

# robot coupe®



Catalogo

Julho 2020

- CONJUNTOS CÚTERS E CORTADOR DE LEGUMES
- COLEÇÃO DE DISCOS
- CORTADOR DE LEGUMES
- CÚTERS DE MESA
- CÚTERS VERTICAIS
- ROBOT COOK®
- BLIXER®
- MP
- MP Combi
- EXTRATOR DE SUCO
- PENEIRAS AUTOMÁTICAS
- DESCASCADORAS
- CORTADOR DE PAO

# PRODUTOS



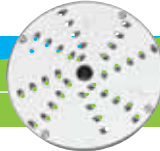
CONJUNTOS :  
CÚTERS E CORTADOR DE LEGUMES



TRITURADORES



COLECCÃO DE DISCOS



TRITURADORES :  
Combi



CORTADOR DE LEGUMES



EXTRATOR DE SUCO



CÚTERS DE MESA



PENEIRA AUTOMÁTICA



CÚTERS VERTICAIS



DESCASCADORAS



ROBOT COOK®



CORTADOR DE PÃO



BLIXER®



# COMPRAR UM ROBOT-COUCPE É...

## Melhorar o quotidiano do utilizador

Menos tarefas manuais para maior conforto



## Ganhar tempo

Aumentar a produtividade



MAIONESE  
2 L > 1 min



BATATAS FRITAS  
CASEIRAS  
20 kg > 4 min



LEGUMES FATIADOS  
300 kg > 1 h



MACEDONIA DE LEGUMES  
10 kg > 2 min



SOPA  
45 L > 6 Min



SUMOS ULTRA  
FRESCOS  
2 L > 1 min

## Ganhar dinheiro

Uma rápida rentabilização do seu investimento



Exemplos:

Investir num CL50  
Poupa 1h de trabalho por dia

Investir num Robot Cook  
Poupa 20 minutos por serviço



**Rentabiliza o seu investimento em menos de 6 meses!**

## Dinamizar a sua criatividade

Livres das obrigações de execução, os Chefes dão livre curso à sua imaginação



Cortador de legumes



Cúters de mesa



Robot Cook



Extrator de Sumo



Trituradores

# NOVIDADES



Para cortar frutas e legumes pequenos: morangos, uvas, tomates-cereja, cogumelos, pimentas, rabanetes, pepinos, embutidos, ervas aromáticas...



Empurrador Exactitude em todos os processadores de alimentos a partir do CL50

Página 28



**Novo**



Robot Cook®

Página 61



**Novo**



J 80 Buffet

Página 96

# CONJUNTOS: cúters e cortador de legumes

2020

robot coupe®



Tampa fácil de posicionar sobre a cuba para utilização simples e rápida. Prevista para permitir acrescentar ingredientes líquidos ou sólidos durante a preparação.



Gama de 28 discos disponíveis em opção.



Lâmina lisa amovível. Em opção, lâmina serrilhada e lâmina dentada disponíveis.

Pega ergonómica para manipular facilmente a cuba.



Comando por impulsos para maior precisão de corte.



# CONJUNTOS: cúters e cortador de legumes

2020



## CONJUNTOS: 4 MÁQUINAS EM 1!

Standard

Opção Kit Cozinha



Função Cúter	Função Cortador de Legumes	Função Coulis	Função Espremedor de Citrinos
--------------	----------------------------	---------------	-------------------------------



### KIT EXTRATOR DE SUMO E DE COULIS\*

- Extração de sumos de frutos e legumes para entradas, verrines, molhos, sopas, sorvetes e gelados, smoothies, doces, frutos cristalizados...
- Função coulis para extrair sumos ricos com polpa de frutos e legumes cozidos ou tenros
- Função espremedor de citrinos para todo o tipo de citrinos

#### FUNÇÃO COULIS



#### FUNÇÃO ESPREMEDOR DE CITRINOS



\*para R 201 XL, R 201 XL Ultra, R 301, R 301 Ultra, R 402, R 402 V.V.

## FUNÇÃO CÚTER

Lisa  
Em Standard

Picado Grosso



Picado Fino



Emulsões Molhos

Serrilhada  
Em Opção

Massas



Triturados

Especial para Triturações - Pastelaria

Dentada  
Em Opção

Trituração de ervas aromáticas



Trituração de especiarias

Especial para Ervas Aromáticas - Especiarias

## FUNÇÃO CORTADOR DE LEGUMES

## FATIADOS



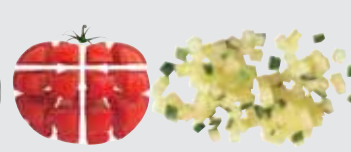
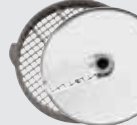
## PALITOS



## ONDULADOS



## MACEDONIA\*



## RALADOS



## BATATAS FRITAS\*



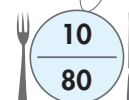
\*para R 402 - R 402 V.V. - R 502 - R 502 V.V. - R 652 - R 652 V.V.

Modelos	Quantidade produzida na função Cúter	Débito horário na função cortador de legumes	Número de refeições diárias
R 201 XL / R201 XL Ultra	1 Kg	80 Kg/h	Até 20
R 301 / R 301 Ultra	1.5 Kg	200 Kg/h	10 a 80
R 402 / R 402 V.V.	2.5 Kg		20 a 100
R 502 / R 502 V.V.	3 Kg	500 Kg/h	30 a 300
R 652 / R 652 V.V.	3.5 Kg	750 Kg/h	50 a 400

# CONJUNTOS: cúters e cortador de legumes

2020

robot coupe®



## RALADOS, FATIADOS, ONDULADOS, JULIANA



EM OPÇÃO  
23  
DISCOS

3  
LÂMINAS

2,9 L

### R 201 XL Ultra

Monofásico

1 velocidade

Ejeção na cuba

Kit Extrator de Sumo e de Coulis



EM OPÇÃO  
23  
DISCOS

3  
LÂMINAS

2,9 L

### R 201 XL

Monofásico

1 velocidade

Ejeção na cuba

Kit Extrator de Sumo e de Coulis



EM OPÇÃO  
23  
DISCOS

3  
LÂMINAS

3,7 L

### R 301 Ultra

Monofásico

1 velocidade

Kit Extrator de Sumo e de Coulis



EM OPÇÃO  
23  
DISCOS

3  
LÂMINAS

1,9 L

### R 101 XL

Monofásico

1 velocidade

Ejeção na cuba



EM OPÇÃO  
23  
DISCOS

3  
LÂMINAS

3,7 L

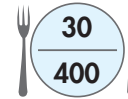
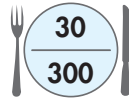
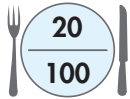
### R 301

Monofásico

1 velocidade

Kit Extrator de Sumo e de Coulis





## RALADOS, FATIADOS, ONDULADOS, JULIANA

## + MACEDÓNIA E BATATAS FRITAS

**R 402 V.V.**

Monofásico

Velocidade variável

Kit Extrator de Sumo e de Coulis

EM OPÇÃO  
28  
DISCOS3  
LÂMINAS

4,5 L

**R 502 V.V.**

Monofásico

Velocidade variável

R-Mix®

Acessório puré de batatas

EM OPÇÃO  
+50  
DISCOS3  
LÂMINAS

5,5 L

**R 652 V.V.**

Monofásico

Velocidade variável

R-Mix®

Acessório puré de batatas

EM OPÇÃO  
+50  
DISCOS3  
LÂMINAS

7 L

**R 402**

Monofásico ou Trifásico

2 velocidades

Kit Extrator de Sumo e de Coulis

EM OPÇÃO  
28  
DISCOS3  
LÂMINAS

4,5 L

**R 502**

Trifásico

2 velocidades

Acessório puré de batatas

EM OPÇÃO  
+50  
DISCOS3  
LÂMINAS

5,5 L

**R 652**

Trifásico

2 velocidades

Acessório puré de batatas

EM OPÇÃO  
+50  
DISCOS3  
LÂMINAS

7 L

Acessório puré de batatas

Equipamento para puré de batatas

Em opção.

Kit Extrator de Sumo e de Coulis

Em opção.

R-Mix®

função mistura em rotação inversa.

## CONJUNTOS: cúters e cortador de legumes

2020

Coleção completa de  
discos, ver página 16

R 101 XL



R 201 XL



R 201 XL Ultra



## R 101 XL - R 201 XL - R 201 XL Ultra



## BLOCO MOTOR

Motor assíncrono



## EM FUNÇÃO CÚTER

Lâmina entregue em standard



## EM FUNÇÃO CORTADOR DE LEGUMES

Fornecido com 2 discos em inox : Fatiador 2 mm e ralador 2 mm.

EM OPÇÃO  
23  
DISCOS3  
LÂMINAS

## R 101 XL

1,9 L

Potência	450 Watts
Voltagem	Monofásico 230 V
Velocidade	1500 r.p.m.
Cuba cúter	1,9 litros
Faca	lisa
Ejecção	cuba
Dimensões (LxPxA)	220 x 300 x 450 mm
Peso bruto	10 Kg

Ref. 22580 - R 101 XL 230V/50/1

## R 201 XL

2,9 L

Potência	550 Watts
Voltagem	Monofásico 230 V
Velocidade	1500 r.p.m.
Cuba cúter	2,9 litros com pega
Faca	lisa
Ejecção	cuba
Dimensões (LxPxA)	220 x 280 x 495 mm
Peso bruto	10,5 Kg

Ref. 22570 - R 201 XL 230V/50/1

## R 201 XL Ultra

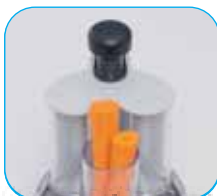
2,9 L

Potência	550 Watts
Voltagem	Monofásico 230 V
Velocidade	1500 r.p.m.
Cuba cúter	2,9 litros com pega
Faca	lisa
Ejecção	cuba
Dimensões (LxPxA)	220 x 280 x 495 mm
Peso bruto	11 Kg

Ref. 22590 - R 201 XL Ultra 230V/50/1

## OPÇÕES

	Ref.
Faca serrilhada <small>Especial para Triturações - Pastelaria</small>	27138
Faca dentada <small>Especial para Ervas Aromáticas - Especiarias</small>	27061
Faca lisa suplementar	27055
Espremedor de citrinos	27392
Kit Extrator de Sumo e de Coulis	27393



# CONJUNTOS: cúters e cortador de legumes

**robot coupe®**

2020

Coleção completa de discos, ver página 16



## R 301- R301 Ultra



### BLOCO MOTOR

 Motor assíncrono  
 Função impulso

 EM OPÇÃO  
**23**  
 DISCOS

**3**  
 LÂMINAS

**3,7 L**


### EM FUNÇÃO CÚTER

 Cuba de 3,7 litros com pega  
 Lâmina lisa entregue em standard


### EM FUNÇÃO CORTADOR DE LEGUMES

 Boca meia-lua - volume de carga 1,56 litros  
 Boca cilíndrica Ø 58 mm  
 Entregue sem discos

## R 301

Potência 650 Watts  
 Voltagem Monofásico 230 V  
 Velocidade 1500 r.p.m.  
 Cuba cúter em material cóposito  
 Dimensões (LxPxA) 355 x 305 x 570 mm  
 Peso bruto 16,1 Kg

Ref. 2525 - R 301 230V/50/1

## R 301



## R 301 Ultra



## R 301 Ultra

Potência 650 Watts  
 Voltagem Monofásico 230 V  
 Velocidade 1500 r.p.m.  
 Cuba cúter em inox  
 Dimensões (LxPxA) 355 x 305 x 570 mm  
 Peso bruto 17 Kg

Ref. 2547 - R 301 Ultra 230V/50/1

VIDEO



YouTube

### OPÇÕES

OPÇÕES	Ref.
Faca serrilhada <small>Especial para Triturações - Pastelaria</small>	27288
Faca dentada <small>Especial para Ervas Aromáticas - Especiarias</small>	27287
Faca lisa suplementar	27286
Espremedor de citrinos	27395
Kit Extrator de Sumo e de Coulis	27396



Acrescente na sua encomenda de máquina a referência do conjunto de discos ou seleccione os seus discos na página 16

### CONJUNTOS DE DISCOS ACONSELHADOS

Pack de 4 discos - Ref. 1957



2 mm



5 mm



2 mm



2x2 mm

Fatiar

Ralar

Palitos



# KIT EXTRATOR DE SUMO E DE COULIS

## NOVA FUNÇÃO: 4 MÁQUINAS EM 1!

- Extração de sumos de frutos e legumes para entradas, verrines, molhos, sopas, sorvetes e gelados, smoothies, doces, frutos cristalizados...
- Função coulis para extrair sumos ricos com polpa de frutos e legumes cozidos ou tenros
- Função espremedor de citrinos para todo o tipo de citrinos

### Função coulis



### + Função espremedor de citrinos



Coulis de framboesa para sorvetes



Coulis para taças



Leite de coco



Sumo de limão



Tarte de limão



Sumo de laranja

Ref. **27393** - Kit Extrator de Sumo e de Coulis para R201 XL / R201 XL UltraRef. **27396** - Kit Extrator de Sumo e de Coulis para R301/ R301 Ultra/ R402/ R402 V.V.Ref. **27392** - Espremedor de citrinos para R201 XL / R201 XL UltraRef. **27395** - Espremedor de citrinos R301/ R301 Ultra/ R402/ R402 V.V.

### Referências detalhadas por aparelho

	R 301	R 301 Ultra	R 402	R 402 V.V.
	Ref.	Ref.	Ref.	Ref.
Bloco motor Trifásico 400V/50/3			22455	
Bloco motor Monofásico 230V/50/1	22368	22375		22459
Acessório cúter	27272	27278	27342	27342
Acessório cortador de legumes (sem discos)	27295	27295	27400	27400
Acessório espremedor de citrinos	27395	27395	27395	27395
	R 502	R 502 V.V.	R 652 V.V.	R 652
	Ref.	Ref.	Ref.	Ref.
Bloco motor Trifásico 400V/50/3	24290			22733
Bloco motor Monofásico 230V/50-60/1		24318	22738	
Acessório cúter	27127	27127	27128	27128
Acessório cortador de legumes (sem discos)	27340	27340	27406	27406

# CONJUNTOS: cúters e cortador de legumes

**robot coupe**

2020

Coleção completa de discos, ver página 16



## R 402 - R402 V.V.



### BLOCO MOTOR

Motor assíncrono  
Bloco motor metálico  
Função impulso

 EM OPÇÃO  
28  
DISCOS

 3  
LÂMINAS

4,5 L



### EM FUNÇÃO CÚTER

Cuba de 4,5 litros em inox com pega  
Lâmina lisa entregue em standard

 Possibilidade  
3 macedónias  
2 batatas  
fritas


### EM FUNÇÃO CORTADOR DE LEGUMES

Boca meia-lua - volume de carga 1,56 litros  
Boca cilíndrica Ø 58 mm  
Entregue sem discos

## R 402

Potência	750 Watts	750 Watts
Voltagem	Monofásico 230 V	Trifásico 400 V
Velocidades	500 e 1500 r.p.m.	750 e 1500 r.p.m.
Dimensões (LxPxA)	320 x 304 x 590 mm	
Peso bruto	20,5 Kg	

 Ref. **2453** - R 402 230V/50/1

 Ref. **2433** - R 402 400V/50/3

R 402

superfície : 104 cm<sup>2</sup>

R 402 V.V.

superfície : 104 cm<sup>2</sup>

## R 402 V.V.

Potência	1000 Watts
Voltagem	Monofásico 230 V
Velocidade variável	de 300 a 3500 r.p.m. em Cutter de 300 a 1000 r.p.m. em Cortador de legumes
Dimensões (LxPxA)	320 x 304 x 590 mm
Peso bruto	20,5 Kg

 Ref. **2444** - R 402 V.V. 230V/50/1

### OPÇÕES

	Ref.
Faca serrilhada <small>Especial para Triturações - Pastelaria</small>	27346
Faca dentada <small>Especial para Ervas Aromáticas - Especiarias</small>	27345
Faca lisa suplementar	27344
Espremedor de citrinos	27395
Kit Extrator de Sumo e de Coulis	27396



Acrescente na sua encomenda de máquina a referência do conjunto de discos ou seleccione os seus discos na página 16

### CONJUNTOS DE DISCOS ACONSELHADOS

Pack de 5 discos - Ref. 1954


 2 mm  
Fatiar

5 mm

2 mm

Ralar

8x8 mm

Batata fritas

## CONJUNTOS: cúters e cortador de legumes

2020

Coleção completa de  
discos, ver página 16

R 502



## R 502 - R 502 V.V.

**BLOCO MOTOR**

Motor assíncrono  
Bloco motor metálico  
Função impulso

**EM FUNÇÃO CÚTER**

Cuba de 5,5 litros em inox com pega  
Lâmina lisa entregue em standard

**EM FUNÇÃO CORTADOR DE LEGUMES**

Boca grande - Volume de carga 2,2 litros  
Boca cilíndrica Ø 58 mm  
Entregue sem discos

EM OPÇÃO  
**+50**  
DISCOS**3**  
LÂMINAS**5,5 L**Possibilidade  
10 macedónias  
4 batatas  
fritas

R 502 V.V.



## R 502

Potência 1000 Watts  
Voltagem Trifásico 400 V  
Velocidades 750 e 1500 r.p.m.  
Dimensões (LxPxA) 380 x 350 x 660 mm  
Peso bruto 30 Kg

Ref. 2483 - R 502 400V/50/3

## R 502 V.V.

Potência 1300 Watts  
Voltagem Monofásico 230 V  
Velocidade variável de 300 a 3500 r.p.m. em Cutter  
de 500 a 1000 r.p.m. em Cortador de legumes  
Função R-Mix Velocidade variável de 60 a 500 r.p.m.  
Dimensões (LxPxA) 380 x 350 x 660 mm  
Peso bruto 32 Kg

Ref. 2481 - R 502 V.V. 230V/50-60/1

R-MIX®



## OPÇÕES

Faca serrilhada Especial para Triturações - Pastelaria  
Faca dentada Especial para Ervas Aromáticas - Especiarias  
Faca lisa suplementar  
Acessório puré de batatas Ø 3 mm

## Ref.

27121  
27351  
27120  
28207

Acrescente na sua ecomenda de máquina a referência do conjunto de discos ou seleccione os seus discos na página 16

## Acessório puré de batatas

**Acessório puré de batatas:** Acessório puré de batatas composto por:

- Grelha especial de 3 mm
- uma pá
- Disco evacuador especial para puré
- Tremonha, para alimentação constante de batatas

Ref. 28207 - Acessório puré de batatas Ø 3 mm (CL 50 - CL 50 Ultra) 1+2

Ref. 28208 - Equipamento para puré de batatas Ø 3 mm 1



# CONJUNTOS: cúters e cortador de legumes

## robot coupe®

Colecção completa de discos, ver página 16



2020

## Conjuntos: cúters e cortador de legumes R 652 - R 652 V.V.

### EXTRA LARGO



**Boca extra-larga:**  
Até 15 tomates ou 1 repolho inteiro

**Extra Ergonómico**

### ERGONOMIA NOTÁVEL



Alavanca com movimento assistido para reduzir os esforços do operador e maior produtividade.

### EXTRA PRECISO



**Boca cilíndrica Ø 58 mm** para um corte uniforme dos produtos compridos.

**Novo**



Instrumento especial para repolho, para uma melhor expulsão.

### EJECCIÓN LATERAL



- Economia de espaço
- Conforto de trabalho



**Cuba aço inoxidável 7 L**

### CORTADOR



forneido com faca lisa integralmente em aço inoxidável: 2 lâminas desmontáveis e ajustáveis.

### TAMPA

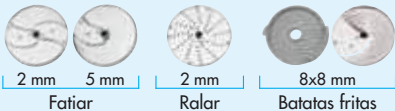


Adição de líquido ou de ingredientes durante a elaboração.

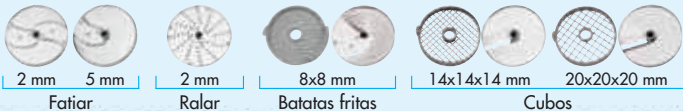
Acrescente na sua ecomenda de máquina a referência do conjunto de discos ou seleccione os seus discos na página 16

### CONJUNTOS DE DISCOS ACONSELHADOS

Pack de 5 discos - Ref. 1955



Pack de 9 discos - Ref. 1956



## CONJUNTOS: cúters e cortador de legumes

2020

Coleção completa de discos, ver página 16



R 652 V.V.



## R 652 V.V. - R 652



## BLOCO MOTOR

Motor assíncrono  
Bloco motor metálico  
Função impulso



## EM FUNÇÃO CÚTER

Cuba de 7 litros em inox com pega  
Lâmina lisa entregue em standard



## EM FUNÇÃO CORTADOR DE LEGUMES

Boca grande - Volume de carga 2,2 litros  
Boca cilíndrica Ø 58 mm  
Entregue sem discos

EM OPÇÃO  
+50  
DISCOS3  
LÂMINAS

7 L

Possibilidade  
10 macedónias  
4 batatas  
fritas

## R 652 V.V.

R-MIX®

Potência 1500 Watts  
Voltagem Monofásico 230 V  
Velocidade variável de 300 a 3500 r.p.m. em Cutter  
de 500 a 1000 r.p.m. em Cortador de legumes  
velocidade variável de 60 a 500 r.p.m.  
Função R-Mix  
Dimensões (LxPxA) 380 x 350 x 700 mm  
Peso bruto 33,4 Kg

Ref. 2138 - R 652 V.V. 230V/50-60/1

R 652



## R 652

Potência 1200 Watts  
Voltagem Trifásico 400 V  
Velocidades 750 e 1500 r.p.m.  
Dimensões (LxPxA) 380 x 350 x 700 mm  
Peso bruto 33,4 Kg

Ref. 2136 - R 652 400V/50/3

Acrescente na sua encomenda de máquina a referência do conjunto de discos ou selecione os seus discos na página 16



## OPÇÕES

	Ref.
Faca serrilhada <small>Especial para Triturações - Pastelaria</small>	27125
Faca dentada <small>Especial para Ervas Aromáticas - Especiarias</small>	27352
Faca lisa suplementar	27124
Lâmina serrilhada inferior	49160
Lâmina serrilhada superior	49161
Lâmina lisa inferior	49162
Lâmina lisa superior	49163
Lâmina dentada inferior	49164
Lâmina dentada superior	49165
Equipamento para purê de batatas Ø 3 mm	28208



# Conjunto multicorte de 16 discos

PARA CORTAR FRUTOS E LEGUMES DE TODAS AS FORMAS E TAMANHOS

























Devido às exigências cada vez maiores em matéria de nutrição no setor da restauração coletiva, os chefes procuram servir mais frutos e legumes crus, com vista a melhorar a qualidade das refeições servidas nos restaurantes escolares, nas cafetarias das empresas e nas instituições de saúde.

Para os chefes, trata-se de uma ótima oportunidade para apresentar frutos e legumes com cortes criativos e originais de uma forma mais atrativa.

Robot-Coupe inova com o seu lançamento mais recente, o Pacote Solução Estação de Trabalho, com 16 discos incluídos.

## Conjunto multicorte de 16 discos\*: Ref. 2022

### 2 discos gratuitos incluídos no conjunto de 16 discos

Fatiadores		Repolho, cebola, pastinaca, courgette, nabo, aipo, maçã, caldo verde.			Beterraba, courgette, pepino, maçã, pera, melão, manga.		
		Pimento, aipo-rábano, cenoura, alho-francês, limão, banana, kiwi.			Tomate, courgette, pimento, cebola, maçã.		
		Tomate, courgette, cogumelo, beringela.			Pimento, courgette, cebola, beringela, melancia, melão, maçã, ananás e salada de alface.		
Raladores		Cenoura, aipo-rábano, pastinaca, nabo.		Palitos		Cenoura, pepino, courgette, beterraba.	
		Beterraba, repolho, cenoura, queijo.				Cenoura, pepino, rabanete, aipo-rábano, courgette.	
Batatas fritas		Batata, nabo, aipo, courgette, batata-doce, pastinaca.			Cenoura, courgette, pepino, aipo-rábano, batata-doce, rabanete, beterraba.		

D-Clean Kit



Ferramenta de limpeza de discos para realizar cubos (5, 8 e 10 mm)

+

Porta-discos



Suporte de discos para 16 discos

## COLEÇÃO DE DISCOS

2020

robot coupe®



	R 201 XL R201 XL Ultra R 301 R 301 Ultra		R 402 R 402 V.V.	CL 40	DISCOS	R 502/R 502 V.V. R 652/R 652 V.V.		CL 50 Gourmet
	CL 20					CL 50/CL 50 Ultra CL 52/CL 55/CL 60		
<b>FATIADORES</b>					Amêndoas 0,6 mm	28166		28166
					0,8 mm	28069		28069
27051			27051		1 mm (caldo verde)	28062		28062
27555			27555		2 mm (pepino/cenoura)	28063		28063
27086			27086		3 mm	28064		28064
27566			27566		4 mm (cebola para salada)	28004		28004
27087			27087		5 mm (tomate)	28065		28065
27786			27786		6 mm	28196		28196
					8 mm	28066		28066
					10 mm	28067		28067
					14 mm	28068		
					Batatas cozidas 4 mm	27244		27244
					Batatas cozidas 6 mm	27245		27245
<b>ONDULADOS</b>	27621		27621		2 mm	27068		27068
					3 mm	27069		27069
					5 mm	27070		27070
<b>RALADORES</b>	27588	27588	27148		1,5 mm	28056		28056
	27577	27577	27149		2 mm (cenoura ralada)	28057		28057
27511	27511	27150			3 mm	28058		28058
					4 mm	28073		28073
					5 mm (mozzarella)	28059		28059
27046			27046		6 mm			
					7 mm	28016		28016
27632			27632		9 mm	28060		28060
27764			27764		Parmesan (ovo ralado)	28061		28061
27191			27191		Batatas tipo Röstis	27164		27164
					Batatas cruas	27219		27219
27078			27078		Rabano 0,7 mm			
27079			27079		Rabano 1 mm	28055		28055
27130			27130		Rabano 1,3 mm			
<b>PALITOS</b>					1 x 8 mm (tagliateles)	28172		28172
					1 x 26 Cebola/Couve	28153		28153
	27080		27080		2 x 4 mm	27072		27072
27081			27081		2 x 6 mm	27066		27066
					2 x 8 mm	27067		27067
					2 x 10 mm (tagliateles)	28173		28173
	27599		27599		2 x 2 mm (cabelo d'anjo)	28051		28051
					2,5 x 2,5 mm (cabelo d'anjo)	28195		28195
					3 x 3 mm	28101		28101
	27047		27047		4 x 4 mm (batata palha)	28052		28052
27610			27610		6 x 6 mm	28053		28053
27048			27048		8 x 8 mm	28054		28054

## COLEÇÃO DE DISCOS

2020

robot coupe®

R 402  
R 402 V.V.



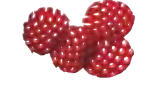
## DISCOS

R 502/R 502 V.V.  
R 652/R 652 V.V.

CL 50 Gourmet

CL 40

CL 50/CL 50 Ultra  
CL 52/CL 55/CL 60

EQUIPAMENTO	R 402 R 402 V.V.	DISCOS	R 502/R 502 V.V. R 652/R 652 V.V.	CL 50 Gourmet
<b>MACEDÓNIA</b>  <b>GRELHA + FATIADOR</b>	■ 27113	5 x 5 x 5 mm (salada primavera)	■ 28110	■ 28110
	■ 27114	8 x 8 x 8 mm	■ 28111	■ 28111
	■ 27298	10 x 10 x 10 mm (salada macedonia)	■ 28112	■ 28112
		12 x 12 x 12 mm	■ 28197	
		14 x 14 x 5 mm (bacalhau com natas)	■ 28181	■ 28181
		14 x 14 x 10 mm	■ 28179	■ 28179
		14 x 14 x 14 mm (salada russa)	■ 28113	
		20 x 20 x 20 mm (cubos batatas para fritar)	■ 28114	
<b>BATATAS FRITAS</b> 	▲ 27116	8 x 8 mm	▲ 28134	▲ 28134
		8 x 16 mm	▲ 28159	▲ 28159
	▲ 27117	10 x 10 mm	▲ 28135	▲ 28135
		10 x 16 mm	▲ 28158	▲ 28158
<b>CUBOS FINOS</b> 		2 x 2 x 2 mm		28174
		3 x 3 x 3 mm (brunesa)		28175
		4 x 4 x 4 mm		28176
<b>ONDULADOS</b> 		2 mm		28198
		3 mm		28199
		4 mm (rendilhada)		28177
		6 mm		28178

NOTA



- Equipamento macedónia entregue com: 1 grelha macedónia + 1 disco fatiador correspondente.  
 ▲ Equipamento batata frita entregue com: 1 grelha batata frita + 1 disco fatiador para batata frita.

## ACESSÓRIOS

Referencia






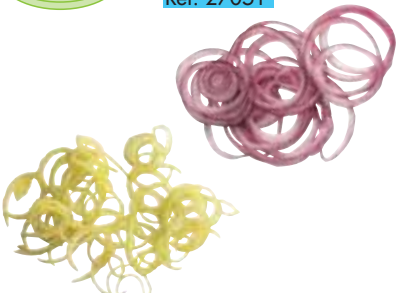




















<b>ACESSÓRIOS PARA ARRUMAÇÃO MURAL: LÂMINA E DISCOS</b> do R 101 XL ao R 402 V.V.		107810
<b>PORTA-DISCOS MURAL 4 HASTES AÇO INOXIDÁVEL</b>		107812
<b>CAIXA DE DISCOS INDIVIDUAL POLICARBONATO</b> Para discos R 502 a R 652 V.V. CL 50 a CL 60 V.V.		27258
<b>PORTA-DISCOS MURAL INOX</b>		101230
<b>D-CLEAN KIT : FERRAMENTA DE LIMPEZA GRELHAS MACEDÓNIA</b>		39881
<b>PROTECÇÃO DE DISCOS</b> Para discos R 502 a R 652 V.V. CL 50 a CL 60 V.V.		39726



# A maior variedade de corte

## Fatiadores

CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, R 502, R 502 V.V., R 652 V.V., R 652  
 CL 20, CL 40, R 201 XL, R 201 XL Ultra, R 301, R 301 Ultra, R 402, R 402 V.V.

 <p><b>Amêndoas 0,6 mm</b> Ref. 28166</p> 	 <p><b>0,8 mm</b> Ref. 28069</p> 	 <p><b>1 mm</b> Ref. 28062 Ref. 27051</p> 	
 <p><b>2 mm</b> Ref. 28063 Ref. 27555</p> 	 <p><b>3 mm</b> Ref. 28064 Ref. 27026</p> 	 <p><b>4 mm</b> Ref. 28004 Ref. 27566</p> 	
 <p><b>5 mm</b> Ref. 28065 Ref. 27087</p> 	 <p><b>6 mm</b> Ref. 28196 Ref. 27786</p> 	 <p><b>8 mm</b> Ref. 28066</p> 	 <p><b>10 mm</b> Ref. 28067</p> 
 <p><b>14 mm*</b> Ref. 28068</p> 	 <p><b>Batatas cozidas 4 mm</b> Ref. 27244</p> 	 <p><b>Batatas cozidas 6 mm</b> Ref. 27245</p> 	

# COLEÇÃO DE DISCOS

robot coupe

Coleção completa de discos, ver página 16



2020

## A maior variedade de corte

### Palitos



CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, R 502, R 502 V.V., R 652 V.V., R 652

CL 20, CL 40, R 201 XL, R 201 XL Ultra, R 301, R 301 Ultra, R 402, R 402 V.V.

**1 x 8 mm**  
**Tagliateles**  
Ref. 28172

**1 x 26 mm**  
**Cebola e Couve**  
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**  
**Tagliateles**  
Ref. 28173

**2 x 2 mm**  
Ref. 28051  
Ref. 27599

**2,5 x 2,5 mm**  
Ref. 28195

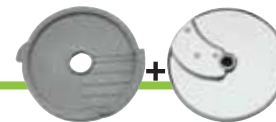
**3 x 3 mm**  
Ref. 28101

**4 x 4 mm**  
Ref. 28052  
Ref. 27047

**6 x 6 mm**  
Ref. 28053  
Ref. 27610

**8 x 8 mm**  
Ref. 28054  
Ref. 27048

### Batatas fritas



CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, R 502, R 502 V.V., R 652 V.V., R 652

CL 40, R 402, R 402 V.V.

**8 x 8 mm**  
Ref. 28134  
Ref. 27116

Batata roxa

**8 x 16 mm**  
Ref. 28159

Batata doce

**10 x 10 mm**  
Ref. 28135  
Ref. 27117

Maçã

**10 x 16 mm**  
Ref. 28158

Beterraba

# COLEÇÃO DE DISCOS

2020

Coleção completa de discos, ver página 16



## A maior variedade de corte












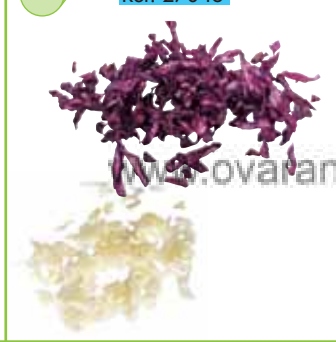







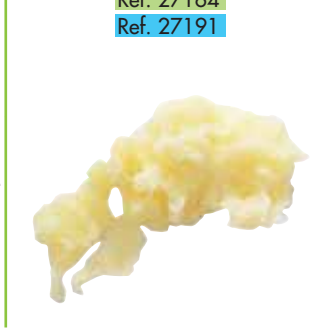



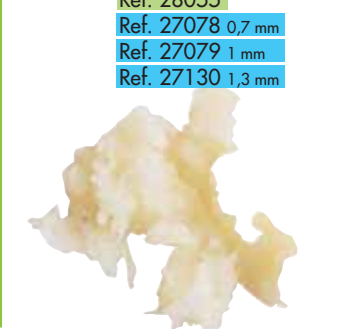
### Raladores



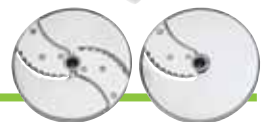
CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, R 502, R 502 V.V., R 652 V.V., R 652

CL 20, CL 40, R 201 XL, R 201 XL Ultra, R 301, R 301 Ultra, R 402, R 402 V.V.

\* Especial CL 40

 <p><b>1,5 mm</b> Ref. 28056 Ref. 27588 Ref. 27148*</p> 	 <p><b>2 mm</b> Ref. 28057 Ref. 27577 Ref. 27149*</p> 	 <p><b>3 mm</b> Ref. 28058 Ref. 27511 Ref. 27150*</p> 	 <p><b>4 mm</b> Ref. 28073</p> 
 <p><b>5 mm</b> Ref. 28059</p> 	 <p><b>6 mm</b> Ref. 27046</p> 	 <p><b>7 mm</b> Ref. 28016</p> 	 <p><b>9 mm</b> Ref. 28060 Ref. 27632</p> 
 <p><b>Parmesan</b> Ref. 28061 Ref. 27764</p> 	 <p><b>Röstis</b> Ref. 27164 Ref. 27191</p> 	 <p><b>Batatas cruas</b> Ref. 27219</p> 	 <p><b>Rabano 1 mm</b> Ref. 28055 Ref. 27078 0,7 mm Ref. 27079 1 mm Ref. 27130 1,3 mm</p> 

### Ondulados



CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, R 502, R 502 V.V., R 652 V.V., R 652

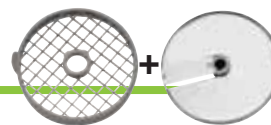
CL 20, CL 40, R 201 XL, R 201 XL Ultra, R 301, R 301 Ultra, R 402, R 402 V.V.

 <p><b>2 mm</b> Ref. 27068 Ref. 27621</p> 	 <p><b>3 mm</b> Ref. 27069</p> 	 <p><b>5 mm</b> Ref. 27070</p> 
--	--	---



# A maior variedade de corte

## Cubos



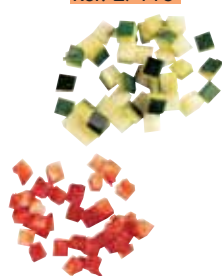
CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, R 502, R 502 V.V., R 652 V.V., R 652

CL 40, R 402, R 402 V.V.

**5x5x5 mm**  
Ref. 28110



**8x8x8 mm**  
Ref. 28111  
Ref. 27113



**10x10x10 mm**  
Ref. 28112  
Ref. 27114



**12x12x12 mm\***  
Ref. 28197  
Ref. 27298



**14x14x5 mm**  
Ref. 28181



**14x14x10 mm\***  
Ref. 28179



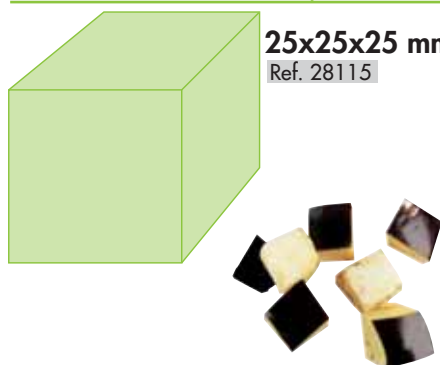
**14x14x14 mm\***  
Ref. 28113



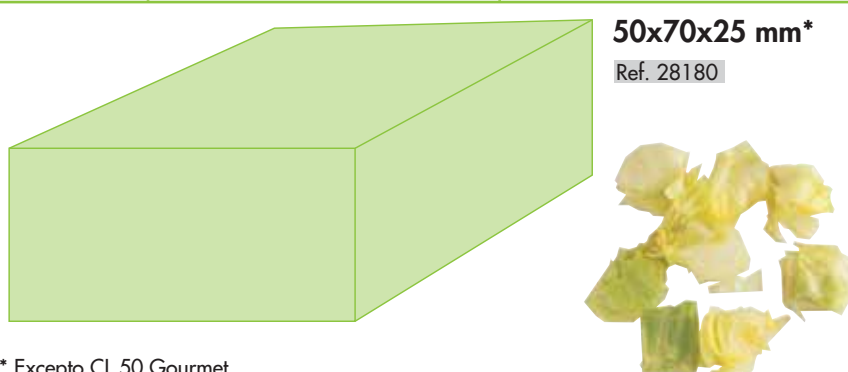
**20x20x20 mm\***  
Ref. 28114



**25x25x25 mm\***  
Ref. 28115



**50x70x25 mm\***  
Ref. 28180



\* Excepto CL 50 Gourmet

### D-Clean Kit

ferramenta de limpeza  
grelhas macedónia

Ref. 39881



**Suporte de grelha reversível**

- 1 face grelhas R402-CL30
- 1 face CL50-CL60 e R502-R602



ferramenta de limpeza grelhas  
macedónia (5 mm, 8 mm ou 10 mm)



**Instrumento raspador**



# Cortes inéditos CL 50 Gourmet

## Cubos finos



CL 50 Gourmet

**2x2x2 mm**  
Ref. 28174



**3x3x3 mm**  
Ref. 28175



**4x4x4 mm**  
Ref. 28176



## Ondulados



CL 50 Gourmet

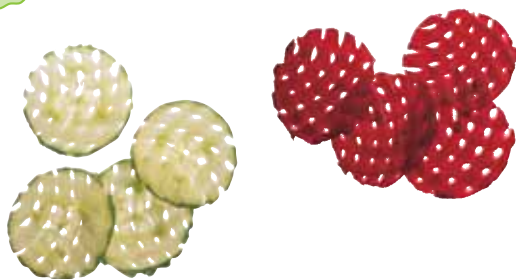
**2 mm**  
Ref. 28198



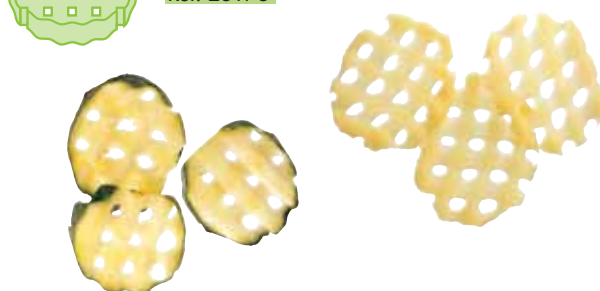
**3 mm**  
Ref. 28199



**4 mm**  
Ref. 28177



**6 mm**  
Ref. 28178



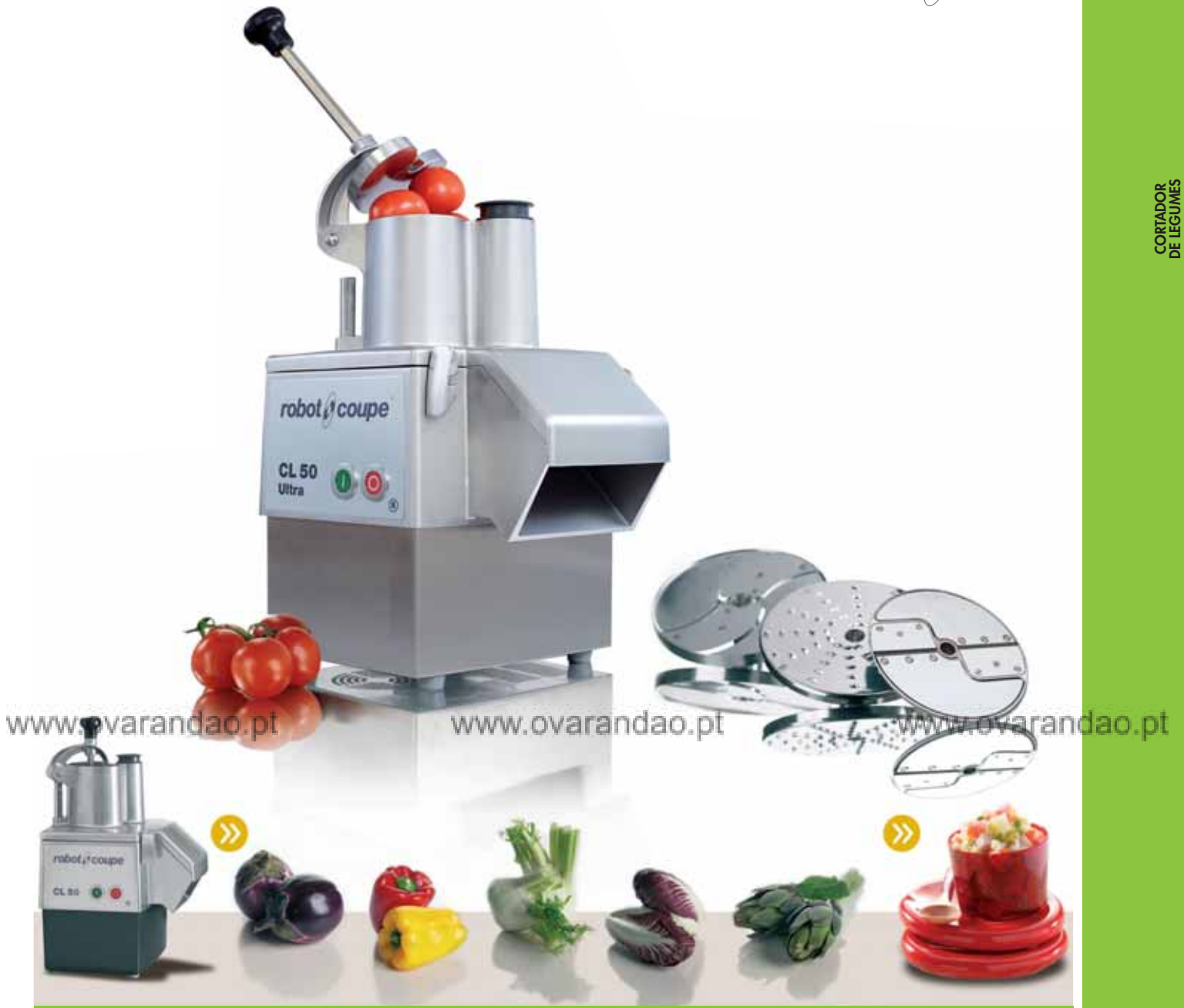


# CORTADOR DE LEGUMES

2020

robot coupe®

CORTADOR DE LEGUMES



Boca de grande volume que permite introduzir legumes grandes de tipo, couves, beringelas... e carregar outros legumes.



**50 discos** para fatiados, cortes ondulados, ralados, palitos, tiras, macedónia e batatas fritas.

Dobradiça com veio que permite desmontar imediatamente a tampa para limpeza rápida.



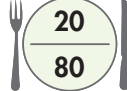
Bloco motor **inox**



# CORTADOR DE LEGUMES

2020

robot coupe®

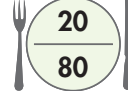


Débito prático/h

até 50 kg

Débito teórico/h\*

até 200 kg



50 kg

200 kg



150 kg

500 kg

## RALADOS, FATIADOS, ONDULADOS, JULIANA

### + MACEDÓNIA E BATATAS FRITAS

#### + CUBOS FINOS E ONDULADOS

#### + SALSA - ERVAS AROMÁTICAS



EM OPÇÃO  
54 DISCOS

**CL 50 Gourmet**  
Monofásico ou Trifásico  
1 Velocidade  
Kit Molhos



EM OPÇÃO  
+50 DISCOS

**CL 50 Ultra**  
Monofásico ou Trifásico  
1 ou 2 Velocidades  
Acessorio para puré



EM OPÇÃO  
23 DISCOS

**CL 20**  
Monofásico  
1 Velocidade



EM OPÇÃO  
28 DISCOS

**CL 40**  
Monofásico  
1 Velocidade



EM OPÇÃO  
+50 DISCOS

**CL 50**  
Monofásico ou Trifásico  
1 ou 2 Velocidades  
Acessorio para puré

## MODELOS DE MESA

Kit Molhos

Acessório puré de batatas

e Equipamento para puré de batatas

Em opção

# CORTADOR DE LEGUMES

2020

robot coupe®



250 kg

750 kg



400 kg

1200 kg



600 kg

1800 kg

## RALADOS, FATIADOS, ONDULADOS, JULIANA

## + MACEDÓNIA E BATATAS FRITAS



**CL55 Workstation**

Monofásico ou Trifásico

2 velocidades

Equipamento para purê de batatas



**CL60 Workstation**

Monofásico ou Trifásico

2 Velocidades

Equipamento para purê de batatas



**CL 55 2 Bocas**

Monofásico ou Trifásico

2 velocidades

Equipamento para purê de batatas



**CL 60 2 Bocas**

Monofásico ou Trifásico

1 ou 2 Velocidades

Equipamento para purê de batatas



**CL 52**

Monofásico ou Trifásico

1 ou 2 Velocidades

Equipamento para purê de batatas



**CL 55 Alavanca**

Monofásico ou Trifásico

2 velocidades

Equipamento para purê de batatas



**CL 60 Alavanca**

Monofásico ou Trifásico

1 ou 2 Velocidades

Equipamento para purê de batatas

## MODELOS DE CHÃO

## CORTADOR DE LEGUMES

2020

Coleção completa de discos, ver página 16



CL 20



## CL 20 - CL 40



## BLOCO MOTOR

Motor assíncrono



## EM FUNÇÃO CORTADOR DE LEGUMES

Boca grande - volume de carga 1,56 litros

Boca cilíndrica para um corte uniforme dos produtos compridos

## CL 20

Potência	400 Watts
Voltagem	Monofásico 230 V
Velocidade	1500 r.p.m.
Entregue com 2 discos	fatiador 2 mm, ralador 2 mm
Dimensões (LxPxA)	325 x 310 x 570 mm
Peso bruto	12 Kg

Ref. 2493 - CL 20 230V/50/1

EM OPÇÃO  
23  
DISCOS

CL 40



## CL 40

Potência	500 Watts
Voltagem	Monofásico 230 V
Velocidade	500 r.p.m.
Entregue sem discos	
Cuba	Cortador de legumes inox
Bloco motor	métálico
Dimensões (LxPxA)	345 x 330 x 590 mm
Peso bruto	15,2 Kg

Ref. 24570 - CL 40 230V/50/1

EM OPÇÃO  
28  
DISCOSPossibilidade  
3 macedónias  
2 batatas  
fritas

Acrescente na sua ecomenda de máquina a referência do conjunto de discos ou selecione os seus discos na página 16

## CONJUNTOS DE DISCOS ACONSELHADOS

Pack de discos - CL 40 - Ref. 1954



2 mm



5 mm



2 mm



8x8 mm

Fatiar

Ralar

Batata fritas

## CORTADOR DE LEGUMES

robot coupe®

2020

Colecção completa de discos, ver página 16



## CL 50 GOURMET

Qualidade de corte excepcional para Brunoises e Gaufrettes!



Kit salsa e ervas aromáticas

2 inserts para segurar as ervas



Salsa Ervas aromáticas

Fatiador 1 mm

4 Ondulados

2 mm - 3 mm - 4 mm - 6 mm



3 Cubos finos

2 mm - 3 mm - 4 mm



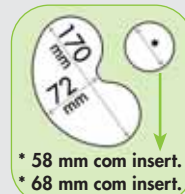
## CL 50 Gourmet

Potência	550 Watts	600 Watts
Voltagem	Monofásico 230 V	Trifásico 400 V
Velocidade	375 r.p.m.	
Motor	assíncrono	
Bloco motor	inox	
Tampa e cuba	metálica	
Boca grande	volume de carga 2,1 litros	
Boca cilíndrica	Ø 69 mm	
Entregue sem discos		
Fornecido com	recipiente interno de recepção 0,6 litro	
Dimensões (LxPxX)	390 x 340 x 610 mm	
Peso bruto	22 Kg	

EM OPÇÃO  
54 DISCOS

Possibilidade  
3 Cubos finos  
4 Ondulados

CL 50 Gourmet



## Ondulados / rendilhados

Ref. 28198 - Ondulado 2 mm  
Ref. 28199 - Ondulado 3 mm  
Ref. 28177 - Ondulado 4 mm  
Ref. 28178 - Ondulado 6 mm

## Cubos finos

Ref. 28174 - Cubo fino 2 x 2 x 2 mm  
Ref. 28175 - Cubo fino 3 x 3 x 3 mm  
Ref. 28176 - Cubo fino 4 x 4 x 4 mm

## Kit salsa e ervas aromáticas 1 mm

Incluindo: 1 fatiador 1 mm e 2 inserts para segurar as ervas durante o corte.  
Ref. 28194 - Kit salsa 1 mm

## Kit molhos

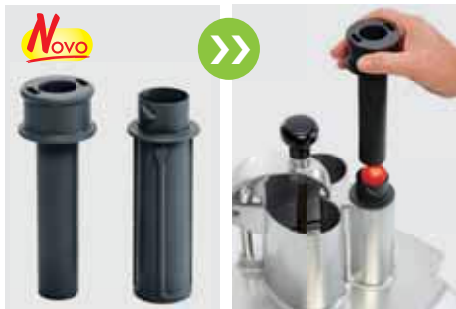
Incluindo: 1 fatiador 1 mm, 1 equipamento macedónia 10x10 mm, 1 disco cubos finos 4x4 mm e 3 inserts  
Ref. 28192 - Kit molhos

## CORTADOR DE LEGUMES

2020

Coleção completa de  
discos, ver página 16

## Empurrador Exactitube



Para cortar frutas e legumes pequenos: morangos, uvas, tomates-cereja, cogumelos, pimentas, rabanetes, pepinos, embutidos, ervas aromáticas...



Ref. 49212 - Empurrador exactitube CL 50 - CL 50 Ultra

Ref. 49221 - Empurrador exactitube CL 52 - CL 55 - CL 60

## Acessório puré de batatas



- Boca de alimentação  
(Para CL50 E e CL50 E Ultra unicamente)



- Pá
- Grelha puré



- Disco ejector especial puré



- Volume e Rapidez

Para realizar em 2 minutos 10 kg de puré fresco.

- Ergonomia

Boca de alimentação desenhada para trabalhar em contínuo, limitando a manipulação.



- Polivalência

Beneficie de uma função suplementar. Passador de puré no seu cortador de legumes, além dos 50 cortes de frutas e legumes.



## Acessório puré de batatas

**Acessório puré de batatas:** Acessório puré de batatas composto por:

- Grelha especial de 3 mm
- uma pá
- Disco evacuador especial para puré
- Tremonha, para alimentação constante de batatas

Ref. 28207 - Acessório puré de batatas Ø 3 mm (CL 50 - CL 50 Ultra)

1 + 2

Ref. 28208 - Equipamento para puré de batatas Ø 3 mm

1



# CORTADOR DE LEGUMES

robot coupe®

2020

Colecção completa de discos, ver página 16



## CL 50 - CL 50 Ultra



### BLOCO MOTOR

Motor assíncrono



### EM FUNÇÃO CORTADOR DE LEGUMES

Tampa e cuba metálica  
Boca grande - Volume de carga 2,2 litros  
Boca cilíndrica para um corte uniforme dos produtos compridos  
Fornecido com empurrador exactitube  
Entregue sem discos  
Acessório Puré de batatas de opção

Possibilidade  
10 macedónias  
4 batatas  
fritas

EM OPÇÃO  
**+50**  
DISCOS

## CL 50 - 1 Velocidade

Potência	550 Watts
Voltagem	Monofásico 230 V ou Trifásico 400 V
Velocidade	375 r.p.m.
Bloco motor	em policarbonato
Dimensões (LxPxA)	390 x 340 x 610 mm
Peso bruto	19,8 Kg

Ref. **24440** - CL 50 Monofásico 1 Velocidade 230V/50/1

Ref. **24446** - CL 50 Trifásico 1 Velocidade 400V/50/3

## CL 50 - 2 Velocidades

Potência	600 Watts
Voltagem	Trifásico 400 V
Velocidades	375 e 750 r.p.m.
Bloco motor	em policarbonato
Dimensões (LxPxA)	390 x 340 x 610 mm
Peso bruto	19,8 Kg

Ref. **24449** - CL 50 Trifásico 2 Velocidades 400V/50/3

## CL 50 Ultra - 1 Velocidade

Potência	550 Watts
Voltagem	Monofásico 230 V ou Trifásico 400 V
Velocidade	375 r.p.m.
Bloco motor	em inox
Dimensões (LxPxA)	390 x 340 x 610 mm
Peso bruto	20,2 Kg

Ref. **24465** - CL 50 Ultra Monofásico 1 Velocidade 230V/50/1

Ref. **24473** - CL 50 Ultra Trifásico 1 Velocidade 400V/50/3

Ref. **27187** - Base móvel em inox

## CL 50 Ultra - 2 Velocidades

Potência	600 Watts
Voltagem	Trifásico 400 V
Velocidades	375 e 750 r.p.m.
Bloco motor	em inox
Dimensões (LxPxA)	390 x 340 x 610 mm
Peso bruto	20,2 Kg

Ref. **24476** - CL 50 Ultra Trifásico 2 Velocidades 400V/50/3

Ref. **27187** - Base móvel em inox

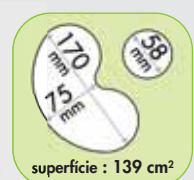
## CL 50 - 1 Velocidade



## CL 50 - 2 Velocidades



## CL 50 Ultra - 1 Velocidade



## CL 50 Ultra - 2 Velocidades



### OPÇÕES

Empurrador exactitube

Ref.

49212

## CORTADOR DE LEGUMES

2020

Coleção completa de  
discos, ver página 16CL 50 Ultra **Pizza**

Uma oferta por medida para a realização de  
todas as suas pizzas



1 disco fatiador de 4 mm  
para o tomate, a  
beringela...



1 disco fatiador de 2 mm  
para courgettes, cogumelos,  
pimentos, cebola



1 disco ralador de 7 mm  
para mozzarella ou queijo  
especial para pizzas



## CL 50 Ultra Pizza

Potência	550 Watts
Voltagem	Monofásico 230 V
Velocidade	375 r.p.m
Bloco motor	em inox
Fornecido com	- bandeja interna de receção 0,6 litro - empurrador exactitude
Dimensões (LxPxA)	390 x 340 x 610 mm
Peso bruto	20.2 Kg

Ref. 2027 - CL 50 Ultra Pizza 230V/50/1 + 3 discos

Possibilidade  
10 macedónias  
4 batatas  
fritas

EM OPCAO  
+50  
DISCOS

## OPÇÕES

OPÇÕES	Ref.
Equipamento para macedónia 10x10x10 mm de bruschetta	28112
Equipamento para macedónia 14x14x5 mm de mozzarella	28181
Disco para queijo parmesão	28061



# CORTADOR DE LEGUMES

robot coupe®

Colecção completa de discos, ver página 16



2020

## Cortador de legumes CL 52

Concebido para cortar grande volume de legumes num instante



**CONFORTO DE TRABALHO - PREVENÇÃO DAS LESÕES MUSCULOESQUELÉTICAS  
REDUÇÃO DA DIFICULDADE DO TRABALHO**

CORTADOR DE LEGUMES

### EXTRA PRECISO



#### Boca cilíndrica

- Ø 58 mm para um corte uniforme dos produtos compridos.
- Ø 39 mm corta frutas e legumes pequenos como: cogumelos, pimentas, morangos, bananas, uvas... graças ao empurrador exactitude.

## Extra Ergonómico

### ERGONOMIA NOTÁVEL



Alavanca com movimento assistido para reduzir os esforços do operador e maior produtividade.

### EXTRA LARGO



O volume XL da boca permite tratar numa operação até 15 tomates.

### EXTRA POTENTE

O bloco motor é em inox para uma limpeza fácil. Motor industrial ultra potente e silencioso de 750 W.



Novo



Instrumento especial para repolho, para uma melhor expulsão.

### EJECCIÓN LATERAL

para ganhar espaço e conforto do utilizador.



# CORTADOR DE LEGUMES

2020

Colecção completa de discos, ver página 16



## CL 52 1 Velocidade



## CL 52



### BLOCO MOTOR

Motor assíncrono  
Bloco motor em inox



### EM FUNÇÃO CORTADOR DE LEGUMES

Tampa e cuba metálica  
Boca lua cheia - volume de carga 4,4 litros  
Tubo integrado Ø 58 mm e Ø 39 mm  
Fornecido com empurrador exactitube

Possibilidade  
10 macedónias  
4 batatas  
fritas

EM OPÇÃO  
**+50**  
DISCOS

## CL 52 1 Velocidade

Potência 750 Watts  
Voltagem Monofásico 230 V ou Trifásico 400 V  
Velocidade 375 r.p.m.  
Dimensões (LxPxA) 360 x 340 x 690 mm  
Peso bruto 28 Kg

Ref. **24490** - CL 52 1 Velocidade 230V/50/1  
Ref. **24498** - CL 52 1 Velocidade 400V/50/3

## CL 52 2 Velocidades



**Novo**



Empurrador exactitube

## CL 52 2 Velocidades

Potência 900 Watts  
Voltagem Trifásico 400 V  
Velocidades 375 e 750 r.p.m.  
Dimensões (LxPxA) 360 x 340 x 690 mm  
Peso bruto 28 Kg

Ref. **24501** - CL 52 2 Velocidades 400V/50/3



## OPÇÕES

Empurrador exactitube

Ref.

49221

Acrescente na sua ecomenda de máquina a referência do conjunto de discos ou seleccione os seus discos na página 16

## CONJUNTOS DE DISCOS ACONSELHADOS

Pack de 5 discos - Ref. 1955



2 mm 5 mm 2 mm 8x8 mm  
Fatiar Ralar Batatas fritas

Pack de 9 discos - Ref. 1956



2 mm 5 mm 2 mm 8x8 mm 14x14x14 mm 20x20x20 mm  
Fatiar Ralar Batatas fritas Cubos

# CORTADOR DE LEGUMES

robot coupe

2020

Colecção completa de discos, ver página 16



## CL 55 2 Bocas - CL 55 Alavanca

### BLOCO MOTOR

Motor assíncrono  
Bloco motor metálico

### EM FUNÇÃO CORTADOR DE LEGUMES

Base movel totalmente inox equipado com duas rodas com travão  
Tubo integrado Ø 58 mm e Ø 39 mm  
Fornecido com empurrador exactitube  
Acessório puré em opção  
Entregue sem discos

Possibilidade  
10 macedónias  
4 batatas  
fritas

EM OPÇÃO  
**+50**  
DISCOS

## CL 55 2 Bocas

Potência	1 100 Watts
Voltagem/Velocidades	Trifásico 375 & 750 r.p.m
Voltagem/Velocidades	Monofásico 375 r.p.m
Boca automática	em inox
Boca de alavanca	superfície 238 cm <sup>2</sup> - volume 4,2 litros
Dimensões (LxPxA)	sem base: 380 x 330 x 920 mm
Peso bruto	62 Kg

Ref. 2211 - CL 55 2 Bocas 400V/50/3

Ref. 2244 - CL 55 2 Bocas 230V/50/1

## CL 55 2 Bocas



CORTADOR DE LEGUMES

Novo



Empurrador exactitube

## CL 55 Alavanca

## CL 55 Alavanca

Potência	1 100 Watts
Voltagem/Velocidades	Trifásico 375 & 750 r.p.m
Voltagem/Velocidades	Monofásico 375 r.p.m
Boca de alavanca	superfície 238 cm <sup>2</sup> - volume 4,2 litros
Dimensões (LxPxA)	sem base: 380 x 320 x 920 mm
Peso bruto	54 Kg

Ref. 2214 - CL 55 Alavanca 400V/50/3

Ref. 2245 - CL 55 Alavanca 230V/50/1

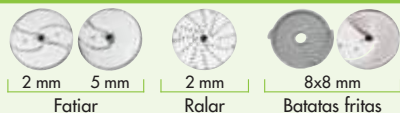
## CL 55 Alavanca



Acrescente na sua ecomenda de máquina a referência do conjunto de discos ou seleccione os seus discos na página 16

### CONJUNTOS DE DISCOS ACONSELHADOS

Pack de 5 discos - Ref. 1955



2 mm 5 mm 2 mm 8x8 mm  
Fatiar Ralar Batatas fritas

Pack de 9 discos - Ref. 1956



2 mm 5 mm 2 mm 8x8 mm 14x14x14 mm 20x20x20 mm  
Fatiar Ralar Batatas fritas Cubos

# CORTADOR DE LEGUMES

2020

Colecção completa de discos, ver página 16



## CL 55 Workstation



### BLOCO MOTOR

Motor assíncrono  
Bloco motor metálico



### EM FUNÇÃO CORTADOR DE LEGUMES

#### Fornecido com:

Boca automática  
Boca de alavanca - volume 4,9 litros - Tubo integrado  
Conjunto Multicorte de 16 discos  
Empurrador exactitude  
Equipamento para purê Ø 3 mm  
Base móvel em aço inox com duas rodas com travão  
Carrinho ajustável gn 1x1 - 3 alturas  
3 cubas GN 1x1

Possibilidade  
10 macedónias  
4 batatas  
fritas

EM OPÇÃO  
**+50**  
DISCOS

## CL 55 Workstation

**Novo**

Potência 1 100 Watts  
Voltagem Monofásico ou Trifásico  
Velocidades 375 & 750 r.p.m  
Dimensões (LxPxA) Com suporte 865 x 396 x 1 272 mm  
Peso bruto 80 kg

Ref. 2290 - CL 55 Workstation 230V/50/1  
Ref. 2287 - CL 55 Workstation 400V/50/3



## Ref. 2022 Conjunto multicorte de 16 discos



# CORTADOR DE LEGUMES

robot coupe®

Colecção completa de discos, ver página 16



2020

**Novo**

## CL 55 WORKSTATION

### SOLUÇÃO COMPLETA PARA PREPARAÇÃO DE VEGETAIS



Até  
1200 kg  
de legumes  
por hora

Pack Multicorte  
16 discos  
incluídos

#### CARRINHO AJUSTÁVEL 3 ALTURAS



Para transportar e carregar facilmente os legumes e os frutos.



Utilizável para o transporte dos acessórios.

#### CONJUNTO COMPLETO DE 16 DISCOS

##### BOCA AUTOMÁTICA



Para todos os legumes em volume (tomates, cebolas, batatas...)



##### BOCA DE ALAVANCA COM TUBO INTEGRADO



Volumosos, como repolhos ou aipos. Com boca cilíndrica integrada para os legumes compridos, como os pepinos.



##### ACESSÓRIO PURÉ DE BATATA 3 MM



Realizar facilmente um puré com batatas frescas em grande quantidade.



##### CARRINHO AJUSTÁVEL GN 1X1



Para o transporte, o carregamento dos produtos e a arrumação dos acessórios. 2 bandejas GN 1x1 fornecidas.

CORTADOR DE LEGUMES

## CORTADOR DE LEGUMES

2020

Coleção completa de  
discos, ver página 16

## ACESSÓRIOS CL 55

**Boca automática**  
(superfície 121 cm<sup>2</sup>)

Ref. 28170

**Boca de alavanca com  
tubo integrado**  
(superfície 238 cm<sup>2</sup>)

Ref. 39673

**Boca com 4 tubos  
direitos:**  
Ø 50 mm - 70 mm

Ref. 28161

**Novo****Empurrador  
exactitude**  
CL52-CL55-CL60

Ref. 49221

**Boca com tubos  
direito e inclinado**  
Ø 50 mm - 70 mm

Ref. 28155

**Equipamento para pure  
de batatas**

Ref. 28208 Ø 3 mm

**Carrinho GN 1x1 com  
3 alturas ajustáveis**  
*fornecido sem recipiente*

Ref. 49128

**Novo****Carrinho de arrumação da esta-  
ção de trabalho** para 16 discos  
e 3 cabeças de alimentação (não  
incluídas). Fornecido com recipien-  
te GN 1x1.

Ref. 49132



# CORTADOR DE LEGUMES

robot coupe®

2020

Coleção completa de discos, ver página 16



## CL 60 Alavanca

### BLOCO MOTOR

Motor assíncrono  
Bloco motor metálico

### FUNÇÃO CORTADOR DE LEGUMES

Boca de alavanca - volume 4,2 litros  
Tubo integrado Ø 58 mm e Ø 39 mm  
Fornecido com empurrador exactitube  
Acessório puré em opção  
Entregue sem discos

Possibilidade  
10 macedónias  
4 batatas  
fritas

EM OPÇÃO  
**+50**  
DISCOS

## CL 60 Alavanca

Potência	1 500 Watts
Voltagem	Trifásico 400 V
Velocidades	375 e 750 r.p.m.
Dimensões (LxPxA)	425 x 613 x 1159 mm
Peso bruto	70 Kg

Ref. 2319 - CL 60 Alavanca 400V/50/3

Ref. 2323 - CL 60 Alavanca 230V/50/1

CL 60 Alavanca



Novo



Empurrador exactitube

CORTADOR DE LEGUMES

Acrescente na sua encomenda de máquina a referência do conjunto de discos ou seleccione os seus discos na página 16

### CONJUNTOS DE DISCOS ACONSELHADOS

Pack de 5 discos - Ref. 1955



2 mm 5 mm 2 mm 8x8 mm  
Fatiar Ralar Batatas fritas

Pack de 9 discos - Ref. 1956



2 mm 5 mm 2 mm 8x8 mm 14x14x14 mm 20x20x20 mm  
Fatiar Ralar Batatas fritas Cubos

## CORTADOR DE LEGUMES

2020

Coleção completa de  
discos, ver página 16**Novo****CL 60 Workstation****BLOCO MOTOR**

Motor assíncrono  
Bloco motor metálico

**EM FUNÇÃO CORTADOR DE LEGUMES**

Um pé regulável para a estabilidade da máquina em todo o tipo de superfícies

2 rodas

Tabuleiro de acessórios em aço inoxidável

**Fornecido com:**

Boca de alavanca - volume 4,2 litros

+ Boca automática

+ Boca com 4 tubos

+ Carrinho móvel ergo

+ 3 cubas GN 1x1

+ Empurrador exactitube

+ Equipamento para puré Ø 3 mm

+ Conjunto multicorte de 16 discos

+ Carrinho de arrumação

Possibilidade  
10 macedónias  
4 batatas  
fritas

EM OPÇÃO  
**+50**  
DISCOS

**CL 60 Workstation****Novo**

Potência 1 500 Watts  
Voltagem/Velocidades Trifásico / 375 & 750 r.p.m  
Voltagem/Velocidades Monofásico / de 100 a 1000 r.p.m  
Dimensões (LxPxA) 462 x 770 x 1353 mm  
Peso bruto 150 Kg

Ref. 2300 - CL 60 Workstation 400V/50/3

Ref. 2301 - CL 60 V.V. Workstation 230V/50/1

**Ref. 2022 Conjunto multicorte de 16 discos****CARRINHO MÓVEL ERGO**

**Nível inferior:** 2 tabuleiros de legumes cortados GN 1x1. Sistema rotativo para substituir sem esforço o tabuleiro cheio por um vazio.  
**Nível superior:** 1 tabuleiro para legumes não cortados GN 1x1 para facilitar a alimentação.



# CORTADOR DE LEGUMES

robot coupe®

Colecção completa de discos, ver página 16



2020

**Novo**

## CL 60 WORKSTATION

### SOLUÇÃO COMPLETA PARA PREPARAÇÃO DE VEGETAIS



Até  
**1800 kg**  
de legumes  
por hora

Pack multicorte  
**16 discos**  
incluídos

#### CARRO PARA ARRUMAÇÃO DE ACESSÓRIOS



- Para armazenar e transportar todos os acessórios Workstation
- Bandeja para 16 discos e 8 equipamentos.
- Bandeja GN 1X1 para os utensílios de cozinha
- 3 bocas

#### PÉ AJUSTÁVEL

Para se adaptar aos desníveis do chão

#### CONJUNTO COMPLETO DE 16 DISCOS

##### BOCA AUTOMÁTICA



Para todos os legumes em grande quantidade (tomates, cebolas, batatas...)

##### BOCA COM ALAVANCA



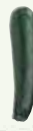
volumosos, como repolhos ou aipos



##### BOCA COM 4 TUBOS



Especialmente concebido para legumes compridos, como os pepino e cenouras.



##### EQUIPAMENTO PARA PURÉ



Ideal para realizar grandes quantidades de puré de batata.



##### CARRINHO MÓVEL ERGO



Para receber 3 cubas GN 1x1

# CORTADOR DE LEGUMES

2020

Coleção completa de discos, ver página 16



CL 60 2 Bocas



## CL 60 2 Bocas



### BLOCO MOTOR

Motor assíncrono  
Bloco motor metálico



### EM FUNÇÃO CORTADOR DE LEGUMES

Boca automática em inox  
Boca de alavanca - volume 4,2 litros  
Tubo integrado Ø 58 mm e Ø 39 mm  
Fornecido com empurrador exactitube  
Acessório puré em opção  
Entregue sem discos

Possibilidade  
10 macedónias  
4 batatas  
fritas

EM OPÇÃO  
**+50**  
DISCOS

## CL 60 2 Bocas

## CL 60 V.V. 2 Bocas

**Novo**

Potência 1 500 Watts  
Voltagem/Velocidades Trifásico / 375 & 750 r.p.m  
Voltagem/Velocidades Monofásico / de 100 a 1000 r.p.m  
Dimensões (LxPxA) 600 x 720 x 1225 mm  
Peso bruto 85 Kg

Ref. 2325 - CL 60 2 Bocas 400V/50/3

Ref. 2329 - CL60V.V. 2 bocas 230V/50/1

Deve ser ligado a um disjuntor diferencial de tipo A



**Novo**



Empurrador exactitube

Acrescente na sua ecomenda de máquina a referência do conjunto de discos ou seleccione os seus discos na página 16

## CONJUNTOS DE DISCOS ACONSELHADOS

Pack de 5 discos - Ref. 1955



2 mm 5 mm 2 mm 8x8 mm  
Fatiar Ralar Batatas fritas

Pack de 9 discos - Ref. 1956



2 mm 5 mm 2 mm 8x8 mm 14x14x14 mm 20x20x20 mm  
Fatiar Ralar Batatas fritas Cubos

# CORTADOR DE LEGUMES

robot coupe®

2020

Coleção completa de discos, ver página 16



## ACESSÓRIOS CL 60



**Boca automática**  
Com bandeja de alimentação

Ref. 39681



**Boca de alavanca**

Ref. 39680



**Carro inox**

Entregue sem recipiente. Previsto para receber recipientes « gastronorm ».

Ref. 49066

**Novo**



**Empurrador exactitude**  
CL52-CL55-CL60

Ref. 49221



**Boca com tubos direito e inclinado**  
Ø 50 mm - 70 mm

Ref. 28157



**Equipamento para purê de batatas**

Ref. 28208 Ø 3 mm



**Boca com 4 tubos direitos**  
Ø 50 mm - 70 mm

Ref. 28162



**Carrinho de arrumação da estação de trabalho para 16 discos e 3 cabeças de alimentação (não incluídas). Fornecido com recipiente GN 1x1.**

Ref. 49132



# CUTERS DE MESA

2020

robot coupe®



Tampa em policarbonato prevista para acrescentar líquidos ou ingredientes durante a preparação.



Para modelo R 6 lâmina totalmente em inox com facas lisas desmontáveis. Facas serrilhadas e dentadas em opção.

**Função R-Mix** para misturar sem cortar os produtos delicados nos R 5 V.V. e R 6 V.V.



Com variação de velocidade, os modelos R 5 V.V. e R 6 V.V. dispõem de uma gama de velocidade de 300 a 3500 rpm.



## CÚTERS DE MESA

2020

robot coupe®

Lâmina lisa  
Em Standard

Picado grosso



Picado fino



Emulsões, molhos

Lâmina serrilhada  
Em Opção

Especial para Triturações - Pastelaria



Massas



Triturados

Lâmina dentada  
Em Opção

Especial para Ervas Aromáticas - Especiarias



Trituração de ervas aromáticas



Trituração de especiarias

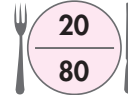
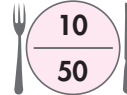
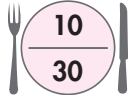
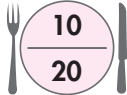
## Possibilidades de trabalho

Modelos	Capacidade máxima de carga				Número de refeições	Tempo de trabalho
	Picar	Emulsionar	Amassar	Triturar		
R 2	0,750 kg	1 Kg	0,5 Kg	0,3 Kg	10 a 20	1 a 4 mn
R 3 1500	1 kg	1,5 Kg	1 Kg	0,5 Kg	10 a 30	
R 3 3000	1 kg	1,5 Kg	—	0,5 Kg		
R 4	1,5 kg	2,5 Kg	1,5 Kg	0,9 Kg	10 a 50	
R 5 Plus	2 kg	3 Kg	2 Kg	1 Kg	20 a 80	
R 6	2.5 kg	3,5 Kg	2.5 kg	1.5 kg	20 a 100	
R 8 / R 8 V.V.	3 kg	5 Kg	4 Kg	2 Kg	20 a 150	
R 10 / R 10 V.V.	4 kg	6 Kg	5 Kg	3 Kg	50 a 200	

# CUTERS DE MESA

2020

robot coupe®



Quantidades trabalhadas por operação

1 kg

1,5 kg

2,5 kg

3 kg

## 1 VELOCIDADE 3000 r.p.m.

## 2 VELOCIDADES 1500 e 3000 r.p.m.

3 LÂMINAS  
3,7 L



R 3-3000  
Monofásico

3 LÂMINAS  
4,5 L



R 4  
Trifásico

3 LÂMINAS  
5,5 L



R 5 Plus  
Trifásico

## 1 VELOCIDADE 1500 r.p.m.

3 LÂMINAS  
2,9 L



R 2  
Monofásico

3 LÂMINAS  
3,7 L



R 3-1500  
Monofásico

3 LÂMINAS  
5,5 L

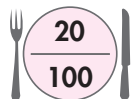


R 5 Plus  
Monofásico

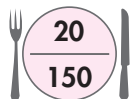
# CUTERS DE MESA

2020

robot coupe®



3,5 kg



5 kg



6 kg

## VELOCIDADE VARIÁVEL 300 a 3500 r.p.m.



3 LÂMINAS  
8 L

**R 8 V.V.**  
Monofásico  
R-Mix®  
R-Vac® em opção



3 LÂMINAS  
11,5 L

**R 10 V.V.**  
Monofásico  
R-Mix®  
R-Vac® em opção

## 2 VELOCIDADES 1500 e 3000 r.p.m.



3 LÂMINAS  
7 L

**R 6**  
Trifásico



3 LÂMINAS  
8 L

**R 8**  
Trifásico  
R-Vac® em opção



3 LÂMINAS  
11,5 L

**R 10**  
Trifásico  
R-Vac® em opção

- R-Vac® Função de vácuo
- R-Mix® Função mistura em rotação inversa



## CÚTERS DE MESA

2020

robot coupe®

R 2



R 2 - R 3-1500 - R 3-3000

**BLOCO MOTOR**

Motor assíncrono  
Bloco motor policarbonato  
Função impulso

**EM FUNÇÃO CÚTER**

Lâmina lisa entregue em standard  
Cuba em inox com pega

3  
LÂMINAS

R 2

2,9 L

Potência 550 Watts  
Voltagem Monofásico 230 V  
Velocidade 1500 r.p.m.  
Cuba 2,9 litros  
Dimensões (LxPxA) 200 x 280 x 350 mm  
Peso bruto 10,5 Kg

Ref. 22100 - R 2 230V/50/1

R 3-1500



R 3-1500

3,7 L

Potência 650 Watts  
Voltagem Monofásico 230 V  
Velocidade 1500 r.p.m.  
Cuba 3,7 litros  
Dimensões (LxPxA) 210 x 320 x 400 mm  
Peso bruto 11,2 Kg

Ref. 22382 - R 3-1500 230V/50/1

R 3-3000



R 3-3000

3,7 L

Potência 650 Watts  
Voltagem Monofásico 230 V  
Velocidade 3000 r.p.m.  
Cuba 3,7 litros  
Dimensões (LxPxA) 210 x 320 x 400 mm  
Peso bruto 13,1 Kg

Ref. 22388 - R 3-3000 230V/50/1

**OPÇÕES**

Faca serrilhada Especial para Triturações - Pastelaria  
Faca dentada Especial para Ervas Aromáticas - Especiarias  
Faca lisa suplementar

	R 2	R 3
Ref.		Ref.
27138		27288
27061		27287
27055		27286



## CÚTERS DE MESA

2020

robot coupe®

## R 4

3  
LÂMINAS 4,5 L

Potência	900 Watts
Voltagem	Trifásico 400 V
Velocidades	1500 e 3000 r.p.m.
Motor	assíncrono
Bloco	motor metálico
Função	impulso
Cuba	4,5 litros em inox com pega
Lâmina lisa	entregue em standard
Dimensões (LxPxA)	226 x 304 x 440 mm
Peso bruto	17,6 Kg

Ref. 22437 - R 4 400V/50/3



## OPÇÕES

Faca serrilhada Especial para Triturações - Pastelaria

## Ref.

27346

Faca dentada Especial para Ervas Aromáticas - Especiarias

27345

Faca lisa suplementar

27344



## CÚTERS DE MESA

2020

robot coupe®

## R 5 Plus Monofásico



## R 5 Monofásico - R 5 Trifásico



## BLOCO MOTOR

Motor assíncrono  
Bloco motor metálico

3  
LÂMINAS

5,5 L



## EM FUNÇÃO CÚTER

Cuba 5,5 litros em inox com pega  
Lâmina duas facas lisas entregue em standard

## R 5 Plus Monofásico

Potência	1100 Watts
Voltagem	Monofásico 230 V
Velocidade	1500 r.p.m.
Dimensões (LxPxA)	280 x 350 x 490 mm
Peso bruto	23,5 Kg

Ref. 24323 - R 5 Plus Monofásico 230V/50/1

## R 5 Plus Trifásico



## R 5 Plus Trifásico

Potência	1200 Watts
Voltagem	Trifásico 400 V
Velocidades	1500 e 3000 r.p.m.
Função	impulso
Dimensões (LxPxA)	280 x 350 x 490 mm
Peso bruto	23,5 Kg

Ref. 24309 - R 5 Plus Trifásico 400V/50/3

## OPÇÕES

Faca serrilhada Especial para Triturações - Pastelaria  
Faca lisa suplementar

## Ref.

27121  
27120

## CÚTERS DE MESA

2020

robot coupe®

## R 6

3  
LÂMINAS

7 L

Potência	1300 Watts
Voltagem	Trifásico 400 V
Velocidades	1500 e 3000 r.p.m.
Motor	assíncrono
Bloco motor	metálico
Função	impulso
Cuba	7 litros em inox com pega
Lâmina lisa	entregue em standard
Dimensões (LxPxA)	280 x 350 x 520 mm
Peso bruto	24,8 Kg

Ref. 24314 - R 6 400V/50/3



OPÇÕES	Ref.
Faca serrilhada <small>Especial para Triturações - Pastelaria</small>	27125
Faca lisa suplementar	27124



## CUTERS DE MESA

2020

robot coupe®

Tampa transparente de grande visão para controlo permanente da preparação e de fácil limpeza.



Facas serrilhadas em opção para trabalhos de triturar e amassar.

Possibilidade de adição de líquidos ou ingredientes durante o fabrico.



Cuba inox escovado com pega.



Facas dentadas em opção para cortar salsa.

Chaminé central de cuba, alta para trabalhar preparações líquidas.



Novo perfil de facas patenteado para óptima qualidade de corte e grande regularidade.



## O VÁCUO



O dispositivo R-VAC® para o R 8 e R 10 permite trabalhar no vácuo de ar, de modo a obter resultados de qualidade incomparável para todos os tipos de preparações, como mousses de peixe, recheios finos, patês de legumes, blocos de foie gras, cremes de chocolate, etc...

**Vantagens do trabalho no vácuo:**

- Melhor conservação,
- Melhor apresentação,
- Melhor desenvolvimento dos aromas e sabores,
- Melhor cozedura.

## FUNÇÃO R-MIX®

R 8 V.V., R 10 V.V., R 15 V.V., R 20 V.V.



- Para misturar sem cortar os produtos delicados.
- A função R-Mix permite misturar em velocidade variável de 60 a 500 rpm em rotação inversa para realizar misturas de fatias finas de carnes e para incorporar produtos de destaque como rabos de lagostins para os patês, passas nos brioques, cubos finos ou macedónias de legumes...



## CUBA SUPLEMENTAR EM OPÇÃO



- Ref. 27374 - Cuba de 3,5 litros em inox, faca lisa incluída
- Ref. 27375 - Cuba de 4 litros em inox, faca lisa incluída
- Ref. 27107 - Faca serrilhada
- Ref. 27106 - Faca lisa suplementar
- Ref. 101801S - Lâmina serrilhada
- Ref. 101800S - Lâmina lisa

## CÚTERS DE MESA

2020

robot coupe®

## R 8 - R 8 SV - R 8 V.V.



## BLOCO MOTOR

Motor assíncrono  
Função impulso

3  
LÂMINAS

8 L



## EM FUNÇÃO CÚTER

Cuba 8 litros em inox com pega  
Tampa grande visão  
Lâmina duas facas lisas entregue em standard

## R 8

Potência	2200 Watts
Voltagem	Trifásico 400 V
Velocidades	1500 e 3000 r.p.m.
Dimensões (LxPxA)	315 x 545 x 585 mm
Peso bruto	44,9 Kg

Ref. 21291 - R 8 400V/50/3

## R 8 SV

Potência	2200 Watts
Voltagem	Trifásico 400 V
Velocidades	1500 e 3000 r.p.m.
Dispositivo R-Vac®	para função no vácuo
Bomba de vácuo	opcional
Dimensões (LxPxA)	315 x 545 x 585 mm
Peso bruto	46,5 Kg

Ref. 2040 - R 8 SV 400V/50/3

## R 8 V.V.

Potência	2200 Watts
Voltagem	Monofásico 230 V
Velocidade variável	de 300 a 3500 rpm
Função R-Mix	velocidade variável de 60 a 500 rpm em rotação inversa
Dimensões (LxPxA)	315 x 545 x 585 mm
Peso bruto	46,6 Kg

Ref. 21285 - R 8 V.V. 230V/50/1

Deve ser ligado a um disjuntor diferencial de tipo A



## OPÇÕES

	Ref.
Faca serrilhada 2 lâminas <small>Especial para Triturações - Pastelaria</small>	27383
Faca dentada 2 lâminas <small>Especial para Ervas Aromáticas - Especiarias</small>	27385
Faca lisa 2 lâminas suplementares	27381
Lâmina serrilhada	59281
Lâmina dentada	59282
Lâmina lisa	59280

## CÚTERS DE MESA

2020

robot coupe®

R 10



## R 10 - R 10 SV - R 10 V.V.



## BLOCO MOTOR

Motor assíncrono  
Função impulso

3  
LÂMINAS

11,5 L



## EM FUNÇÃO CÚTER

Cuba 11,5 litros em inox com pega  
Tampa grande visão  
Lâmina com três facas lisas entregue em standard

## R 10

Potência 2600 Watts  
Voltagem Trifásico 400 V  
Velocidades 1500 e 3000 r.p.m.  
Dimensões (LxPxA) 345 x 560 x 660 mm  
Peso bruto 49,7 Kg

Ref. 21391 - R 10 400V/50/3

## R 10 SV

R-VAC®

Potência 2600 Watts  
Voltagem Trifásico 400 V  
Velocidades 1500 e 3000 r.p.m.  
Dispositivo R-Vac® para função no vácuo  
Bomba de vácuo opcional  
Dimensões (LxPxA) 345 x 560 x 660 mm  
Peso bruto 51,3 Kg

Ref. 2044 - R 10 SV 400V/50/3

R 10 V.V.



## R 10 V.V.

R-MIX®

Potência 2600 Watts  
Voltagem Monofásico 230 V  
Velocidade variável de 300 a 3500 rpm  
Função R-Mix velocidade variável de 60 a 500 rpm em rotação inversa  
Dimensões (LxPxA) 345 x 560 x 660 mm  
Peso bruto 50,6 Kg

Ref. 21385 - R 10 V.V. 230V/50/1

Deve ser ligado a um disjuntor diferencial de tipo A




## OPÇÕES

	Ref.
Faca serrilhada 3 lâminas <small>Especial para Triturações - Pastelaria</small>	27384
Faca dentada 3 lâminas <small>Especial para Ervas Aromáticas - Especiarias</small>	27386
Faca lisa 3 lâminas suplementares	27382
Lâmina serrilhada	59281
Lâmina dentada	59282
Lâmina lisa	59280

# CÚTERS VERTICAIS

2020


robot coupe®




**Tampa estanque** em policarbonato transparente, necessita apenas um movimento para a fixação.  
**Tampa e junta desmontáveis** facilmente.



**Limpa-tampa** para assegurar uma visibilidade perfeita durante a preparação.




**Painel de comando IP 65**  
Temporizador de 0 a 15 minutos.  
**Botões de comando por toque em inox.** Comando por impulsos para melhor precisão de corte.




**Alavanca de bloqueio de cuba**  
Ergonómica, permite inclinar a cuba em posição intermédia e na horizontal.




**Lâmina**  
Novo perfil de lâminas, patenteado Robot-Coupe para óptima qualidade de corte.



**Cuba**  
Cuba **reversível e amovível**, um exclusivo Robot-Coupe.  
Capacidade: 23, 28, 45 ou 60 litros consoante o modelo.



**Chassis**  
Construção totalmente em inox.  
Estabilidade perfeita. Dimensões reduzidas. Limpeza fácil.



**3 rodas retrácteis incluídas**  
- Para facilitar a movimentação do aparelho na cozinha  
- Limpeza mais fácil da superfície sob o aparelho



CÚTERS VERTICAIS

www.ovarandao.pt

www.ovarandao.pt

www.ovarandao.pt



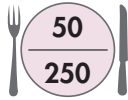
# CUTERS VERTICAIS

2020

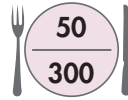
robot coupe®



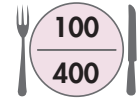
Quantidades trabalhadas por operação



3 a 9 kg



3 a 12 kg



4 a 14 kg

## VELOCIDADE VARIÁVEL 300 a 3500 r.p.m.

3 LÂMINAS

15 L



R 15 V.V.

Trifásico

R-Mix®

R-Vac® em opção

3 LÂMINAS

20 L



R 20 V.V.

Trifásico

R-Mix®

R-Vac® em opção

## 2 VELOCIDADES 1500 e 3000 r.p.m.

3 LÂMINAS

15 L



R 15

Trifásico

R-Vac® em opção

3 LÂMINAS

20 L



R 20

Trifásico

R-Vac® em opção

3 LÂMINAS

23 L



R 23

Trifásico

R-Vac®

Função no vácuo

R-Mix®

Função mistura em rotação inversa



# CÚTERS VERTICAIS

2020



www.ovarandao.pt

100  
500

4 a 17 kg

www.ovarandao.pt

200  
1000

6 a 27 kg

www.ovarandao.pt

300  
3000

6 a 36 kg

2 VELOCIDADES 1500 e 3000 r.p.m.



3  
LÁMINAS

28 L

R 30  
Trifásico



3  
LÁMINAS

45 L

R 45  
Trifásico



3  
LÁMINAS

60 L

R 60  
Trifásico

# CUTERS VERTICAIS

2020

robot coupe®



Lâmina lisa  
Em Standard



Picado grosso



Picado fino



Emulsões, molhos



Lâmina serrilhada  
Em Opção

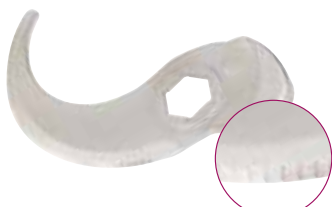
Especial para Triturações - Pastelaria



Massas



Triturados



Lâmina dentada  
Em Opção

Especial para Ervas Aromáticas - Especiarias



Trituração de ervas  
aromáticas



Trituração de especia-  
rias

## Possibilidades de trabalho

Modelos	Capacidade de carga máxima				Número de refeições	Tempo de trabalho
	Picar	Emulsionar	Amassar	Triturar		
R 15 / R 15 V.V.	6 kg	9 Kg	7 Kg	5 Kg	50 a 250	1 a 4 mn
R 20 / R 20 V.V.	8 kg	12 Kg	10 Kg	6 Kg	50 a 300	
R 23	10 kg	14 Kg	11,5 kg	7 Kg	100 a 400	
R 30	12 kg	17 Kg	14 Kg	8,5 Kg	100 a 500	
R 45	18 kg	27 Kg	22,5 Kg	13,5 Kg	200 a 1000	
R 60	25 kg	36 Kg	30 Kg	18 Kg	300 a 3000	

## CÚTERS VERTICAIS

2020

robot coupe®

## R 15 - R 15 SV - R 15 V.V.



## BLOCO MOTOR

Motor assíncrono  
Função impulso

3  
LÂMINAS

15 L



## EM FUNÇÃO CÚTER

Cuba 15 litros em inox com pega  
Tampa grande visão  
Lâmina com três facas lisas entregue em standard  
Mini cuba de 4 litros em opção

## R 15

Potência 3000 Watts  
Voltagem Trifásico 400 V  
Velocidades 1500 e 3000 r.p.m.  
Dimensões (LxPxA) 370 x 615 x 680 mm  
Peso bruto 58,7 Kg

Ref. 51491 - R 15 400V/50/3

## R 15 SV

Potência 3000 Watts  
Voltagem Trifásico 400 V  
Velocidades 1500 e 3000 r.p.m.  
Dispositivo R-Vac® para função no vácuo  
Bomba de vácuo opcional  
Dimensões (LxPxA) 370 x 615 x 680 mm  
Peso bruto 60,3 Kg

Ref. 2048 - R 15 SV 400V/50/3

## R 15 V.V.

Potência 3000 Watts  
Voltagem Trifásico 400 V  
Velocidade variável de 300 a 3500 rpm  
Função R-Mix velocidade variável de 60 a 500 rpm em rotação inversa  
Dimensões (LxPxA) 370 x 615 x 680 mm  
Peso bruto 57,9 Kg

Ref. 51487 - R 15 V.V. 380-480V/50-60/3

Deve ser ligado a um disjuntor diferencial de tipo A



R 15



R 15 V.V.



## OPÇÕES

	Ref.
Faca serrilhada 3 lâminas <small>Especial para Triturações - Pastelaria</small>	57098
Faca dentada 3 lâminas <small>Especial para Ervas Aromáticas - Especiarias</small>	57099
Faca lisa 3 lâminas suplementares	57097
Lâmina serrilhada	59393
Lâmina dentada	59359
Lâmina lisa	59392
Bomba de vácuo 550W 16m <sup>3</sup> /h	69012

## CÚTERS VERTICAIS

2020

robot coupe®

R 20



## R 20 - R 20 SV - R 20 V.V.



## BLOCO MOTOR

Motor assíncrono  
Função impulso

3  
LÂMINAS

20 L



## EM FUNÇÃO CÚTER

Cuba 20 litros em inox com pega  
Tampa grande visão  
Lâmina com três facas lisas entregue em standard

## R 20

Potência 4400 Watts  
Voltagem Trifásico 400 V  
Velocidades 1500 e 3000 r.p.m.  
Dimensões (LxPxA) 380 x 630 x 760 mm  
Peso bruto 72,3 Kg

Ref. 51591 - R 20 400V/50/3

## R 20 SV

Potência 4400 Watts  
Voltagem Trifásico 400 V  
Velocidades 1500 e 3000 r.p.m.  
Dispositivo R-Vac® para função no vácuo  
Bomba de vácuo opcional  
Dimensões (LxPxA) 380 x 630 x 760 mm  
Peso bruto 73,9 Kg

Ref. 2052 - R 20 SV 400V/50/3

R-VAC®

R 20 V.V.



## R 20 V.V.

Potência 4400 Watts  
Voltagem Trifásico 400 V  
Velocidade variável de 300 a 3500 rpm  
Função R-Mix velocidade variável de 60 a 500 rpm em rotação inversa  
Dimensões (LxPxA) 380 x 630 x 760 mm  
Peso bruto 70,2 Kg

Ref. 51587 - R 20 V.V. 380-480V/50-60/3

Deve ser ligado a um disjuntor diferencial de tipo A



R-MIX®



## OPÇÕES

	Ref.
Faca serrilhada 3 lâminas <small>Especial para Triturações - Pastelaria</small>	57098
Faca dentada 3 lâminas <small>Especial para Ervas Aromáticas - Especiarias</small>	57099
Faca lisa 3 lâminas suplementares	57097
Lâmina serrilhada	59393
Lâmina dentada	59359
Lâmina lisa	59392
Bomba de vácuo 550W 16m³/h	69012

## CÚTERS VERTICAIS

2020

robot coupe®

## R 23 - R 30



## BLOCO MOTOR

Aparelho totalmente inox

3  
LÂMINAS

## EM FUNÇÃO CÚTER

Painel de comando IP 65 dotado de temporizador digital

Tampa em policarbonato transparente

Lâmina com três facas lisas entregue em standard

Limpador de tampa

## R 23

23 L

Potência	4500 Watts
Voltagem	Trifásico 400 V
Velocidades	1500 e 3000 r.p.m.
Cuba cúter	de 23 litros amovível e inclinável
Dimensões (LxPxA)	700 x 600 x 1250 mm
Peso bruto	140 Kg

Ref. 51331C - R 23 400V/50/3

R 23



3 rodas retrateis incluídas

R 30

28 L

Potência	5400 Watts
Voltagem	Trifásico 400 V
Velocidades	1500 e 3000 r.p.m.
Cuba cúter	de 28 litros amovível e inclinável
Dimensões (LxPxA)	720 x 600 x 1250 mm
Peso bruto	148,4 Kg

Ref. 52331C - R 30 400V/50/3



3 rodas retrateis incluídas

## R 30

Potência	5400 Watts
Voltagem	Trifásico 400 V
Velocidades	1500 e 3000 r.p.m.
Cuba cúter	de 28 litros amovível e inclinável
Dimensões (LxPxA)	720 x 600 x 1250 mm
Peso bruto	148,4 Kg

Ref. 52331C - R 30 400V/50/3

## OPÇÕES

	R 23	R 30
Faca serrilhada 3 lâminas <small>Especial para Triturações - Pastelaria</small>	Ref. 57070	Ref. 57075
Faca dentada 3 lâminas <small>Especial para Ervas Aromáticas - Especiarias</small>	Ref. 57072	Ref. 57077
Faca lisa 3 lâminas suplementar	Ref. 57069	Ref. 57074
Lâmina serrilhada	Ref. 118294S	Ref. 118286S
Lâmina dentada	Ref. 118292S	Ref. 118241S
Lâmina lisa	Ref. 118217S	Ref. 117950S
3 rodas retrateis	Ref. 57062	Ref. 57062



## CÚTERS VERTICAIS

2020

robot coupe®

R 45



3 rodas retrateis incluídas

## R 45 - R 60



## BLOCO MOTOR

Aparelho totalmente inox



## EM FUNÇÃO CÚTER

Painel de comando IP 65 dotado de temporizador digital

Tampa em policarbonato transparente

Lâmina com três facas lisas entregue em standard

Limpador de tampa

3  
LÂMINAS

## R 45

45 L

Potência	10000 Watts
Voltagem	Trifásico 400 V
Velocidades	1500 e 3000 r.p.m.
Cuba cúter	de 45 litros amovível e inclinável
Dimensões (LxPxA)	760 x 600 x 1400 mm
Peso bruto	194,8 Kg

Ref. 53331C - R 45 400V/50/3

R 60



3 rodas retrateis incluídas

## R 60

60 L

Potência	11000 Watts
Voltagem	Trifásico 400 V
Velocidades	1500 e 3000 r.p.m.
Cuba cúter	de 60 litros amovível e inclinável
Dimensões (LxPxA)	810 x 600 x 1400 mm
Peso bruto	201,2 Kg

Ref. 54331C - R 60 400V/50/3



## OPÇÕES

	R 45	R 60
	Ref.	Ref.
Faca serrilhada 3 lâminas <small>Especial para Triturações - Pastelaria</small>	57082	57092
Faca dentada 3 lâminas <small>Especial para Ervas Aromáticas - Especiarias</small>	57084	57095
Faca lisa 3 lâminas suplementar	57081	57091
Lâmina serrilhada	118287S	118290S
Lâmina dentada	118243S	118245S
Lâmina lisa	117952S	117954S
3 rodas retrateis	57062	57062



Robot Cook®  
COOKING CUTTER BLENDER

Novo

O 1º Robot Profissional com aquecimento!

Á QUENTE ou Á TEMPERATURA  
AMBIENTE

BATER,  
TRITURAR,  
AMASSAR,  
MISTURAR,  
PULVERIZAR,  
EMULSIONAR,

AQUECER E COZINHAR...



## O assistente culinário dos Chefes!

Emulsionar, pulverizar, bater, picar, misturar, amassar... todas estas funções são realizadas na perfeição pelo Robot Cook®. Além disso, dispõe de um aquecimento regulável, até 140°, com uma precisão ao grau. A grande capacidade da cuba permite produzir em quantidade suficiente para as necessidades dos profissionais.

O Robot Cook® estimula a imaginação dos chefes. É o assistente ideal para inovar e realizar múltiplas receitas atrativas, quentes ou frias, salgadas ou doces.



### UM ASSISTENTE MINUCIOSO

- Fácil de utilizar, com a velocidade variável de 100 a 3500 rpm.
- **Fineza do resultado e rapidez de execução**, com a sua velocidade de rotação Turbo, que atinge 4500 rotações por minuto.
- Melhor controlo das preparações graças ao **Pulse** de Alta precisão.
- **Mistura dos produtos delicados sem cortá-los** com a rotação invertida da lâmina: Função R-Mix® de -100 a -500 rpm.
- **Mantém a preparação quente** graças à função intermitente.



### UM ASSISTENTE AUTÓNOMO

Graças à **função de programação**, entregue os seus segredos de preparação ao Robot Cook® e reproduza com toda a simplicidade as suas receitas preferidas.

### UM ASSISTENTE FIÁVEL

A potência do Robot Cook® deve-se a um motor industrial assíncrono de uma grande robustez.



### UM ASSISTENTE SILENCIOSO

Em plena agitação da cozinha, os Chefes apreciarão o **seu silêncio**.



3,7 L

até 140°

com precisão ao grau

4500 rpm.



**Robot Cook®**

**Novo** 3,7 L

Potência 1800 Watts  
 Voltagem Monofásico 230 V  
 Motor assíncrono

**4 Funções de velocidade:**

- Velocidade variável de 100 a 3500 rpm
- Alta Velocidade Pulse/Turbo de 4500 rpm
- Velocidade de mistura R-Mix De -100 a -500 rpm
- Velocidade intermitente Rotação da lâmina cada 2 segundos a velocidade lenta

Temperatura de aquecimento Até 140°C  
 Precisão de aquecimento + ou - 1°C  
 Cuba cuter em aço inoxidável 3,7 litros com pega 2,5 litros  
 Capacidade de líquido  
 2 facas Faca com lâminas dentadas especial função Liquidificadora  
 Faca com lâminas lisas especial função Cutter

Braço raspador na cuba e tampa  
 Função de programação 9 receitas  
 Dimensões (LxPxA) 226 x 338 x 522 mm  
 Peso bruto 15 kg

Ref. **43000R - Robot Cook®** 230V/50/1  
 Ref. **2074 - Robot Cook® + Conjunto de cuba adicional**



OPÇÕES	Ref.
Conjunto de cuba adicional	39854
Faca lisa função Cutter suplementar <b>Novo</b>	49691
Faca dentada função Liquidificadora suplementar	39691

**Funções**



**Emulsionar**

- Molho béarnaise
- Molho holandês
- Mayonnaise
- Manteiga clarificada



**Pulverizar**

- Pesto
- Pistácios
- Amêndoas
- Alimentos em pó



**Bater**

- Cremes
- Compotas
- Pure de grão
- Pure de beterraba
- Purés de legumes
- Preparações geladas

● **À temperatura ambiente** ou ● **a quente até 140°C**



**Picar**

- Ervas aromáticas
- Condimentos
- Terrinas
- Tártaros



**Misturar**

- Molho Béchamel
- Risotto
- Creme inglês
- Creme pasteleiro
- Leite Creme
- Arroz Doce



**Amassar**

- Massa para choux
- Massa quebrada
- Massa levedada
- Massa de empada

## ROBOT COOK®

2020

robot coupe®


**Robot Cook®**  
**COOKING CUTTER BLENDER**

O assistente culinário dos Chefes!

**PRÁTICO**

Um orifício na tampa permite acrescentar ingredientes na cuba sem ter que parar a receita em curso.

**ENGENHOSO**

Um sistema inédito de retenção da lâmina permite esvaziar com toda a segurança a preparação realizada.

**HIGIÉNICO**

Todas as peças em contacto com os alimentos desmontam-se facilmente e são laváveis na máquina de lavar a loiça.

**INTELIGENTE**

A tampa estanque inclui uma função de segurança anti-salpicos. O limpador da tampa anti-vapor permite visualizar a preparação.

**EFICAZ**

Braço raspador de cuba para preparações ultra-finas e homogéneas.

**FUNCIONAL**

Grande capacidade da cuba de 3,7 litros para a produção de quantidades profissionais.

**GRANDE PRECISÃO**

A sua potência de aquecimento modulável até 140° pode ser regulada com a precisão de um grau.

**Zona de regulação**

Função Pequena e Grande potência de aquecimento até 140°C.

Função Velocidade de -500 a 3500 rpm.

Função Timer

**Zona de programas**

 9 programas

 Botão Etapa

Botão rotativo

(regulação dos parâmetros)

**Zona de execução**

Botão Pulse/Turbo até 4500 rpm.    Botão ON    Botão OFF



www.ovarandao.pt

www.ovarandao.pt

www.ovarandao.pt

BLIXER®



Raspador de cuba e da tampa



Tampa equipada com junta para vedação perfeita



Lâmina inox com facas micro-dentadas



Chaminé de cuba alta para trabalhar grandes volumes líquidos



Existe em velocidade variável (de 300 a 3500 rpm) para maior versatilidade de utilização



# BLIXER® - MODELOS DE MESA

2020

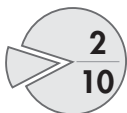
robot coupe®

Número de doses de 200 g:

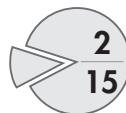


Quantidades trabalhadas por operação

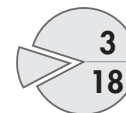
Especial Mono Porção



0,3 a 2 kg



0,4 a 3 kg



0,5 a 3,5 kg

## 2 VELOCIDADES 1500 e 3000 r.p.m.



4,5 L

**Blíxer 4**  
Monofásico ou Trifásico



5,5 L

**Blíxer 5 Plus**  
Monofásico ou Trifásico

## 1 VELOCIDADE 3000 r.p.m.

2,9 L



**Blíxer 2**  
Monofásico

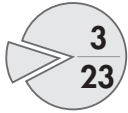
3,7 L



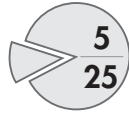
**Blíxer 3**  
Monofásico

# BLIXER® - MODELOS DE MESA

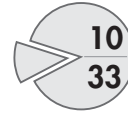
2020



0,6 a 4,5 kg



1 a 5 kg



2 a 6,5 kg

## VELOCIDADE VARIÁVEL 300 a 3500 r.p.m.



8 L

**Blixer 8 V.V.**  
Monofásico



11,5 L

**Blixer 10 V.V.**  
Monofásico

## 2 VELOCIDADES 1500 e 3000 r.p.m.



7 L

**Blixer 6**  
Trifásico



8 L

**Blixer 8**  
Trifásico



11,5 L

**Blixer 10**  
Trifásico

### COMO ESCOLHER O SEU BLIXER®?

1. Calcule o peso total das refeições de textura modificada a realizar

	Dose média	Peso da porção		Número de refeições trituradas		Peso Total
Entrada	80 g	<input type="text"/> g	X	<input type="text"/> Doses	=	<input type="text"/> g
Carne/Peixe	150 g	<input type="text"/> g	X	<input type="text"/> Doses	=	<input type="text"/> g
Legumes	200 g	<input type="text"/> g	X	<input type="text"/> Doses	=	<input type="text"/> g
sobremesa	80 g	<input type="text"/> g	X	<input type="text"/> Doses	=	<input type="text"/> g

Exemplo :  80 g X  10 Doses =  800 g

2. Consulte as indicações sobre as quantidades trabalhadas por operação no topo da página



## Saúde - Alimentação de textura modificada

A Robot-Coupe fornece a solução com uma gama de 17 Blixers®, que são cúters-emulsionadores permitindo realizar refeições de textura modificada. Toda a refeição é então restituída respeitando os aportes nutritivos em particular a nível das vitaminas: entrada, prato, sobremesa, cozinhados ou crus.

- Cenouras emulsionadas
- Puré de aipo e couve rouxa
- Combinação de pepino e tomate cru
- Tomate recheado
- Bloco de salmão e arroz
- Puré de carnes mistas
- Cuscuz
- Soufflé de pêra - amêndoas
- Papa de maçã Granny Smith
- Arroz doce em papa
- Puré de tarte de limão
- ...



### Capacidades de trabalho

Modelos	Capacidade cuba (litros)	Quantidades trabalhadas (kg)		Número de refeições
		Mini	Maxi	
Blixer 2	2,9	Especial Mono Porção		1 a 15
Blixer 3	3,7	0,3	2	5 a 30
Blixer 4	4,5	0,4	3	10 a 50
Blixer 5 Plus	5,5	0,5	3,5	15 a 80
Blixer 6	7	0,6	4,5	20 a 100
Blixer 8 - 8 V.V.	8	1	5	25 a 150
Blixer 10 - 10 V.V.	10	2	6,5	30 a 200
Blixer 15 - 15 V.V.	15	3	10	40 a 300
Blixer 20 - 20 V.V.	20	3	13	50 a 400



## Texturas modificadas

### ENTRADA



Puré de aipo e couve rouxa



Combinação de pepino e tomate cru

### PRATO



Lombo de salmão e arroz



Puré de carnes mistas

### SOBREMESA



Soufflé de pêra - amêndoas



Papa de maçã Granny Smith

PARA QUE SERVE QUE EQUIPAR-SE COM UMA 2ª CUBA?



- Permite organizar melhor a cozinha



 1 cuba para  
preparações frias



 1 cuba para  
preparações quentes

- Diminui a espera entre 2 lavagens

Blixer 2



### Blixer 2 - Blixer 3



#### BLOCO MOTOR

Motor assíncrono  
Árvore do motor em inox  
Função impulso



#### FUNÇÃO BLIXER

Lâmina dentada entregue em standard  
Cuba inox com pega  
Tampa estanque com braço raspador

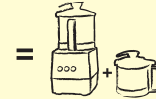
## Blixer 2

2,9 L

Potência 700 Watts  
Voltagem Monofásico 230 V  
Velocidade 3000 r.p.m.  
Cuba de 2,9 litros inox  
Dimensões (LxPxA) 210 x 330 x 420 mm  
Peso bruto 11,5 Kg

Ref. 33228 - Blixer 2 230V/50/1

Ref. 2340 - Blixer 2 230V/50/1  
+ Acessório suplementar



Blixer 3



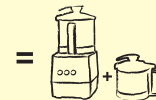
## Blixer 3

3,7 L

Potência 750 Watts  
Voltagem Monofásico 230 V  
Velocidade 3000 r.p.m.  
Cuba de 3,7 litros inox  
Dimensões (LxPxA) 210 x 330 x 420 mm  
Peso bruto 13,2 Kg

Ref. 33197 - Blixer 3 230V/50/1

Ref. 2341 - Blixer 3 230V/50/1  
+ Acessório suplementar



#### OPÇÕES

Acessório suplementar: cuba, lâmina,  
tampa e braço raspador  
Faca dentada suplementar  
Faca serrilhada

	Blixer 2		Blixer 3	
	Ref.		Ref.	
Acessório suplementar: cuba, lâmina, tampa e braço raspador	27369		27337	
Faca dentada suplementar	27370		27447	
Faca serrilhada	27371		27448	



**BLIXER®**

2020

**robot coupe®****Blixer 4 - Blixer 5 Plus - Blixer 6****BLOCO MOTOR**

Motor assíncrono  
Bloco motor metálico  
Árvore do motor em inox  
Função impulso

**FUNÇÃO BLIXER**

Lâmina dentada entregue em standard  
Cuba inox com pega  
Tampa estanque com braço raspador

**Blixer 4**

4,5 L

Potência	1000 Watts	
Voltagem	Monofásico 230 V	Trifásico 400 V
Velocidades	3000 r.p.m.	1500 e 3000 r.p.m.
Cuba de	4,5 litros inox	
Dimensões (LxPxA)	226 x 304 x 460 mm	
Peso bruto	17,3 Kg	

Ref. **33208 - Blixer 4** 230V/50/1Ref. **33215 - Blixer 4** 400V/50/3Ref. **2342 - Blixer 4** 230V/50/1

+ Acessório suplementar

**Blixer 5 Plus**

5,5 L

Potência	1300 Watts	
Voltagem	Monofásico 230 V	Trifásico 400 V
Velocidades	3000 r.p.m.	1500 e 3000 r.p.m.
Cuba de	5,5 litros inox	
Dimensões (LxPxA)	270 x 340 x 500 mm	
Peso bruto	24 Kg	

Ref. **33160 - Blixer 5 Plus** 230V/50/1Ref. **33164 - Blixer 5 Plus** 400V/50/3Ref. **2345 - Blixer 5 Plus** 400V/50/3

+ Acessório suplementar

**Blixer 6**

7 L

Potência	1300 Watts	
Voltagem	Trifásico 400 V	
Velocidades	1500 e 3000 r.p.m.	
Cuba de	7 litros inox	
Dimensões (LxPxA)	270 x 370 x 535 mm	
Peso bruto	25,6 Kg	

Ref. **33227 - Blixer 6** 400V/50/3Ref. **2347 - Blixer 6** 400V/50/3

+ Acessório suplementar

**Blixer 4****Blixer 5 Plus****Blixer 6**

OPÇÕES	Blixer 4		Blixer 5 Plus		Blixer 6	
	Ref.		Ref.		Ref.	
Acessório suplementar: cuba, lâmina, tampa e braço raspador	27338		27165		27166	
Faca dentada suplementar	27449		27155		27169	
Faca serrilhada	27450		27180		28191	

Blixer 8



### Blixer 8 - Blixer 8 V.V.



#### BLOCO MOTOR

Motor assíncrono  
Função impulso



#### FUNÇÃO BLIXER

Cuba 8 litros em inox com pega  
Tampa grande visão  
Lâmina duas facas dentadas entregue em standard  
Braço raspador amovível

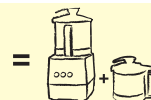
8 L

### Blixer 8

Potência 2200 Watts  
Voltagem Trifásico 400 V  
Velocidades 1500 e 3000 r.p.m.  
Dimensões (LxPxA) 315 x 545 x 605 mm  
Peso bruto 47,2 Kg

Ref. 21311 - Blixer 8 400V/50/3

Ref. 2349 - Blixer 8 400V/50/3  
+ Acessório suplementar



Blixer 8 V.V.



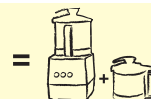
### Blixer 8 V.V.

Potência 2200 Watts  
Voltagem Monofásico 230 V  
Velocidade variável de 300 a 3500 rpm  
Dimensões (LxPxA) 315 x 545 x 605 mm  
Peso bruto 47,7 Kg

Ref. 21305 - Blixer 8 V.V. 230V/50/1  
Deve ser ligado a um disjuntor diferencial de tipo A



Ref. 2350 - Blixer 8 V.V. 230V/50/1  
+ Acessório suplementar



#### OPÇÕES

Acessório suplementar: cuba, lâmina,  
tampa e braço raspador  
Faca dentada suplementar  
Lâmina dentada

#### Ref.

27387  
27377  
59282

**BLIXER®**

2020

**robot coupe®****Blixer 10 - Blixer 10 V.V.****BLOCO MOTOR**

Motor assíncrono  
Função impulso

**FUNÇÃO BLIXER**

Cuba 11,5 litros em inox com pega  
Tampa grande visão  
Lâmina três facas dentadas entregue em standard  
Braço raspador amovível

**11,5 L****Blixer 10**

Potência 2600 Watts  
Voltagem Trifásico 400 V  
Velocidades 1500 e 3000 r.p.m.  
Dimensões (LxPxA) 315 x 545 x 680 mm  
Peso bruto 50,6 Kg

Ref. 21411 - Blixer 10 400V/50/3

Ref. 2351 - Blixer 10 400V/50/3  
+ Acessório suplementar

**Blixer 10**

10  
33  
doses  
de 200 g

**Blixer 10 V.V.**

Potência 2600 Watts  
Voltagem Monofásico 230 V  
Velocidade variável de 300 a 3500 rpm  
Dimensões (LxPxA) 315 x 545 x 680 mm  
Peso bruto 51,4 Kg

Ref. 21405 - Blixer 10 V.V. 230V/50/1  
Deve ser ligado a um disjuntor diferencial de tipo A



Ref. 2352 - Blixer 10 V.V. 230V/50/1  
+ Acessório suplementar

**Blixer 10 V.V.**

10  
33  
doses  
de 200 g

**OPÇÕES**

Acessório suplementar: cuba, lâmina,  
tampa e braço raspador  
Faca dentada suplementar  
Lâmina dentada

**Ref.**

27388  
27378  
59282

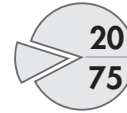
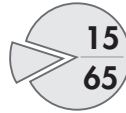
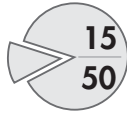


# BLIXER® - MODELOS DE CHÃO

2020



Número de doses de 200 g:



Quantidades trabalhadas por operação

3 a 10 kg

3 a 13 kg

4 a 15 kg

## VELOCIDADE VARIÁVEL 300 a 3500 r.p.m.



15 L

**Blixer 15 V.V.**  
Trifásico



20 L

**Blixer 20 V.V.**  
Trifásico

## 2 VELOCIDADES 1500 e 3000 r.p.m.



15 L

**Blixer 15**  
Trifásico



20 L

**Blixer 20**  
Trifásico



23 L

**Blixer 23**  
Trifásico

# BLIXER® - MODELOS DE CHÃO

2020



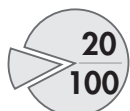
## COMO ESCOLHER O SEU BLIXER® ?

1. Calcule o peso total das refeições de textura modificada a realizar

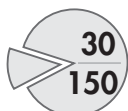
	Dose média	Peso da porção		Número de refeições trituradas		Peso Total
Entrada	80 g	<input type="text"/> g	X	<input type="text"/> Doses	=	<input type="text"/> g
Carne/Peixe	150 g	<input type="text"/> g	X	<input type="text"/> Doses	=	<input type="text"/> g
Legumes	200 g	<input type="text"/> g	X	<input type="text"/> Doses	=	<input type="text"/> g
sobremesa	80 g	<input type="text"/> g	X	<input type="text"/> Doses	=	<input type="text"/> g

Exemplo :  80 g X  10 Doses =  800 g

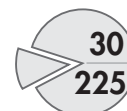
2. Consulte as indicações sobre as quantidades trabalhadas por operação no topo da página



4 a 20 kg



6 a 30 kg



6 a 45 kg

## 2 VELOCIDADES 1500 e 3000 r.p.m.



28 L

**Blixer 30**  
Trifásico



45 L

**Blixer 45**  
Trifásico



60 L

**Blixer 60**  
Trifásico



Blixer 15

15  
50  
doses  
de 200 g

### Blixer 15 - Blixer 15 V.V.



#### BLOCO MOTOR

Motor assíncrono  
Função impulso



#### FUNÇÃO BLIXER

Cuba 15 litros em inox com pega  
Tampa grande visão  
Faca com 3 lâminas dentadas entregue em standard  
Braço raspador amovível

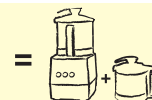
15 L

### Blixer 15

Potência 3000 Watts  
Voltagem Trifásico 400 V  
Velocidades 1500 e 3000 r.p.m.  
Dimensões (LxPxA) 315 x 545 x 700 mm  
Peso bruto 58,7 Kg

Ref. 51511 - Blixer 15 400V/50/3

Ref. 2353 - Blixer 15 400V/50/3  
+ Acessório suplementar



Blixer 15 V.V.

15  
50  
doses  
de 200 g

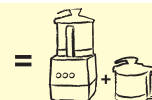
### Blixer 15 V.V.

Potência 3000 Watts  
Voltagem Trifásico 400 V  
Velocidade variável de 300 a 3500 rpm  
Dimensões (LxPxA) 315 x 545 x 700 mm  
Peso bruto 58,7 Kg

Ref. 51507 - Blixer 15 V.V. 400V/50/3  
Deve ser ligado a um disjuntor diferencial de tipo A



Ref. 2354 - Blixer 15 V.V. 400V/50/3  
+ Acessório suplementar



#### OPÇÕES

Acessório suplementar: cuba, lâmina,  
tampa e braço raspador  
Faca dentada suplementar  
Lâmina dentada

#### Ref.

57065  
57102  
59359

**BLIXER®**

2020

**robot coupe®****Blixer 20 - Blixer 20 V.V.****BLOCO MOTOR**

Motor assíncrono  
Função impulso

**FUNÇÃO BLIXER**

Cuba 20 litros em inox com pega  
Tampa grande visão  
Faca com 3 lâminas dentadas entregue em standard  
Braço raspador amovível

**20 L****Blixer 20**

Potência 4400 Watts  
Voltagem Trifásico 400 V  
Velocidades 1500 e 3000 r.p.m.  
Dimensões (LxPxA) 380 x 630 x 780 mm  
Peso bruto 72,8 Kg

Ref. **51611 - Blixer 20** 400V/50/3

Ref. **2355 - Blixer 20** 400V/50/3  
+ Acessório suplementar

**Blixer 20 V.V.**

Potência 4400 Watts  
Voltagem Trifásico 400 V  
Velocidade variável de 300 a 3500 rpm  
Dimensões (LxPxA) 380 x 630 x 780 mm  
Peso bruto 72,1 Kg

Ref. **51607 - Blixer 20 V.V.** 400V/50/3  
Deve ser ligado a um disjuntor diferencial de tipo A



Ref. **2356 - Blixer 20 V.V.** 400V/50/3  
+ Acessório suplementar

**OPÇÕES**

Acessório suplementar: cuba, lâmina,  
tampa e braço raspador  
Faca dentada suplementar  
Lâmina dentada

**Ref.**

57066  
57102  
59359

Blixer 23

**Blixer 23 - Blixer 30****BLOCO MOTOR**

Aparelho totalmente inox

**FUNÇÃO BLIXER**

Painel de comando IP 65 dotado de temporizador digital

Tampa em policarbonato transparente

Faca com 2 lâminas dentadas em aço inoxidável, fornecido em standard

Braço raspador e limpa-tampa

3 rodas escamoteáveis

**Blixer 23**

23 L

Potência	4500 Watts
Voltagem	Trifásico 400 V
Velocidades	1500 e 3000 r.p.m.
Cuba inox	23 litros com pega
Dimensões (LxPxA)	700 x 600 x 1250 mm
Peso bruto	140,7 Kg

Ref. **51341 - Blixer 23** 400V/50/3

3 rodas retrateis incluídas

Blixer 30

**Blixer 30**

28 L

Potência	5400 Watts
Voltagem	Trifásico 400 V
Velocidades	1500 e 3000 r.p.m.
Cuba inox	28 litros com pega
Dimensões (LxPxA)	720 x 600 x 1250 mm
Peso bruto	148,4 Kg

Ref. **52341 - Blixer 30** 400V/50/3

3 rodas retrateis incluídas

**OPÇÕES**

Faca dentada em aço inoxidável adicional  
Lâmina adicional

	Blixer 23	Blixer 30
Ref.		Ref.
	57071	57076
	118292S	118241S



**Blixer 45 - Blixer 60****BLOCO MOTOR**

Aparelho totalmente inox

**FUNÇÃO BLIXER**

Painel de comando IP 65 dotado de temporizador digital  
 Tapa em policarbonato transparente  
 Faca com 2 lâminas dentadas em aço inoxidável, fornecido em standard  
 Braço raspador e limpa-tapa  
 3 rodas escamoteáveis

**Blixer 45**

45 L

Potência	9000 Watts
Voltagem	Trifásico 400 V
Velocidades	1500 e 3000 r.p.m.
Cuba inox	45 litros com pega
Dimensões (LxPxA)	760 x 600 x 1400 mm
Peso bruto	198,2 Kg

Ref. 53341 - Blixer 45 400V/50/3

**Blixer 60**

60 L

Potência	11000 Watts
Voltagem	Trifásico 400 V
Velocidades	1500 e 3000 r.p.m.
Cuba inox	60 litros com pega
Dimensões (LxPxA)	810 x 600 x 1400 mm
Peso bruto	209,6 Kg

Ref. 54341 - Blixer 60 400V/50/3



OPÇÕES	Blixer 45		Blixer 60	
	Ref.		Ref.	
Faca dentada em aço inoxidável adicional	57083		57093	
Lâmina adicional	118243S		118245S	

# TRITURADORES

2020

robot coupe®

## LARGA

### COMPACTA

#### MINI

##### Mini MP

Ver página 83



Especial pequenas preparações

##### CMP

Ver página 85



15 litros 30 litros 45 litros 73 litros

Especial restauração

##### Easy Plug

##### MP

Ver página 87



50 litros 100 litros 200 litros 300 litros 400 litros

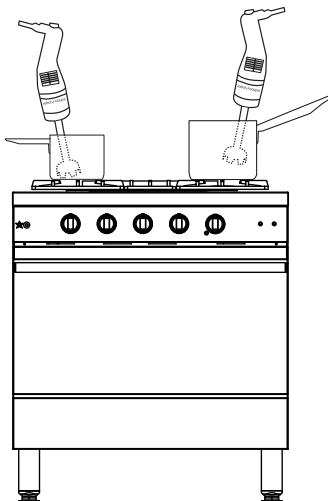
Grandes produções e colectividades

▶ Especial Emulsões

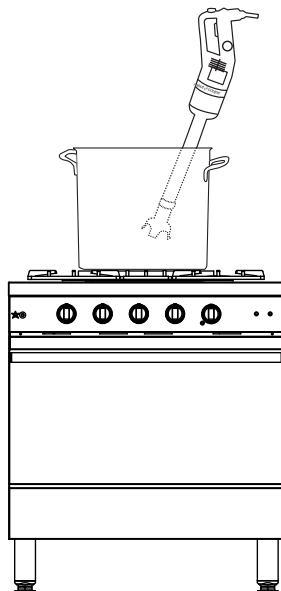
▶ Especial pequenas preparações

▶ Especial Restauração, até 45 litros

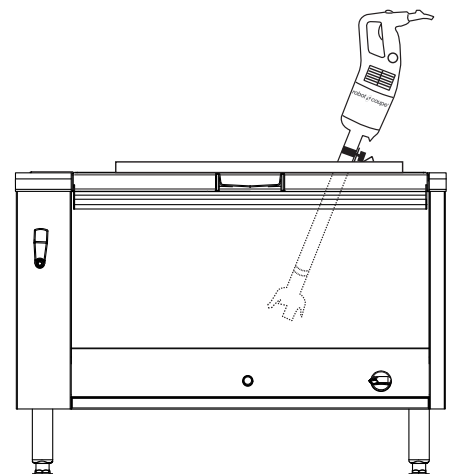
▶ Especial Coletividades/Usos intensivos de restauração



MicroMix Mini MP



CMP



MP Ultra

COMBI

Mini MP - CMP - MP Ultra - MP FW Ultra

Ver  
página 91

Ver  
página 91

Ver  
página 92

Ver  
página 93

Easy Plug



Mini MP 190 Combi

Mini MP 240 Combi

Especial  
pequenas  
preparações



CMP 250 Combi

15 litros



CMP 300 Combi

30 litros



MP 350 Combi Ultra

50 litros



MP 450 Combi Ultra

100 litros



MP 450 FW Ultra

100 litros



LIMPEZA

Lâmina e campânula  
fáceis de desmontar.



No âmbito do programa HACCP, é aconselhável, depois da limpeza, armazenar a campânula e a lâmina na câmara de frio.



UTILIZAÇÃO SEM ESFORÇO

Suportes de panelas fáceis de utilizar para um trabalho sem fadiga

1 3 suportes de panelas ajustáveis, em inox

- ao diâmetro da panela: 330 a 650 mm
- ao diâmetro da panela: 500 a 1000 mm
- ao diâmetro da panela: 850 a 1300 mm

2 1 suporte de panela universal em inox

a fixar no bordo da panela

## TRITURADORES

2020

robot coupe®

## MicroMix®

A Melhor Escolha dos Chefes!!! Bastam poucos segundos para realizar uma emulsão perfeita!!!

## PERFORMANCE

Design da campânula estudado para uma grande rapidez de execução. Aparelho potente e silencioso.

## ROBUSTEZ

Tubo, campânula, aro e acessórios integralmente em AÇO INOXIDÁVEL.

## ERGONOMIA

Variador de velocidade de fácil acesso e preciso. Comprimento máximo 130mm.

Cabo de alimentação em espiral extensível, para facilitar o manuseamento.

## HIGIENE

Desmontagem do tubo e das ferramentas, para facilitar a limpeza.

Arrumação prática do triturador e dos acessórios.



## AEROMIX

Patenteado



Ferramenta patenteada especialmente concebida para realizar emulsões ao minuto, arejadas e volumosas, que se mantêm perfeitamente no prato.



## A LÂMINA

Realização de todas as sopas e molhos em pequenas quantidades.



## MicroMix®

Potência	220 Watts
Voltagem	Monofásico 230 V
Velocidade variável	de 1500 a 14000 r.p.m.
Lâmina, aéromix e tubo	tudo em aço inoxidável com 165 mm de comprimento
Aeromix e lâmina	desmontáveis
Fornecido com	1 suporte mural inox
Dimensões	Comprimento 430 mm, Ø 61 mm
Peso bruto	1,4 Kg

## Conjunto de 6 MicroMix®

Pacote especial de merchandising para exposição de 6 MicroMix em showrooms.



Ref.	Descrição	Unidade de venda	Embalado por
34900	MicroMix 230/50/1	1	1
34950	Conjunto de 6 MicroMix	1	6

GAMA MINI



AEROMIX

ESPECIAL EMULSÃO

Mini MP 160 V.V., Mini MP 190 V.V., Mini MP 240 V.V.  
Mini tamanho, Maxi Performances.  
Especial para pequenas preparações



Forma da pega para uma boa preensão do aparelho e um trabalho sem fadiga.



Botão de velocidade variável situado no topo do aparelho para um ajuste fácil e visual.



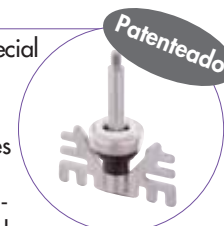
Lâmina, disco e tubo em inox desmontáveis para uma higiene perfeita.



Motores potentes para prolongar a longevidade do aparelho.



Lâmina concebida para uma óptima qualidade de mistura.



Ferramenta especial **Aeromix** para a realização de emulsões ultra rápidas arejadas e volumosas, mantendo uma excelente aparência no prato.



Mini MP 160 VV

Mini MP 190 VV

Mini MP 240 VV

## GAMA MINI

CAMPÂNULA  
TOTALMENTE  
EM INOXAEROMIX  
ESPECIAL EMULSÃO

Suporte mural

## Mini MP 160 V.V. - Mini MP 190 V.V. - Mini MP 240 V.V.

Lâmina e disco emulsionador desmontáveis  
Fornecido com 1 suporte mural inox

## Mini MP 160 V.V.

Potência	240 Watts
Voltagem	Monofásico 230 V
Velocidade variável	de 2 000 a 12 500 r.p.m.
Dimensões	Comprimento do tubo: 160 mm Comprimento total: 430 mm - Ø 78 mm
Peso bruto	2,4 Kg

Ref. 34740 - Mini MP 160 V.V. 230V/50/1

## Mini MP 190 V.V.

Potência	270 Watts
Voltagem	Monofásico 230 V
Velocidade variável	de 2 000 a 12 500 r.p.m.
Campânula desmontável	dispositivo exclusivo patenteado Robot-Coupe
Dimensões	Comprimento do tubo: 190 mm. Comprimento total: 470 mm - Ø 78 mm
Peso bruto	2,5 Kg

Ref. 34750 - Mini MP 190 V.V. 230V/50/1

Ref. 27333 - Acessório bateadeira Mini

## Mini MP 240 V.V.

Potência	290 Watts
Voltagem	Monofásico 230 V
Velocidade variável	de 2 000 a 12 500 r.p.m.
Campânula desmontável	dispositivo exclusivo patenteado Robot-Coupe
Dimensões	Comprimento do tubo: 240 mm. Comprimento total: 520 mm - Ø 78 mm
Peso bruto	2,5 Kg

Ref. 34760 - Mini MP 240 V.V. 230V/50/1

Ref. 27333 - Acessório bateadeira Mini

## Função bateadeira



## Mini MP 190 Combi

Ver página 91

## Mini MP 240 Combi

Ver página 91

## GAMA COMPACTA CMP

Compacto, ergonômico, Prático "Especial Restauração"



### POTÊNCIA

#### Motorização reforçada:

+ 15% para uma máquina mais eficiente.



### CONFORTO

#### Velocidade variável

para preparações elaboradas permitindo uma versatilidade de utilização.



### ERGONOMIA

Aparelho compacto, leve, fácil de manipular.



### HIGIENE

Campânula e lâmina em inox desmontáveis para facilitar a limpeza e a manutenção.



### POLIVALÊNCIA

Os modelos CMP Combi (tritador+batedeira) também estão equipados com uma campânula totalmente inox.



### PERFORMANCE

Ótima qualidade do triturado com uma fineza de produto acabado no mínimo de tempo.



## GAMA COMPACTA CMP

CAMPÂNULA  
TOTALMENTE  
EM INOXVELOCIDADE  
AUTO-REGULADA

## CMP 250 V.V. - CMP 300 V.V. - CMP 350 V.V.

- Princípio de auto-regulação da velocidade
- Pé com campânula e lâmina de corte desmontáveis,
- Dispositivo exclusivo patentado Robot-Coupe.
- Fornecido com 1 suporte mural inox

## CMP 250 V.V.

Potência	310 Watts
Voltagem	Monofásico 230 V
Velocidade variável	de 2300 a 9600 r.p.m.
Dimensões	Comprimento tubo: 250 mm Comprimento total: 610 mm - Ø 94 mm
Peso bruto	3,9 Kg

Ref. 34240A - CMP 250 V.V. 230V/50/1

## CMP 300 V.V.

Potência	350 Watts
Voltagem	Monofásico 230 V
Velocidade variável	de 2300 a 9600 r.p.m.
Dimensões	Comprimento tubo: 300 mm Comprimento total: 660 mm - Ø 94 mm
Peso bruto	3,9 Kg

Ref. 34230A - CMP 300 V.V. 230V/50/1

## CMP 350 V.V.

Potência	400 Watts
Voltagem	Monofásico 230 V
Velocidade variável	de 2300 a 9600 r.p.m.
Dimensões	Comprimento tubo: 350 mm Comprimento total: 718 mm - Ø 94 mm
Peso bruto	4,1 Kg

Ref. 34250A - CMP 350 V.V. 230V/50/1

## CMP 400 V.V.

Potência	420 Watts
Voltagem	Monofásico 230 V
Velocidade variável	de 2300 a 9600 r.p.m.
Dimensões	Comprimento tubo: 400 mm Comprimento total: 750 mm - Ø 94 mm
Peso bruto	4,1 Kg

Ref. 34260A - CMP 400 V.V. 230V/50/1

## Função bateadeira



## CMP 250 Combi

Ver página 91

## CMP 300 Combi

Ver página 91



## GAMA LARGA MP

### ERGONOMIA



**Pega ergonómica** para um melhor conforto de utilização.



Para os modelos com variação de velocidade e Combi, **botão de variação de velocidade**, fácil de operar com uma só mão.

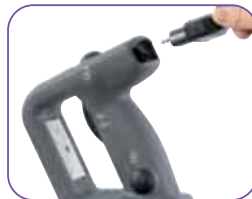


O **ressalto do bloco do motor** pode ser utilizado como ponto de apoio e de rotação na borda de uma panela, para melhor manuseabilidade.



**Novo sistema de enrolamento do cabo de alimentação** para facilitar a arrumação e otimizar a duração do aparelho.

### CABO DE ALIMENTAÇÃO DESMONTÁVEL



**Novo sistema patenteado "Easy Plug"** para facilitar a substituição do cabo de alimentação em caso de intervenção pelo serviço pós-venda.



**Indicador luminoso de tensão** para verificar a correta ligação do cabo.

### HIGIENE

**Pé e lâmina em aço inoxidável desmontáveis**, para facilitar a limpeza.



## GAMA LARGA MP

**MP 350 Ultra - MP 350 V.V. Ultra - MP 450 Ultra - MP 450 V.V. Ultra**

↓ Pé com campânula e lâmina de corte desmontáveis, dispositivo exclusivo patentado Robot-Coupe.  
Fornecido com 1 suporte mural inox

**MP 350 Ultra**

Potência 440 Watts  
Voltagem Monofásico 230 V  
Velocidade 9500 r.p.m.  
Dimensões Comprimento tubo: 350 mm  
Comprimento total: 725 mm - Ø 125 mm  
Peso bruto 6,2 Kg

Ref. 34800L - MP 350 Ultra 230V/50/1

**MP 350 V.V. Ultra**

Potência 440 Watts  
Voltagem Monofásico 230 V  
Velocidade variável de 1500 a 9000 r.p.m.  
Dimensões Comprimento tubo: 350 mm  
Comprimento total: 725 mm - Ø 125 mm  
Peso bruto 6,4 Kg

Ref. 34840L - MP 350 V.V. Ultra 230V/50/1

VELOCIDADE  
AUTO-REGULADA**MP 450 Ultra**

Potência 500 Watts  
Voltagem Monofásico 230 V  
Velocidade 9500 r.p.m.  
Dimensões Comprimento tubo: 450 mm  
Comprimento total: 825 mm - Ø 125 mm  
Peso bruto 6,3 Kg

Ref. 34810L - MP 450 Ultra 230V/50/1

**MP 450 V.V. Ultra**

Potência 500 Watts  
Voltagem Monofásico 230 V  
Velocidade variável de 1500 a 9000 r.p.m.  
Dimensões Comprimento tubo: 450 mm  
Comprimento total: 825 mm - Ø 125 mm  
Peso bruto 6,5 Kg

Ref. 34850L - MP 450 V.V. Ultra 230V/50/1

VELOCIDADE  
AUTO-REGULADA**Função batadeira****MP 350 Combi Ultra**

Ver página 92

**MP 450 Combi Ultra**

Ver página 92

**Suportes de painéis em inox**

1



2

**3 suportes de painéis ajustáveis em inox 1**

Ref. 27363 - para panela diâmetro de 330 a 650 mm

Ref. 27364 - para panela diâmetro de 500 a 1000 mm

Ref. 27365 - para panela diâmetro de 850 a 1300 mm

**1 suporte de panela universal em inox 2**

Ref. 27358 - a fixar no bordo da panela

## GAMA LARGA MP

### MP 550 Ultra - MP 600 Ultra - MP 800 Turbo

- ✦ Pé com campânula e lâmina de corte desmontáveis, Dispositivo exclusivo patenteado Robot-Coupe.
- Fornecido com 1 suporte mural inox
- É aconselhável utilizar estes modelos com um suporte de panela

### MP 550 Ultra

Potência	750 Watts
Voltagem	Monofásico 230 V
Velocidade	9000 r.p.m.
Dimensões	Comprimento tubo: 550 mm Comprimento total: 925 mm - Ø 125 mm
Peso bruto	6,6 Kg
Ref. 34820L - MP 550 Ultra	230V/50/1

### MP 600 Ultra

Potência	850 Watts
Voltagem	Monofásico 230 V
Velocidade	9500 r.p.m.
Dimensões	Comprimento tubo: 600 mm Comprimento total: 970 mm - Ø 125 mm
Peso bruto	7,4 Kg
Ref. 34830L - MP 600 Ultra	230V/50/1

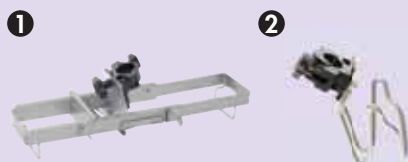
### MP 800 Turbo

Potência	1000 Watts
Voltagem	Monofásico 230 V
Velocidade	9500 r.p.m.
Lâmina, campânula e tubo	totalmente em inox de 740 mm de comprimento concebida para maior conforto de utilização e facilitar a deslocação
Pega ergonómica dupla	(Electronic Booster System), dispositivo electrónico que melhora os desempenhos do motor
Nova tecnologia EBS	Comprimento 1130 mm, Ø 125 mm
Dimensões	9,2 Kg
Peso bruto	
Ref. 34890L - MP 800 Turbo	230V/50/1



EBS

### Suportes de panelas em inox



### 3 suportes de panelas ajustáveis em inox ①

- Ref. 27363 - para panela diâmetro de 330 a 650 mm
- Ref. 27364 - para panela diâmetro de 500 a 1000 mm
- Ref. 27365 - para panela diâmetro de 850 a 1300 mm

### 1 suporte de panela universal em inox ②

- Ref. 27358 - a fixar no bordo da panela

# TRITURADORES

2020

robot coupe®

## Batedeiras utilizadas com a gama Combi

O acessório bateadeira Robot-Coupe disponível nos Mini MP Combi, CMP Combi, MP Combi Ultra e MP FW permite fazer:

### EMULSIONAR

Maionese, molho rouille, molho verde ou cocktail...



### MISTURAR

Massa para crepes, Polpa de tomate, temperos...



### SEPARAR

Sêmola, arroz, trigo, quinoa...



### BATER

Claras em castelo, mousse de chocolate, chantilly...



### AMASSAR

Puré de batatas, massas de sonhos, massa de fritos...



MP



CMP



Mini MP

## GAMA combi

Mini MP 190 Combi - Mini MP 240 Combi - CMP 250 Combi - CMP 300 Combi

- Princípio de auto-regulação da velocidade
- Fornecido com 1 suporte mural inox

### Mini MP 190 Combi

Potência	270 Watts
Voltagem	Monofásico 230 V
Velocidade variável	de 2 000 a 12 500 r.p.m. em triturador de 350 a 1 560 r.p.m. em batedeira
Dimensões	Comprimento com tubo: 485 mm com batedeira: 470 mm - Ø 78 mm
Peso bruto	2,7 Kg
Ref. 34770 - Mini MP 190 Combi 230V/50/1	

### Mini MP 240 Combi

Potência	290 Watts
Voltagem	Monofásico 230 V
Velocidade variável	de 2 000 a 12 500 r.p.m. em triturador de 350 a 1 560 r.p.m. em batedeira
Dimensões	Comprimento com tubo: 535 mm com batedeira: 520 mm - Ø 78 mm
Peso bruto	2,8 Kg
Ref. 34780 - Mini MP 240 Combi 230V/50/1	

### CMP 250 Combi

Potência	310 Watts
Voltagem	Monofásico 230 V
Velocidade variável	de 2300 a 9600 r.p.m. em triturador. de 500 a 1800 r.p.m. em batedeira
Caixa de batedeira	metálica
Pé	equipado com um sistema de vedação de 3 níveis
Dimensões	Comprimento tubo: 250 mm Comprimento batedeira: 220 mm
Comprimento com tubo:	640 mm - com batedeira: 610 mm - Ø 125 mm
Peso bruto	5,6 Kg
Ref. 34300A - CMP 250 Combi 230V/50/1	

### CMP 300 Combi

Potência	350 Watts
Voltagem	Monofásico 230 V
Velocidade variável	de 2300 a 9600 r.p.m. em triturador. de 500 a 1800 r.p.m. em batedeira
Caixa de batedeira	metálica
Pé	equipado com um sistema de vedação de 3 níveis
Dimensões	Comprimento tubo: 300 mm Comprimento batedeira: 220 mm
Comprimento com tubo:	700 mm - com batedeira: 610 mm - Ø 125 mm
Peso bruto	5,7 Kg
Ref. 34310A - CMP 300 Combi 230V/50/1	

- Ref. 29819 - Bloco motor **CMP 250 Combi**
- Ref. 29820 - Bloco motor **CMP 300 Combi**
- Ref. 27249 - Pé triturador **CMP 250 Combi**
- Ref. 27250 - Pé triturador **CMP 300 Combi**
- Ref. 27248 - Caixa e batedeira metálicas **CMP Combi**



## GAMA combi



## MP 350 Combi Ultra - MP 450 Combi Ultra

- ✎ Princípio de auto-regulação da velocidade
  - ✎ Pé com campânula e lâmina de corte desmontáveis, Dispositivo exclusivo patenteado Robot-Coupe
  - ✎ Nova caixa de batedeira metálica ainda mais resistente no âmbito de preparações do tipo massa de crepes, puré de batata
- Fornecido com 1 suporte mural inox

VELOCIDADE  
AUTO-REGULADA

## MP 350 Combi Ultra

Potência	440 Watts
Voltagem	Monofásico 230 V
Velocidade variável	de 1500 a 9000 r.p.m. em triturador. de 250 a 1500 r.p.m. em batedeira
Dimensões	Comprimento tubo 350 mm Comprimento batedeira: 280 mm.
Comprimento com tubo:	725 mm - com batedeira: 805 mm - Ø 125 mm.
Peso bruto	7,9 Kg

Ref. 34860L - MP 350 Combi Ultra 230V/50/1

## MP 450 Combi Ultra

Potência	500 Watts
Voltagem	Monofásico 230 V
Velocidade variável	de 1500 a 9000 r.p.m. em triturador. de 250 a 1500 r.p.m. em batedeira
Dimensões	Comprimento tubo 450 mm Comprimento batedeira: 280 mm.
Comprimento com tubo:	825 mm - com batedeira: 840 mm - Ø 125 mm.
Peso bruto	8,2 Kg

Ref. 34870L - MP 450 Combi Ultra 230V/50/1

Ref. 39354 - Pé triturador MP 350 Combi Ultra

Ref. 39355 - Pé triturador MP 450 Combi Ultra

Ref. 89193 - Bloco motor MP 350 Combi Ultra

Ref. 89185 - Bloco motor MP 450 Combi Ultra

Ref. 27210 - Caixa e batedeira metálicas MP Combi

Ref. 27355 - Acessório Misturador ①

## Caixa da batedeira metálica



## ROBUSTEZ

- Engrenagens mantidas em **duas flanges metálicas**, para grande robustez o que permite suportar grandes esforços.

## ERGONOMIA

- **Fixação rápida** das batedeiras na caixa e da caixa no bloco motor para facilitar a montagem e a desmontagem.

## HIGIENE

- **Batedeiras moldadas** para assegurar uma higiene perfeita

## Suportes de painéis em inox



## 3 suportes de painéis ajustáveis em inox ①

- Ref. 27363 - para panela diâmetro de 330 a 650 mm
- Ref. 27364 - para panela diâmetro de 500 a 1000 mm
- Ref. 27365 - para panela diâmetro de 850 a 1300 mm

## 1 suporte de panela universal em inox ②

- Ref. 27358 - a fixar no bordo da panela

## GAMA combi

### MP 450 FW Ultra - MP 450 XL FW Ultra

- Princípio de auto-regulação da velocidade
- Fornecido com 1 suporte mural inox
- Caixa batedeira ultra resistente no âmbito de preparações do tipo puré de batatas

### MP 450 FW Ultra

VELOCIDADE  
AUTO-REGULADA

Potência	500 Watts
Voltagem	Monofásico 230 V
Velocidade variável	de 250 a 1500 r.p.m.
Batedeira desmontável	de 280 mm
Dimensões	Comprimento 800 mm, Ø 125 mm
Peso bruto	8,6 Kg

Ref. 34880L - MP 450 FW Ultra 230V/50/1

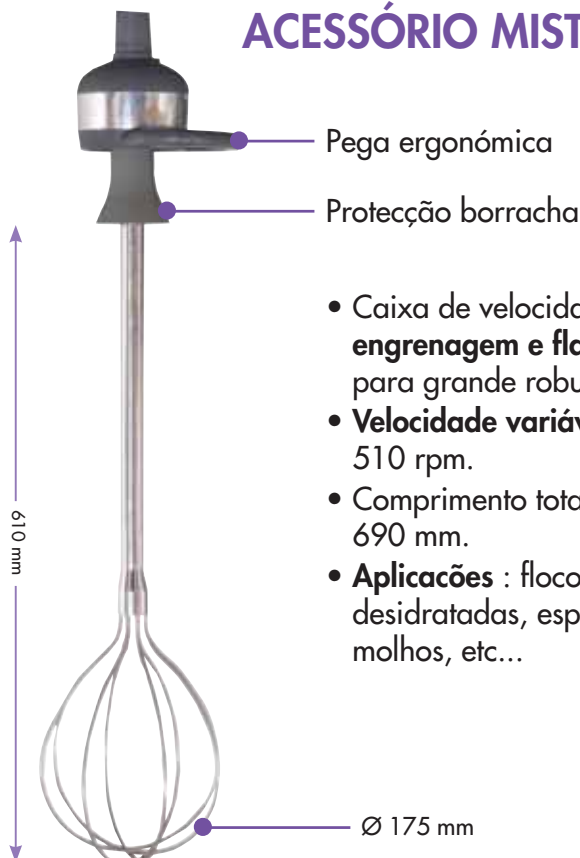
### MP 450 XL FW Ultra

VELOCIDADE  
AUTO-REGULADA

Potência	500 Watts
Voltagem	Monofásico 230 V
Velocidade variável	de 150 a 510 r.p.m.
Instrumento misturador	desmontável de 690 mm de comprimento
Dimensões	Comprimento 1210 mm, Ø 175 mm
Peso bruto	8,6 Kg

Ref. 34280L - MP 450 XL FW Ultra 230V/50/1

## ACESSÓRIO MISTURADOR



- Caixa de velocidades com **engrenagem e flange metálicas** para grande robustez.
- Velocidade variável** de 150 a 510 rpm.
- Comprimento total da ferramenta 690 mm.
- Aplicações** : flocos de puré, sopas desidratadas, especiarias + molhos, etc...



# EXTRATOR DE SUMO

2020

robot coupe®

## J 100

ESPECIALMENTE CONCEBIDO PARA O USO INTENSIVO: Bares de sumos, supermercados...



**Novo**



### Duas possibilidades de utilização

#### 1 Evacuação dos resíduos em contínuo

Cone de evacuação assegura a ejeção dos resíduos em fluxo contínuo directamente debaixo da bancada.



#### 2 Evacuação dos resíduos no recipiente

Recipiente de resíduos translúcido de grande capacidade 7,2 litros



www.ovarandao.pt

www.ovarandao.pt

www.ovarandao.pt



**BOCA AUTOMÁTICA DE GRANDES DIMENSÕES**  
Para processar frutos e legumes inteiros sem esforço

**Motor ultra potente** de 1000 W para produção em contínuo ao longo do dia.

Disco ralador de uso intensivo



**BANDEJA EM AÇO INOXIDÁVEL**  
Fácil preensão com duas pegas, sem necessidade de ferramenta específica para a sua remoção



**APARA-PINGOS DE GRANDE CAPACIDADE**  
Para manter a bancada limpa



Base inclinada para a evacuação otimizada do sumo

### 2 bicos anti-salpicos:

1 Para taças de liquidificadora



2 Para os jarros





# EXTRATOR DE SUMO

2020

robot coupe®

## EXTRATOR AUTOMÁTICO DE SUMO

### J 80 - Centrifugadora Automática

Potência	700 Watts
Voltagem	Monofásico 230 V
Débito	até 120 litros/h
Altura útil	debaixo do bico 162 mm
Fornecido com	- recipiente de resíduos translúcido 6,5 litros encaixando debaixo do cone de ejeção - aparapingos
Dimensões (LxPxA)	235 x 535 x 502 mm
Peso bruto	12 kg

Ref. 56000B - J 80 230V/50/1

### J 80 Buffet - Centrifugadora Automática para o Self-Service

Potência	700 Watts
Voltagem	Monofásico 230 V
Débito	até 120 litros/h
Altura útil	- Bico curto: 214 mm - Bico comprido: 172 mm
Fornecido com	- recipiente de resíduos translúcido 6,5 litros encaixando debaixo do cone de ejeção - Aparapingos inclinado - 2 bicos
Dimensões (LxPxA)	262 x 566 x 595 mm
Peso bruto	16 kg

Ref. 56200B - J 80 Buffet 230V/50/1

### J 100 - Centrifugadora Automática

Potência	1 000 Watts
Voltagem	Monofásico 230 V
Débito	até 160 litros/h
Altura útil	- Bico curto: 247 mm - Bico comprido: 205 mm
Fornecido com	- cone de evacuação dos resíduos em fluxo contínuo - recipiente de resíduos translúcido de grande capacidade 7,2 litro - Aparapingos inclinado - 2 bicos - Disco ralador para utilização intensiva
Dimensões (LxPxA)	262 x 566 x 628 mm
Peso bruto	18 kg

Ref. 56100B - J 100 230V/50/1

#### J 80



Os ingredientes não são aquecidos



As vitaminas são preservadas

#### J 80 Buffet



Os ingredientes não são aquecidos



As vitaminas são preservadas

#### J 100



Os ingredientes não são aquecidos



As vitaminas são preservadas

#### OPÇÕES

Suporte inclinado

#### Ref.

49230

# EXTRATOR DE SUMO

2020

robot coupe®

## J 80 BUFFET CONCEBIDO ESPECIALMENTE PARA O SELF-SERVICE



**Novo**

**2 bicos anti-salpicos:**

1 Copos

2 Jarros



Ø 79mm

**BOCA AUTOMÁTICA DE GRANDES DIMENSÕES**  
Para processar frutos e legumes inteiros sem esforço

**BANDEJA EM AÇO INOXIDÁVEL**  
Fácil preensão com duas pegas, sem necessidade de ferramenta específica para a sua remoção

Base inclinada para a evacuação otimizada do sumo

**XL**

**APARA-PINGOS DE GRANDE CAPACIDADE**  
Para manter a bancada limpa

**COLETOR DE POLPA TRANSLÚCIDO DE 6,5 L**

6.5L

## EXTRATOR DE SUMO

2020

robot coupe®

## EXTRATOR DE SUMO E DE COULIS

## C 40

- Extração de sumo de frutos e legumes com muita polpa
- Pequenas quantidades de frutos e legumes cozidos ou tenros
- Modelo de mesa compacto para todas as cozinhas, mesmo as mais pequenas!

Gaspacho, molho de tomate, vinha d'alhos para carne e peixe, smoothies, coulis de frutos, sorvetes e gelados ...



Sumo de tomate espesso para gaspacho e molhos



Sumo de limão para peixe e molhos

## C 40

Potência	500 Watts
Voltagem	Monofásico 230 V
Velocidade	1500 r.p.m.
Cuba e tampa	desmontáveis
Fornecido com	Acessórios Esprededor-Coulis e Esprededor de citrinos
Dimensões (LxPxA)	239 x 280 x 645 mm
Peso bruto	10,6 Kg

Ref. 55040 - C 40 230V/50/1



EXTRATOR DE SUMO



# PENEIRAS AUTOMATICAS

2020



C 80



## C 80 - C 120

Aparelho com revestimento e boca em aço inoxidável  
Introdução dos produtos em contínuo  
Ejeção dos resíduos em contínuo

### C 80

Potência	650 Watts
Voltagem	Monofásico 230 V
Velocidade	1 500 r.p.m.
Fornecido crivo com	furos de 1 mm
Dimensões (LxPxA)	620 x 360 x 520 mm
Peso bruto	20,6 Kg

Ref. 55012 - C 80 230V/50/1

C 120



### C 120

Potência	900 Watts
Voltagem	Trifásico 400 V
Velocidade	1 500 r.p.m.
Fornecido crivo com	furos de 1 mm
Modelo a colocar no chão	sobre pés em aço inoxidável
Dimensões (LxPxA)	860 x 490 x 870 mm
Peso bruto	45,9 Kg

Ref. 55000 - C 120 230-400V/50/3

#### OPÇÕES

Crivo com furos de 0,5 mm	57009	
Crivo com furos de 1,5 mm		
Crivo com furos de 2 mm		
Crivo com furos de 3 mm	57008	
Crivo com furos de 5 mm	57023	
Crivo com furos de 1 mm adicional	57007	
Raspador de borracha adicional (a unidade)	100338	

C 80

C 120

Ref.

Ref.

57009

57211

57042

57019

57156

57020

57145

100338

100702



Sopa de peixe



Doces



Queijo fresco com geleia



molho de tomate

Outros exemplos : geleia, sumos, base de gelados de frutas, crema de legumes

# DESCASCADORAS



Número de refeições

30  
100

50  
200

Capacidade da cuba

5 kg

10 kg

Débito

80 kg/h

160 kg/h

## DESCASCADORAS INOX LATERAL ABRASIVA



**EP 5 TA**  
Monofásico



**EP 10 TA**  
Monofásico ou Trifásico  
Tampa metálica

Número de refeições

80  
300

+ de  
250

Capacidade da cuba

15 kg

25 kg

Débito

240 kg/h

400 kg/h

## DESCASCADORAS INOX LATERAL ABRASIVA



**EP 15 TA**  
Monofásico ou Trifásico  
Tampa metálica



**EP 25 TA**  
Trifásico  
Tampa metálica



## DESCASCADORAS

2020

robot coupe®

## • DESCASCADORAS INOX LATERAL ABRASIVA

EP 5 TA



EP 10 TA



EP 15 TA



EP 25 TA



## EP 5 TA - EP 10 TA - EP 15 TA - EP 25 TA

Modelo totalmente inox com lateral abrasiva

Exclusivamente para descascar

Incluídos contactos secos para comando de electroválvula (24 Volts/0,5 Amp.)

## EP 5 TA INOX LATERAL ABRASIVA

Potência	250 Watts
Voltagem	Monofásico 230 V
Capacidade da cuba	5 kg
Dimensões (LxPxA)	474 x 366 x 634 mm
Peso bruto	34,8 Kg

Ref. **46048** - EP 5 TA 230V/50/1Ref. **504500** - Disco abrasivo suplementarRef. **504486** - Base inox com cesto filtro

## EP 10 TA INOX LATERAL ABRASIVA

Potência	370 Watts
Voltagem	Monofásico 230 V ou Trifásico 400 V
Capacidade da cuba	10 kg
Tampa metálica	assistida com sistema de segurança
Fornecido	sobre base inox com cesto filtro
Dimensões (LxPxA)	592 x 481 x 1130 mm
Peso bruto	63,5 Kg

Ref. **46052** - EP 10 TA 400V/50/3Ref. **46050** - EP 10 TA 230V/50/1Ref. **504501** - Disco abrasivo suplementar

## EP 15 TA INOX LATERAL ABRASIVA

Potência	370 Watts
Voltagem	Monofásico 230 V ou Trifásico 400 V
Capacidade da cuba	15 kg
Tampa metálica	assistida com sistema de segurança
Fornecido	sobre base inox com cesto filtro
Dimensões (LxPxA)	592 x 481 x 1195 mm
Peso bruto	65,7 Kg

Ref. **46056** - EP 15 TA 400V/50/3Ref. **46054** - EP 15 TA 230V/50/1Ref. **504501** - Disco abrasivo suplementar

## EP 25 TA INOX LATERAL ABRASIVA

Potência	1100 Watts
Voltagem	Trifásico 400 V
Capacidade da cuba	25 kg
Tampa metálica	assistida com sistema de segurança
Fornecido	sobre base inox com cesto filtro
Dimensões (LxPxA)	784 x 643 x 1302 mm
Peso bruto	90 Kg

Ref. **46041** - EP 25 TA 400V/50/3Ref. **505104** - Disco abrasivo suplementar

# CORTADOR DE PÃO

2020



## TP 180

Potência	350 Watts
Voltagem	Monofásico 230 V
Aparelho	em inox
Motor	assíncrono
Bandeja regulável para	definir a espessura das fatias de 8 a 80 mm.
Lâmina inox	fácil de desmontar para limpeza.
Sistema de segurança	por infra-vermelho.
Velocidade de rotação	de 180 a 360 fatias por minuto.
Em opção	suporte em inox.
Dimensões (AxLxP)	920 x 335 x 385 mm.
Peso bruto	29 Kg

Ref. 23001 - TP 180 230V/50/1

Ref. 27187 - Suporte mobil en inox TP 180

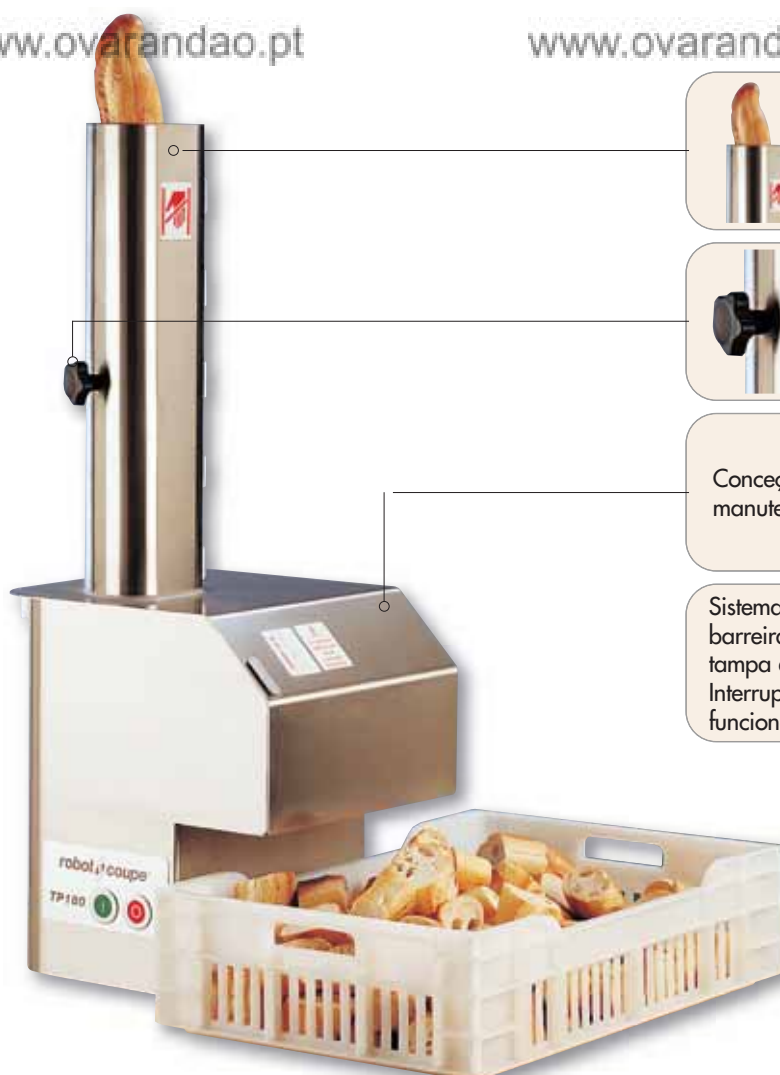


## AS VANTAGENS PRODUTOS

www.ovarandao.pt

www.ovarandao.pt

www.ovarandao.pt



Permite cortar todos os tipos de pão com forma alongada graças à dimensão da boca (150 x 125 mm) com regularidade, sem desfazer nem esmagar o pão.



Permite realizar 180 a 360 fatias de pão por minuto, com 8 a 80 mm de espessura, perfeitamente regulares.

Conceção integralmente em aço inoxidável, para facilitar a manutenção da máquina pelo utilizador.

Sistema de segurança muito eficiente, composto por uma barreira de infravermelhos, um sistema de segurança da tampa e um dispositivo de controlo de falta de tensão. Interrupção de segurança automática após 1 minuto de funcionamento em vazio.



Lâmina de aço inoxidável desmontável, sem ferramentas, para facilitar a limpeza.



Coletor de migalhas amovível.

www.ovarandao.pt

www.ovarandao.pt

www.ovarandao.pt