robot coupe®

Catálogo

FABRICADO EN FRANCIA

Combinados: 2 MÁQUINAS EN UNA!

Estándar

Función cutter	Función corta-hortalizas

FUNCIÓN CUTTER

Lisa
Estándar

PICADOS GRUESOS

PICADOS FINOS

EMULSIONES SALSA

Serrada
Opcional
Especial para triturar - Pastelería

MASAS

TRITURADOS

Dentada
Opcional
Especial para hierbas y especias

PICADOS DE HIERBAS

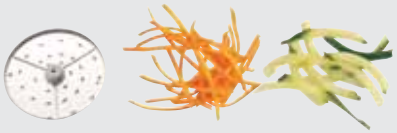
PICADO DE ESPECIAS

FUNCIÓN CORTA-HORTALIZAS

REBANADOR

CUBETEADO*

RALLADOR



PAPAS FRITAS*

*para R 402

JULIANA

Número de cubiertos - 20 20 100

RALLADO, REBANADO, ONDULADO, JULIANA

R 211 XL

Monofásico
1 velocidad
Kit cocina

+ CUBETEADO Y FRITAS

R 402

Monofásico
2 velocidades
Kit cocina

¡2 máquinas en 1!

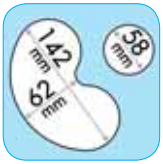
Alto rendimiento: picar, triturar, amasar, y mezclar, gracias a su completa selección de discos, corta todo tipo de frutas y hortalizas: rebanadas, ondulados, rallado, tagliatelle y juliana.

Robustez: motor asíncrono industrial para uso intensivo.

R 211 XL

OPCIONAL 23 DISCOS · OPCIONAL 3 CUCHILLAS · 2,9 L

- **Potencia:** 550 Watts
- **Velocidad:** 1500 rpm
- **Número de cubiertos:** 10 a 30

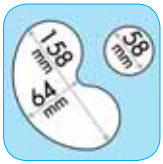


R 402

OPCIONAL 28 DISCOS · OPCIONAL 3 CUCHILLAS · 4,5 L

- **Potencia:** 750 Watts
- **Velocidades:** 500 y 1500 rpm (Monofásico)
- **Número de cubiertos:** 20a 100

+ Cárter del motor metálico y cuba de acero inoxidable.



La mayor variedad de cortes

Rebanadores

CL 50
R 211 XL, R 402

0,6 mm
Ref. 28166

0,8 mm
Ref. 28069

1 mm
Ref. 28062
Ref. 27051

2 mm
Ref. 28063
Ref. 27555

3 mm
Ref. 28064
Ref. 27086

4 mm
Ref. 28004
Ref. 27566

5 mm
Ref. 28065
Ref. 27087

6 mm
Ref. 28196
Ref. 27786

8 mm
Ref. 28066

10 mm
Ref. 28067

14 mm*
Ref. 28068

Patatas cocidas 4 mm
Ref. 27244

Patatas cocidas 6 mm
Ref. 27245

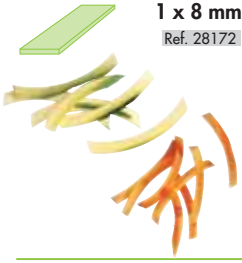
* excepto CL 50 Gourmet

La mayor variedad de cortes

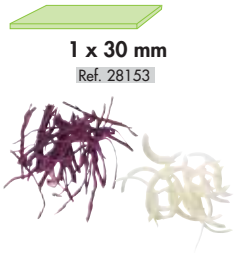
Julianas

CL 50
R 211 XL, R 402

1 x 8 mm
Ref. 28172

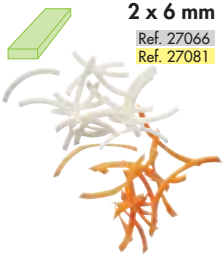


1 x 30 mm
Ref. 28153

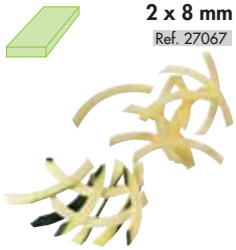


2 x 4 mm
Ref. 27072
Ref. 27080

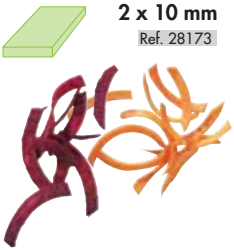
2 x 6 mm
Ref. 27066
Ref. 27081



2 x 8 mm
Ref. 27067



2 x 10 mm
Ref. 28173

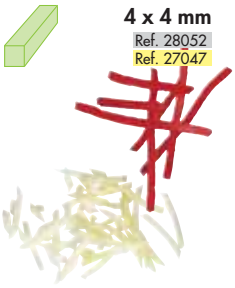


2 x 2 mm
Ref. 28051
Ref. 27599

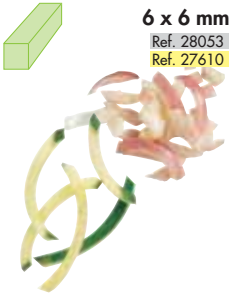
2.5 x 2.5 mm
Ref. 28195

3 x 3 mm
Ref. 28101

4 x 4 mm
Ref. 28052
Ref. 27047



6 x 6 mm
Ref. 28053
Ref. 27610



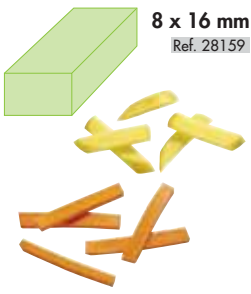
8 x 8 mm
Ref. 28054
Ref. 27048

Papas fritas

CL 50
R 402

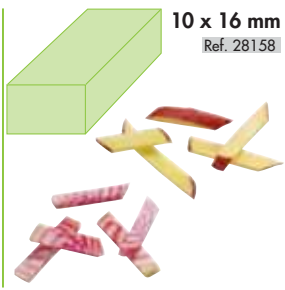
8 x 8 mm
Ref. 28134
Ref. 27116

8 x 16 mm
Ref. 28159



10 x 10 mm
Ref. 28135
Ref. 27117

10 x 16 mm
Ref. 28158



La mayor variedad de cortes

Ralladores

CL 50
R 211 XL, R 402

1,5 mm
Ref. 28056
Ref. 27588

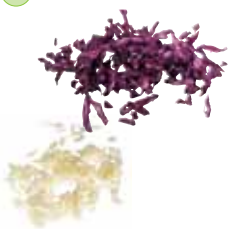
2 mm
Ref. 28057
Ref. 27577

3 mm
Ref. 28058
Ref. 27511

4 mm
Ref. 28073

5 mm
Ref. 28059

6 mm
Ref. 27046



7 mm
Ref. 28016

9 mm
Ref. 28060
Ref. 27632

Parmesano
Ref. 28061
Ref. 27764

Röstis
Ref. 27164
Ref. 27191

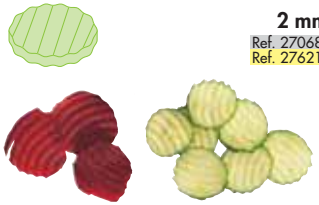
Patatas crudas
Ref. 27219

Rábano blanco 1 mm
Ref. 28055
Ref. 27078 0,7 mm
Ref. 27079 1 mm
Ref. 27130 1,3 mm

Cubeteado

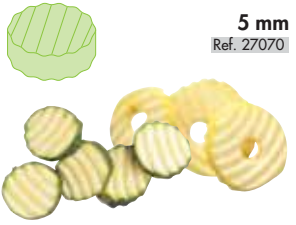
CL 50
R 211 XL, R 402

2 mm
Ref. 27068
Ref. 27621



3 mm
Ref. 27069

5 mm
Ref. 27070



La mayor variedad de cortes

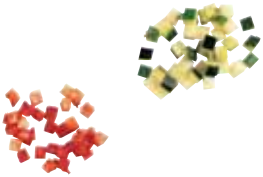
Macedonia

CL 50
R 402

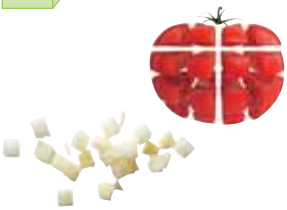
5x5x5 mm
Ref. 28110

Vinagrete 8x8x5 mm
Ref. 28203

8x8x8 mm
Ref. 28111
Ref. 27113



10x10x10 mm
Ref. 28112
Ref. 27114



12x12x12 mm
Ref. 28197
Ref. 27298

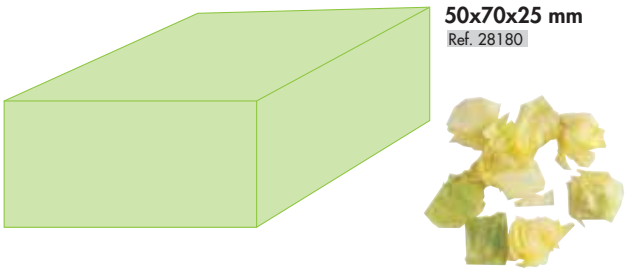
14x14x10 mm
Ref. 28179

14x14x14 mm
Ref. 28113

20x20x20 mm
Ref. 28114

25x25x25 mm
Ref. 28115

50x70x25 mm
Ref. 28180



Alto rendimiento: Tolva grande para hortalizas voluminosas y tolva tubular para productos alargados y frágiles. Una gama completa de discos permite realizar todo tipo de cortes de frutas y hortalizas imaginables, como rebanadas, ondulados, rallados, macedonias, cintas, bastoncitos y patas fritas.

Robustez: motor asíncrono industrial para uso intensivo.

CL 50

OPCIONAL 50 DISCOS

3 Macedonias 2 fritas

- **Potencia:** 550 Watts
- **Velocidad:** 375 rpm
- **Capacidad:** hasta 500 kg/h

Accesorio metálico para preparación de hortalizas.

Lisa
Estándar

Serrada
Opcional

Especial para triturar - Pastelería

Dentada
Opcional

Especial para hierbas y especias

Picados gruesos

Masas

Picados de hierbas

Picados finos

Triturados

Picado de especias

Emulsiones salsas

Alto rendimiento: El cutter-trituradora de mesa, pica, tritura, amasa y licúa. Menos de 2 minutos bastan para hacer una cuba con carne picada o de pasta de almendras. Todos los modelos cuentan con una función "pulse" para un control más preciso.

Robustez: motor asíncrono industrial para uso intensivo.

R3-1500

OPCIONAL 3 CUCHILLAS · 3,7 L

- **Potencia:** 650 Watts
- **Velocidad:** 1500 rpm
- **Capacidad:** 0.5 a 1.5 kg por operación

R 5 Plus

OPCIONAL 3 CUCHILLAS · 5,5 L

- **Potencia:** 1200 Watts
- **Velocidades:** 1500 y 3000 rpm
- **Capacidad:** 0.5 a 3.5 kg por operación

+ Asa para vaciar la cuba sin esfuerzo.

LARGA

MP

Easy Plug

COMPACTA

CMP

MINI

Mini MP

220 W

290 W

400 W

500 W

440 W

MicroMix

Mini MP
240 V.V.

CMP 350 V.V.

MP 450 Ultra

MP 350 Combi
Ultra

45 litros

100 litros

50 litros

Especial para pequeñas preparaciones

Especial para restauración

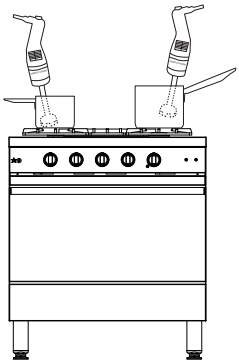
Gran producción y colectividades

Especial Emulsiones

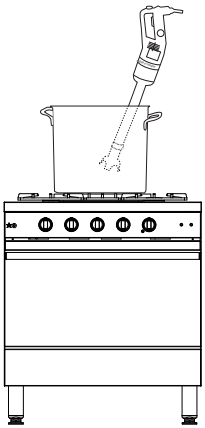
Especial pequeñas preparaciones

Especial restauración hasta 45 litros

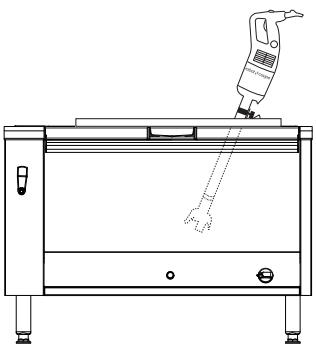
Colectividades/ Profesionales uso intensivo



MicroMix Mini MP



CMP



MP Ultra

Nuevo

MicroMix®

La mejor opción de los Chefs!!!
Bastan pocos segundos para realizar una emulsión perfecta!!!

EFICACIA

Diseño de la campana estudiado para ofrecer una gran rapidez de ejecución. Aparato **potente y silencioso.**

SOLIDEZ

Tubo, campana, virola y herramientas totalmente de **ACERO INOXIDABLE.**

ERGONOMÍA

Variador de velocidad fácilmente accesible y preciso.
Cable extensible en espiral para facilitar.

HIGIENE

Sencillo desmontaje del tubo y accesorios para lavarlos fácilmente.
Práctico soporte mural para guardar el triturador y sus accesorios.

Patentado

AEROMIX

Herramienta patentada, diseñada especialmente para **realizar emulsiones instantáneas aéreas y voluminosas,** con una excelente fi rmeza en el plato.

LA CUCHILLA

Realización de todo tipo de **sopas y salsas en pequeñas cantidades.**

GAMA MINI

Mini MP 240 V.V.

Mini tamaño, potente y robusto

Especial para pequeñas preparaciones

Mango con forma ergonómica para una mejor manipulación del aparato y trabajar sin fatigarse.

Cuchilla, disco y tubo de acero inoxidable, desmontables para una higiene perfecta.

Cuchilla diseñada para una calidad de trabajo óptimo.

Mini MP 240 VV

Botón de velocidad variable para un ajuste visual.

Motores potentes para una mayor vida útil del aparato.

Herramienta especial Aeromix para la realización de emulsiones al momento de gran volumen que se mantienen excelentemente en el plato.

GAMA COMPACTA CMP

Compacto, Manejable, eficiente "Especial Restauración"

Vea el vídeo en www.robot-coupe.com

POTENCIA

Motorización reforzada: **+ 15%** para una máquina cada vez más eficaz.

COMODIDAD

Velocidad variable para preparaciones elaboradas que permiten un uso flexible

ERGONOMÍA

Aparato compacto, ligero y fácil de manipular.

HIGIENE

Campana y cuchilla de acero inoxidable desmontables para una limpieza y un mantenimiento más fáciles.

POLIVALENCIA

Los modelos CMP Combi (Batidoras +varillas) también están equipados **con una nueva campana totalmente inoxidable.**

EFICACIA

Calidad de batido óptimo con gran finura del producto acabado en un tiempo mínimo.

GAMA LARGA

Easy Plug

CABLE DE ALIMENTACIÓN DESMONTABLE

Nuevo sistema patentado «Easy Plug» que facilita el desmontaje y cambio del cable de alimentación en caso de reparación del servicio técnico.

ERGONOMÍA

Para los modelos de velocidad variable y los Combi, hay un **botón de variación de velocidad fácil de manipular con una sola mano.**

Uña situada en la parte inferior del bloque motor que puede utilizarse como punto de apoyo y soporte en el borde de una marmita o recipiente para facilitar su manipulación.

Nuevo sistema de recojida del cable de alimentación para guardarlo más fácilmente y optimizar la duración de su vida útil.

DURABILIDAD

Construcción robusta gracias a su **bloque motor de acero inoxidable.**

POTENCIA

Motorización reforzada: **+ 20%** para una máquina cada vez más eficaz.

HIGIENE

Campana y cuchilla de acero inoxidable desmontables para facilitar la limpieza y el mantenimiento.

Batidores utilizados con la gama Combi

El accesorio batidor Robot-Coupe disponible en los Mini MP Combi, CMP Combi, MP Combi Ultra y MP FW le permitirá...

MP

EMULSIONAR

vinagretas, mayonesa, rouille, salsa verde o cóctel…

MEZCLAR

Pasta de crepes, sazonamientos…

DESGRANAR

Sémola, arroz, trigo, quinoa…

BATIR

Claras de huevo, mouse de chocolate, chantilly…

TRITURAR/ AMASAR

purés, pasta de buñuelos, masas para frituras…

EXTRACTOR DE JUGO

Alto rendimiento: Realice grandes volúmenes de jugo fresco de alta calidad rápida y fácilmente con esta licuadora exclusiva. Los jugos son particularmente untuosos y de intenso sabor. El nivel muy bajo de ruido de la licuadora J80 permite utilizarlas ante los consumidores.

Robustez: motor asíncrono industrial para uso intensivo.

J 80 Ultra

- **Potencia:** 700 Watts – Monofásico
- **Velocidad:** 3000 rpm
- **Capacidad:** Hasta 120 litros/h

+ 7 segundos = ¡un vaso de jugo ultrafresco!

INNOVACIONES ÚNICAS PARA UNA MEJOR ERGONOMÍA

Cesta con dos asas para una mejor manipulación, desmontaje sin herramienta y limpieza fácil

Dispositivo antigoteo para un puesto de trabajo siempre limpio

Pico vertedor con función antisalpicaduras

robot coupe®

FABRICADO EN FRANCIA POR ROBOT-COUPE S.N.C
Dirección General, Francia, Internacional y Marketing:
Tel.: + 33 1 43 98 88 33 - Fax: + 33 1 43 74 36 26
email: international@robot-coupe.com

www.robot-coupe.com

DISTRIBUIDOR

AMS - 03/2017