



Catálogo de los

CUTTERS, BLIXERS Y ROBOTS COMBINADOS

distribuidos en España

Este catálogo agrupa toda la información disponible sobre los [Cutters, Blixers y Robots Combinados](#) que se distribuyen en España, según la facilitan sus respectivos fabricantes. Esta información incluye productos, modelos, características técnicas y precios.

Los precios indicados en este catálogo son los Precios de Venta Recomendados por cada fabricante, que puede haberlos actualizado, dejándolos obsoletos. Consúltanos el precio actual.

En todo caso, en la tienda online Hostelería10.com mejoramos con grandes descuentos los precios de todos los productos incluidos en este catálogo.

Las marcas de la sección Cutters, Blixers y Combis que forman parte de este catálogo son:

Dynamic

Fimar

Granita

Irimar

Lacor

Orved

Robot Coupé

Sammic

Udex

Sólo una cuidada selección de los mejores productos de este catálogo están incluidos en Hostelería10.com.

Si tienes alguna duda respecto a alguno de estos productos o no encuentras el que buscas, escríbenos a contacto@hosteleria10.com o llámanos al 91 161 03 04.

Estaremos encantados de atenderle.

CUTTER/CORTA-HORTALIZAS ELECTRICO

100G A 4 KG, ADECUADO PARA 20 A 100 CUBIERTAS POR SERVICIO

NOVEDAD
2020

SISTEMA
PATENTADO
SISTEMA

CUTTER PARA MEZCLAR, EMULSIONAR, MEZCLAR Y CORTAR EN SEGUNDOS



SE ENTREGA CON UNA CUCHILLA ESTÁNDAR



	Designación Cutter 1V	Designación Cutter 2V	Designación Cutter VV panel de mando LEDS	Designación Cutter VV Pantalla pantalla digital
Velocidad rpm	1500	1500 y 3000	350 a 3500	350 a 3500
Función	-	Pulso & Reverso	Pulso & Reverso	Pulso & Reverso
Velocidades	-	-	10 niveles	10 niveles
Potencias	1100 W	1100 W	1100 W	1100 W
Referencia	CL200	CL212	CL222	CL250
	1638€	1763€	2090€	2465€



COMBINADO CUTTER / CORTA-HORTALIZAS



	Designación Combinado VV	Designación Combinado VV Pantalla pantalla digital
Velocidad Corta.H rpm	320 a 720	320 a 720
Velocidad Cutter rpm	350 a 3500	350 a 3500
Funciones	Pulso & Reverso	Pulso, reverso, temporizador y cronómetro
Potencia	1100 W	1100 W
Referencia	CL322	CL350
	2750€	3250€

LOS ACCESORIOS

Accesorios disponibles por separado.



109€ por unidad

Disco para cortar

Referencia

CL1005	0,5 mm
CL1015	1,5 mm
CL1025	2,5 mm
CL1030	3 mm
CL1040	4 mm
CL1050	5 mm
CL1070	7 mm
CL1080	8 mm
CL1090	9 mm
CL1110	11 mm
CL1120	12 mm
CL1130	13 mm



80€ por unidad

Disco para rallar

Referencia

CL2002	2 mm
CL2003	3 mm
CL2005	5 mm
CL2009	9 mm

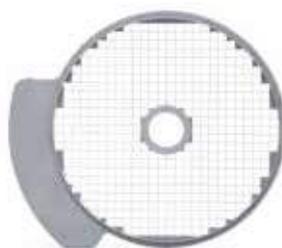


152€ por unidad

Disco para rebanar

Referencia

CL3032	3X2 mm
CL3042	4X2 mm
CL3044	4X4 mm
CL3055	5x5 mm
CL3052	5X2 mm
CL3088	8x8 mm



218€ por unidad

Kit macedonia

Referencia

CL4008	8X8 mm
CL4010	10x10 mm



225€ por unidad

Kit patatas fritas

Referencia

CL5008	8X8 mm
--------	--------



CL3-CL5-CL8



CL5

Cutter



GUARDA IL VIDEO
WATCH THE VIDEO

 **fimar**

Los precios pueden estar desactualizados. Llámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

- IT** Macchina per tritare, impastare, sminuzzare e mescolare. Carcassa e vasca in acciaio inox AISI 304 - coperchio superiore in policarbonato alimentare trasparente - pulsantiera a pressione - microinterruttori di sicurezza sul coperchio e sulla base d' appoggio vasca - freno motore - capacità vasca 3-5-8 litri - dotato di un coltello a 2 lame taglienti.
- EN** Machine for shredding, kneading, chopping and mixing. Casing and bowl in stainless steel AISI 304 - upper lid in clear alimentary polycarbonate - pressure switch - safety microswitches on lid and bowl support base - motor brake - bowl capacity 3-5-8 litres - equipped with a knife with 2 sharp blades.
- FR** Machine pour hacher, triturer, homogénéiser et mélanger. Corps et cuve en acier Inox AISI 304 - couvercle supérieur en polycarbonate alimentaire transparent - interrupteur à pression - microinterrupteur de sécurité sur le couvercle et le pied support cuve - frein moteur - capacité cuve 3-5-8 litres - équipé d'un couteau avec 2 lames pointues.
- DE** Maschine zum Zerkleinern, Kneten, Häckseln und Mischen. Gehäuse und Schüssel aus Edelstahl AISI 304 - oberer Deckel aus durchsichtigem lebensmitteltauglichem Polykarbonat - Druckknopf - Sicherheitsmikroschalter am Deckel und Schüsselträgerfuß - Motorbremse - Schüsselinhalt 3-5-8 Liter - ausgestattet mit einem Messer mit 2 scharfen Klingen.
- ES** Maschine zum Zerkleinern, Kneten, Häckseln und Mischen. Gehäuse und Schüssel aus Edelstahl AISI 304 - oberer Deckel aus durchsichtigem lebensmitteltauglichem Polykarbonat - Druckknopf - Sicherheitsmikroschalter am Deckel und Schüsselträgerfuß - Motorbremse - Schüsselinhalt 3-5-8 Liter - ausgestattet mit einem Messer mit 2 scharfen Klingen.
- RU** Машина для дробления, перемешивания, измельчения и смешивания. Корпус и чаша из нержавеющей стали AISI 304 - прозрачная верхняя крышка из поликарбоната - реле давления - предохранительный микровыключатель на крышке и опоре барабана - тормоз мотора - емкость барабана 3-5-8 литров - оснащен ножом с 2 острыми лезвиями.

	CL3	CL5	CL8
	0,75 kW (1 HP)		
	230-400V/3-3N/50Hz		
	230V/1N/50Hz		
	1400 rpm		
	3 L ø 210 x 105(h) mm max. 1,8 L	5 L ø 210 x 160(h) mm max. 2,1 L	8 L ø 210 x 205(h) mm max. 2,4 L
	240 x 310 x 460(h) mm	240 x 310 x 570(h) mm	240 x 310 x 620(h) mm
			
	18 Kg	19 Kg	
	20 Kg	21 Kg	
	400 x 300 x 670(h) mm		
	0,080 m³		
			
	900 €	960 €	1020 €
	920 €	980 €	1040 €
Special Voltages - Разное питающее напряжение + 50 €			

OPTIONAL



Los precios pueden estar desactualizados. Llámamos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

CL5V2
CL8V2



CL5V2

CL5V2

Cutter



GUARDA IL VIDEO
WATCH THE VIDEO

Los precios pueden estar desactualizados. Llámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

 **fimar**

- IT** Macchina per tritare, impastare, sminuzzare e mescolare. Carcasa e vasca in acciaio inox AISI 304 - coperchio superiore in polycarbonato alimentare trasparente - pulsantiera a pressione - microinterruttori di sicurezza sul coperchio e sulla base d' appoggio vasca - freno motore - capacità vasca 3-5-8 litri - dotato di un coltello a 2 lame taglienti - doppia velocità.
- EN** Machine for shredding, kneading, chopping and mixing. Casing and bowl in stainless steel AISI 304 - upper lid in clear alimentary polycarbonate - pressure switch - safety microswitches on lid and bowl support base - motor brake - bowl capacity 3-5-8 litres - equipped with a knife with 2 sharp blades - double speed.
- FR** Machine pour hacher, triturer, homogénéiser et mélanger. Corps et cuve en acier Inox AISI 304 - couvercle supérieur en polycarbonate alimentaire transparent - interrupteur à pression - microinterrupteur de sécurité sur le couvercle et le pied support cuve - frein moteur - capacité cuve 3-5-8 litres - équipé d'un couteau avec 2 lames pointues - double vitesse.
- DE** Maschine zum Zerkleinern, Kneten, Häckseln und Mischen. Gehäuse und Schüssel aus Edelstahl AISI 304 - oberer Deckel aus durchsichtigem lebensmitteltauglichem Polykarbonat - Druckknopf - Sicherheitsmikroschalter am Deckel und Schüsselträgerfuß - Motorbremse - Schüsselinhalt 3-5-8 Liter - ausgestattet mit einem Messer mit 2 scharfen Klingen - doppelte Geschwindigkeit.
- ES** Máquina para amasar, desmenuzar y mezclar. Carcasa y bol de acero inoxidable AISI 304 - tapa superior de polycarbonato transparente para alimentos - botonera a presión - microinterruptores de seguridad en la tapa y en el soporte del bol - freno motor - capacidad del bol 3-5-8 litros - en la dotación un cuchillo de dos hojas cortantes - doble velocidad.
- RU** Машина для дробления, перемешивания, измельчения и смешивания. Корпус и чаша из нержавеющей стали AISI 304 - прозрачная верхняя крышка из поликарбоната - реле давления - предохранительный микровыключатель на крышке и опоре барабана - тормоз мотора - емкость барабана 3-5-8 литров - оснащен ножом с 2 острыми лезвиями - двойная скорость.

	CL5V2	CL8V2
	0,6-0,8 kW (0,8 -1,1 HP)	
	400V/3N/50Hz	
 RPM	1400 rpm - 1400/2800 rpm - 2 snd speed	
	5 L ø 210 x 160(h) mm max. 2,1 L	8 L ø 210 x 205(h) mm max. 2,4 L
	240 x 310 x 570(h) mm	240 x 310 x 620(h) mm
		
	21 Kg	
	23 Kg	
	400 x 300 x 670(h) mm	
	0,080 m³	
		
	1120 €	1200 €
Special Voltages - Разное питающее напряжение + 50 €		

OPTIONAL



Los precios pueden estar desactualizados. Llámamos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.



BC3N-BC5N BC8N



BC3N



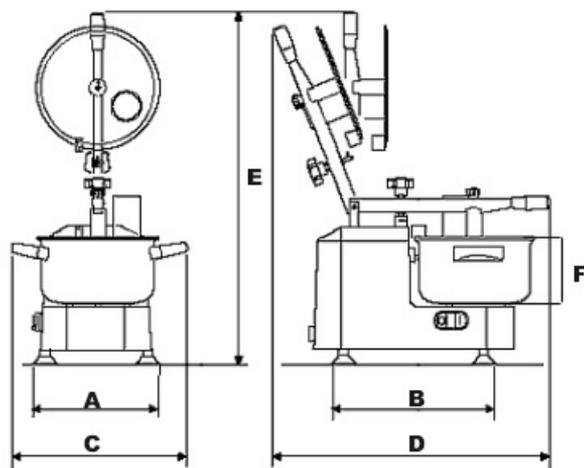
BC5N



Cutter

- IT** Carcassa in alluminio anodizzato - vasca e lame estraibili in acciaio inox - coperchio superiore in policarbonato alimentare trasparente - microinterruttori di sicurezza su coperchio e vasca - capacità vasca 3-5-8 litri - dotato di coltello a 2 lame taglienti.
- EN** Anodized aluminium casing - removable stainless steel bowl and blades - upper lid in clear alimentary polycarbonate - safety microswitches on lid and bowl - bowl capacity 3-5-8 litres - equipped with a knife with 2 sharp blades.
- FR** Corps en aluminium anodisé - cuve et lames amovibles en acier Inox - couvercle supérieur en polycarbonate alimentaire transparent - microinterrupteur de sécurité sur le couvercle et la cuve - capacité cuve 3-5-8 litres - équipé d'un couteau avec 2 lames pointues.
- DE** Eloxiertes Aluminiumgehäuse - abnehmbare Edelstahlschüssel und -klingen - oberer Deckel aus durchsichtigem lebensmitteltauglichem Polykarbonat - Druckknopf - Sicherheitsmikroschalter am Deckel und Schüsselträgerfuß - Motorbremse - Schüsselinhalt 3-5-8 Liter - ausgestattet mit einem Messer mit 2 scharfen Klingen.
- ES** Carcasa de aluminio anodizado - bol y cuchillas extraíbles de acero inoxidable AISI 304 - tapa superior de policarbonato transparente para alimentos - microinterruptores de seguridad en la tapa y el bol - capacidad del bol 3-5-8 litros - dotado de cuchillo con 2 hojas cortantes.
- RU** Корпус из анодированного алюминия - Съёмная чаша и лезвия из нержавеющей стали - прозрачная верхняя крышка из поликарбоната - кнопка - предохранительный микровыключатель на крышке и опорной лапке - моторный тормоз - объем барабана 3-5-8 литров - оснащен ножом с 2 острыми лезвиями.

	BC3N	BC5N	BC8N
	0,37 kW (0,5 HP)	0,75 kW (1 HP)	
	230V/1N/50Hz		
	1300 rpm		
	3 L ø 210 x 110 (h) mm max. 1,7 L	5 L ø 210 x 160(h) mm max. 2,8 L	8 L ø 210 x 210(h) mm max. 4 L
	520 x 320 x 620(h) mm	710 x 320 x 850(h) mm	710 x 320 x 900(h) mm
			
	12 Kg	24 Kg	25 Kg
	13,5 Kg	26 Kg	27 Kg
	470 x 380 x 380(h) mm	485 x 630 x 530(h) mm	485 x 630 x 550(h) mm
	0,067 m³	0,160 m³	0,170 m³
			
	620 €	1100 €	1200 €
	Special Voltages - Разное питающее напряжение + 50 €		



	BC3N	BC5N	BC8N
A	200 mm	260 mm	
B	270 mm	360 mm	
C	320 mm	320 mm	
D	520 mm	710 mm	
E	620 mm	850 mm	900 mm
F	110 mm	160 mm	210 mm

OPTIONAL



Los precios pueden estar desactualizados. Llámamos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.



BC5NV
BC8NV



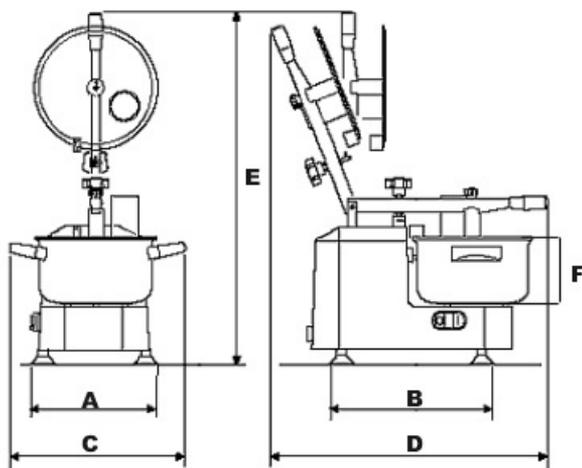
BC5NV



Cutter

- IT** Carcassa in alluminio anodizzato - vasca e lame estraibili in acciaio inox - coperchio superiore in policarbonato alimentare trasparente - microinterruttori di sicurezza su coperchio e vasca - capacità vasca 3-5-8 litri - dotato di coltello a 2 lame taglienti - variatore di velocità.
- EN** Anodized aluminium casing - removable stainless steel bowl and blades - upper lid in clear alimentary polycarbonate - safety microswitches on lid and bowl - bowl capacity 3-5-8 litres - equipped with a knife with 2 sharp blades - double speed.
- FR** Corps en aluminium anodisé - cuve et lames amovibles en acier Inox - couvercle supérieur en polycarbonate alimentaire transparent - microinterrupteur de sécurité sur le couvercle et la cuve - capacité cuve 3-5-8 litres - équipé d'un couteau avec 2 lames pointues - double vitesse.
- DE** Eloxiertes Aluminiumgehäuse - abnehmbare Edelstahlschüssel und -klingen - oberer Deckel aus durchsichtigem lebensmitteleuglichem Polykarbonat - Druckknopf - Sicherheitsmikroschalter am Deckel und Schüsselträgerfuß - Motorbremse - Schüsselinhalt 3-5-8 Liter - ausgestattet mit einem Messer mit 2 scharfen Klingen - doppelte Geschwindigkeit.
- ES** Carcasa de aluminio anodizado - bol y cuchillas extraíbles de acero inoxidable AISI 304 - tapa superior de policarbonato transparente para alimentos - microinterruptores de seguridad en la tapa y el bol - capacidad del bol 3-5-8 litros - dotado de cuchillo con 2 hojas cortantes. - variador de velocidad.
- RU** Корпус из анодированного алюминия - Съемная чаша и лезвия из нержавеющей стали - прозрачная верхняя крышка из поликарбоната - кнопка - предохранительный микровыключатель на крышке и опорной лапке - моторный тормоз - объем барабана 3-5-8 литров - оснащен ножом с 2 острыми лезвиями - двойная скорость.

	BC5NV	BC8NV
	0,75 kW (1 HP)	
	230V/1N/50Hz	
	260±2120 rpm	
	5 L ø 210 x 160(h) mm max. 2,8 L	8 L ø 210 x 210(h) mm max. 4 L
	710 x 320 x 850(h) mm	710 x 320 x 900(h) mm
		
	24 Kg	25 Kg
	26 Kg	27 Kg
	485 x 630 x 530(h) mm	485 x 630 x 550(h) mm
	0,160 m³	0,170 m³
		
	1250 €	1350 €
	Special Voltages - Разное питающее напряжение + 50 €	



OPTIONAL



Los precios pueden estar desactualizados. Llámamos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.





CL5V2



CL5



BC3N

Optional
cutter

ACCESSORIES
ACCESSOIRES
ZUBEHÖR
ACCESORIOS
AKCECCYAPЫ

	<p>Coltello 2 lame (tagliente o sbattitore) 2 blades knife (cutting or mixing) Couteau 2 lames (tranchant ou batteur) 2-Klingen-Messer (zum Schneiden oder Mixen) Cuchillo de 2 cuchillos (cortador o batidor) 2-лопастной нож (для нарезки или смешивания)</p>		<p>Coltello 4 lame (tagliente o sbattitore) 4 blades knife (cutting or mixing) Couteau 4 lames (tranchant ou batteur) 4-Klingen-Messer (zum Schneiden oder Mixen) Cuchillo de 4 cuchillos (cortador o batidor) 4-лопастной нож (для нарезки или смешивания)</p>	
Mod.	CL3L2		CL58L2S	
	CL3		CL5-CL8	
				
€	75 €		75 €	
				
€			95 €	

	<p>Coltello 2 lame (tagliente o sbattitore) 2 blades knife (cutting or mixing) Couteau 2 lames (tranchant ou batteur) 2-Klingen-Messer (zum Schneiden oder Mixen) Cuchillo de 2 cuchillos (cortador o batidor) 2-лопастной нож (для нарезки или смешивания)</p>		<p>Coltello 4 lame (tagliente o sbattitore) 4 blades knife (cutting or mixing) Couteau 4 lames (tranchant ou batteur) 4-Klingen-Messer (zum Schneiden oder Mixen) Cuchillo de 4 cuchillos (cortador o batidor) 4-лопастной нож (для нарезки или смешивания)</p>	
Mod.	BC3NL2 - BC3NL2S		BC58NL2 - BC58NL2S	
	BC3N		BC5N - BC8N	
				
€	65 €		110 €	
				
€			190 €	

CUTTER

MODELO	litros	R.P.M.	DIM. MÁQUINA	HP	V/Hz	PVP
 CUTTER GFL-3	3	1.400	23 20 40	0,75	230V F+N	1.340€
CUTTER GFL-5	5	1.400	31 27 47	1,5	400V 3F+N	1.875€
CUTTER GFL-8	8	1.400	31 27 47	1,5	400V 3F+N	2.165€

Doble velocidad 700/1400 rpm

310€

Doble velocidad 1400/2800 rpm

620€

Con freno motor, de serie

Versión monofase en modelo 5 y 8 sin coste adicional. Doble velocidad (opcional sólo en modelos 5 y 8 trifase)

CORTAHORTALIZAS

MODELO	Kg/h	DIM. MÁQUINA	HP	V/Hz	PVP
 ROBOT CUCOJET-F	18,5	49 28 53	0,8	230V F+N	1.545€
<i>Carenado, tapa y cubeta de corte en acero inox 304. Motor ventilado. Transmisión por correa. En dotación disco expulsor</i>					
ROBOT CUCOJET-F+6 DISCOS (E2-E10-D10-10-H10-Z3-Z7)	18,5	49 28 53	0,8	230V F+N	2.112€
<i>Carenado, tapa y cubeta de corte en acero inox 304. Motor ventilado. Transmisión por correa. En dotación disco expulsor</i>					



DISCO CORTE

E rodajas finas

E1-E2...E14

117€



DISCO CORTE

S Medias rodajas

S1-S2

117€



DISCO CORTE

H Tiras curvadas

H4-H6-H8-H10

155€



DISCO CORTE

Z Corte tipo "juliana" y rallado

Z2-Z3-Z4-Z7

99€



DISCO CORTE

V Rallado pan y queso curado

Sólo 1 modelo

99€



DISCO FIJO

B Combinado con E corta rodajas en tiras

B6-B8-B10

155€



DISCO CORTE

D Combinado con E corta rodajas en cubos

8*8-10*10-16*16-20*20

175€



DISCO CORTE REGULABLE Rodajas

Regulable de 1 a 8 mm

288€



EXPULSOR

No corta Sólo Expulsa

(en dotación. Plástico)

59€

Todos los discos, excepto el expulsor, en aluminio con cuchillas inox

GRANITA



PCUT-6



PCUT-9

- Máquinas ideadas para cortar, triturar, mezclar y amasar con rapidez hierbas, verduras, hortalizas, masas diversas, carnes crudas o cocinadas, pescado, frutas, frutos secos, purés...
- Estructura, caldero y cuchillas fabricados en acero inoxidable.
- Soporte de cuchillas metálico para asegurar una larga duración.
- Tapa transparente con orificio para añadir producto durante el funcionamiento.
- Disponen de dos microrruptores para asegurar el funcionamiento seguro, de acuerdo a la normativa de seguridad vigente.
- Variador continuo de velocidad. Permite cambiar la velocidad de corte en función del trabajo a realizar.
- Caldero, tapa y cuchillas extraíbles para facilitar su limpieza.
- Disponen de una barra de seguridad para fijar la tapa.
- Posibilidad de acoplar diferentes cuchillas en función del trabajo requerido: cuchillas dentadas, lisas o perforadas.
- Dotación estándar con cuchillas dentadas.
- Dotación opcional: cuchillas lisas y cuchillas perforadas.



Detalle conjunto cuchillas dentadas en dotación estándar

PICADORAS-TRITURADORAS CUTTER		P.V.P.
7605170	PCUT-6 - 230V / 50Hz / 1	540 €
7605175	PCUT-9 - 230V / 50Hz / 1	635 €

↓ OFERTA ↓

CARACTERÍSTICAS	PCUT-6	PCUT-9
Capacidad caldero (litros)	6	9
Potencia (W)	1.800	1.800
Dimensiones exteriores (mm)	310 x 510 x 380	220 x 510 x 440
Dimensiones caldero (mm)	Ø250 x 150 h	Ø250 x 200 h
Peso neto (kg)	18,4	19,6



Jarra batidora
Blender jug



Conj. batidor / montador
Blending / whipping unit



Molinillo + Tapa
Grinder + Lid



Discos corte
Cutting discs



Conj. exprimidor
Juicer attachment



Cortador mini
Mini cutter



Conj. licuadora
Smoothie unit



Corte con cuchilla
Cutting with blades

Disfruta de una experiencia única
en la cocina

Enjoy a unique experience in the
kitchen

8 funciones en 1
8 functions in 1



AC  Household use

Robot Multifunción

Robot Multifonctions
Multifunktions-Roboter
Multifunction Robot
Robô Multifuncionais

Ref	€	U.Venta
69079	151,30	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Velocidades/Speeds	Capacidad/Capacity	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69079	220-240 V / 50-60 Hz	800 W	10	1,50 L	24x22x40 cm	6,50 Kg



TOOLLIO • Robot Multifunción • TRESPADE

El primer robot profesional que combina diferentes funciones con el mismo cuerpo, de muy fácil montaje y con un diseño ergonómico para trabajar cómodamente en todas sus modalidades.

**Ralladora de queso duro - Ralladora de mozzarella - Ablandador de bistecs
Triturador de tomate - Cutter de verdura - Picadora de carne - Embudidora**



Motor: 1Hp
Tensión: 220V - 240V 50 Hz
Potencia absorbida: 750 W

Grupo reductor de aceite con engranajes forjados
Dimensiones 390x400x340h mm.
Peso 19 kg

Ref. T033M Mod. Toollio completo.....2.096 €

TS-12



TS-12 • Picadora Boca-12 • FAMA

Grupo picador: Acero inoxidable
Acabado: Acero inoxidable.
Placa / Cuchilla: Autoafilante en acero inox.
Motor: 1 Hp. (750 W)
Tensión: Solo 230 V. Mn - 50 Hz.
Transmisión: Engranajes en caja de aceite.

Ø de la placa de salida: 70 mm.
Producción: Según Ø de los agujeros de la placa. 150 Kg/h.
Medidas: 370x220x440 mm.
Peso neto: 19 Kg.
Otras características: Con protección térmica.
Placa en dotación 4,5 mm.

Ref. 0035A TS-12 con boca Inox. (FTS127).....906 €

TS-22



TS-22 • Picadora Boca-22 • FAMA

Grupo picador: Acero inoxidable
Acabado: Acero inoxidable.
Placa / Cuchilla: Autoafilante en acero inox.
Motor: 1,5 Hp. (1.100 W)
Tensión: Solo 230 V. Mn - 50 Hz.
Transmisión: Engranajes en caja de aceite.

Ø de la placa de salida: 82 mm.
Producción: Según Ø de los agujeros de la placa. 200 Kg/h.
Medidas: 440x240x510 mm.
Peso neto: 22 Kg.
Otras características: Con protección térmica.
Placa en dotación 4,5 mm.

Ref. 0235A TS-22 con boca Inox (FTS137).....1.100 €

TI-22



TI-22 R • Picadora Boca-22 • FAMA

Grupo picador: Acero inoxidable alimentario de serie.
Carenado: Acero inoxidable AISI 304.
Placa/Cuchilla: Autoafilante en acero inox.
Motor: 2 Hp. (1.500 W)
Tensión: 230 / 380 V. III - 50 Hz. **Solo Trifásica**
Transmisión: Engranajes en caja de aceite.

Ø de la placa de salida: 82 mm.
Producción: Según el Ø de los agujeros de la placa. 400 Kg/h.
Medidas: 450x260x530 mm.
Peso neto: 31 Kg.
Boca de carga: 52 Ø.
Placa en dotación 4,5 mm.

Ref. 2200 TI-22R con boca inox (FTI136R).....1.566 €

TI-32



TI-32 RS • Picadora Boca-32 • FAMA

Grupo picador: Acero inoxidable alimentario de serie.
Carenado: Acero inoxidable AISI 304.
Placa/Cuchilla: Autoafilante en acero inox.
Motor: 2,2 Hp. (1.600 W)
Tensión: 230 / 380 V. III - 50 Hz. **Solo Trifásica**
Transmisión: Engranajes en caja de aceite.

Ø de la placa de salida: 98 mm.
Producción: Según el Ø de los agujeros de la placa. 500 Kg/h.
Medidas: 510x260x525 mm.
Peso neto: 40 Kg.
Boca de carga: 52 Ø.
Placa en dotación 4,5 mm.

Ref. 3200 TI-32 RS con boca inox (FTI138RS).....1.625 €

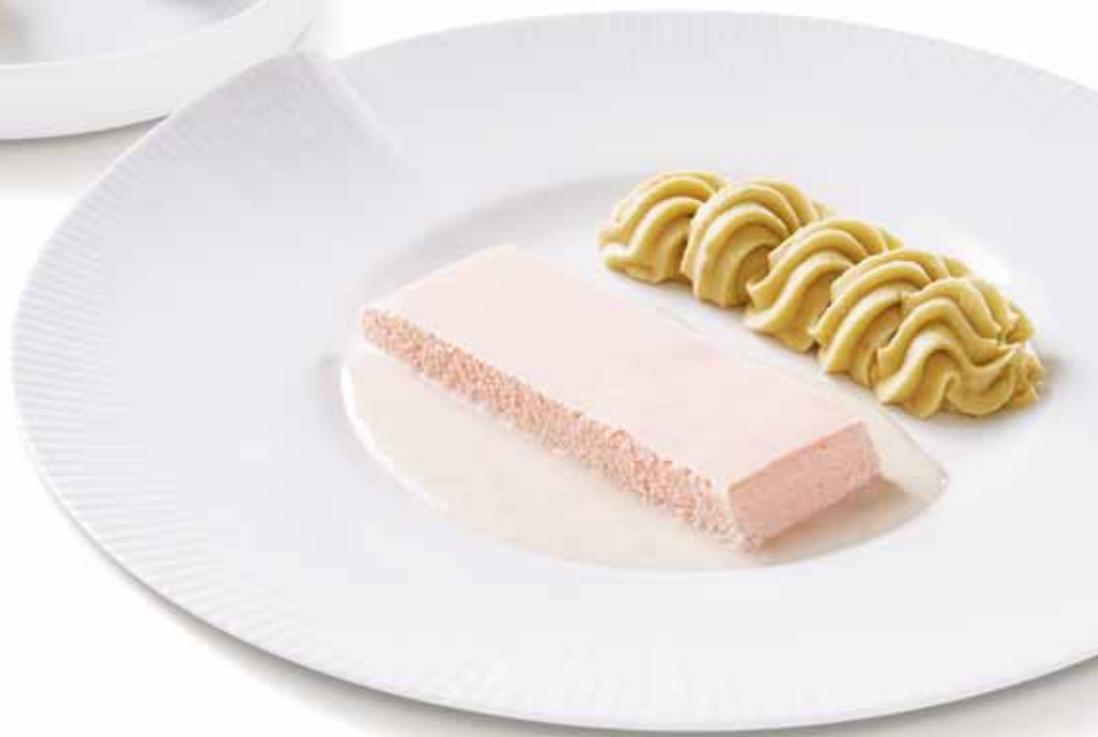
BLIXER®



¡LA SOLUCIÓN ÚNICA PARA OBTENER TEXTURAS MODIFICADAS!

El Blixer[®], dedicado especialmente a las cocinas del sector de la salud, permite transformar los productos enteros en texturas modificadas.

Todos los alimentos, crudos o cocidos, salados o dulces, servidos como entrantes, plato principal, quesos o postre, pueden ser consumidos de este modo por todos los comensales, incluso los de mayor edad.



BLIXER® DE MESA

INNOVACIÓN

BRAZO BLIXER®

Para una mejor homogeneización. Fácil de desmontar y limpiar para una higiene ideal.



APERTURA

Prevista para poder añadir líquidos o ingredientes durante la preparación.

TAPA

Provista con una junta para una hermeticidad perfecta.

CHIMENEA DE CUBA ALTA

Para procesar grandes capacidades líquidas.

MOTOR ASÍNCRONO

Muy potente, para uso intensivo, ofrece fiabilidad y longevidad muy grandes.

Velocidad estándar de 3000 rpm para para obtener una textura perfectamente homogénea.

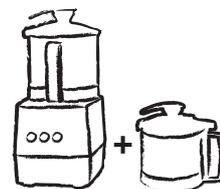


Cuchilla con hojas dentadas.



¿POR QUÉ EQUIPARSE CON UNA SEGUNDA CUBA?

- Permite una mejor organización en la cocina
- Disminuye la espera entre dos lavados



1 cuba para preparaciones frías



1 cuba para preparaciones calientes



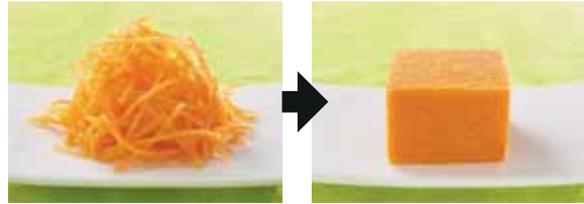


SALUD - ALIMENTACIÓN DE TEXTURA MODIFICADA

Entrantes

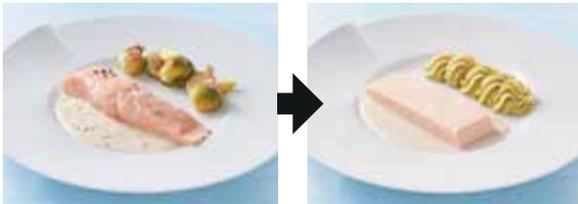


DÚO DE Y COL ROJA Y APIO CRUDOS



FRESCOR DE ZANAHORIAS CRUDAS

Platos

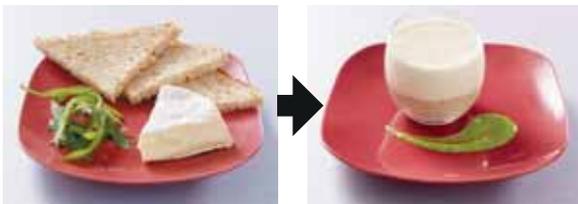


FILETE DE SALMÓN CON COL



BLANQUETTE DE TERNERA

Queso



CAMEMBERT Y PAN INTEGRAL

Postre



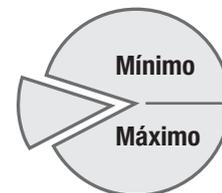
COMPOTA CRUDA DE MANZANAS GRANNY SMITH

CÓMO ELEGIR SU BLIXER®

1 > Calcule el peso total de las porciones de textura modificada por realizar.

	Porción mediana	Número de porciones por realizar	Peso total
Entrante	80 g	X Porciones = g
Carne / Pescado	100 g	X Porciones = g
Hortalizas / Féculas	200 g	X Porciones = g
Postre	80 g	X Porciones = g

Número de porciones de 200 g



2 > Consulte las indicaciones sobre las cantidades trabajadas por operación, incluidas en la descripción del producto.

RESTAURACIÓN - GASTRONOMÍA

Los chefs de la restauración tradicional y asiática han adoptado inmediatamente el Blixer® para realizar todas sus preparaciones:

Emulsiones, verrines, aperitivos, tapenade, humus, tarama, pesto, etc.



Pulverizaciones en seco, especialmente «polvos» para alimentos secos o deshidratados.

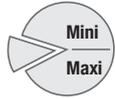


[VOLVER AL RESUMEN](#)

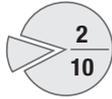
BLIXER® DE MESA

Número de porciones de 200 g

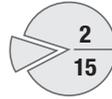
Cantidades trabajadas por operación



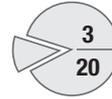
Especial porción individual



0,3 a 2 kg



0,4 a 3 kg



0,5 a 3,8 kg

VELOCIDAD VARIABLE de 300 a 3500 rpm

Blixer® 4 V.V.

4,5 L



• Monofásico

Blixer® 5 V.V.

NUEVO

5,9 L



• Monofásico

2 VELOCIDADES: 1500 y 3000 rpm.

Blixer® 4 - 2V

4,5 L



• Trifásico

Blixer® 5 - 2V

NUEVO

5,9 L



• Trifásico

1 VELOCIDAD: 3000 rpm

Blixer® 2

2,9 L



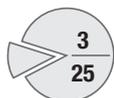
• Monofásico

Blixer® 3

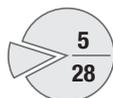
3,7 L



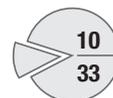
• Monofásico



0,6 a 4,8 kg



1 a 5,5 kg



2 a 6,5 kg

VELOCIDAD VARIABLE de 300 a 3500 rpm

Blixer® 7 V.V.



• Monofásico

Blixer® 8 V.V.



• Monofásico

Blixer® 10 V.V.



• Monofásico

2 VELOCIDADES: 1500 y 3000 rpm.

Blixer® 7



• Trifásico

Blixer® 8



• Trifásico

Blixer® 10



• Trifásico

POSIBILIDADES DE TRABAJO

Modelos	Cantidades trabajadas (kg)			Número de porciones de 200 g
	Capacidad de la cuba (litros)	Mínimo	Máximo	
Blixer 2	2,9	Especial para porción individual		
Blixer 3	3,7	0,3	2	2 a 10
Blixer 4 -2 V - 4 V.V.	4,5	0,4	3	2 a 15
Blixer 5 -2 V - 5 V.V.	5,9	0,5	3,8	3 a 20
Blixer 7 - 7 V.V.	7,5	0,6	4,8	3 a 25
Blixer 8 - 8 V.V.	8	1	5,5	5 a 28
Blixer 10 - 10 V.V.	11,5	2	6,5	10 a 33

Vea todos los modelos de suelo en la página 116

VOLVER AL RESUMEN

Edición 2021 **robot coupe®** 107

Los precios pueden estar desactualizados. Llámamos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

BLIXER® DE MESA



Blixer® 2

Motor asíncrono	✓
Potencia	700 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	3000 rpm
Pulse	✓
Soporte motor	Material compuesto
Cuba	2,9 l de acero inoxidable
Tapa hermética	✓
Brazo del Blixer®	✓
Cuchilla	Hojas dentadas de acero inoxidable, con capuchón desmontable - Incluidas
Número de porciones de 200 g	Porción individual



Blixer® 3

Motor asíncrono	✓
Potencia	750 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	3000 rpm
Pulse	✓
Soporte motor	Material compuesto
Cuba	3,7 l de acero inoxidable
Tapa hermética	✓
Brazo del Blixer®	✓
Cuchilla	Hojas dentadas de acero inoxidable, con capuchón desmontable - Incluidas
Número de porciones de 200 g	2-10

Elija su modelo:



Escanee este código QR para ver el Blixer en acción.

Blixer® 2	Ref.	€
Blixer 2 230V/50/1	33228	1 510
Blixer 2 230V/50/1 + conjunto de cuba adicional	2340	1 985

Blixer® 3	Ref.	€
Blixer 3 230V/50/1	33197	1 700
Blixer 3 230V/50/1 + conjunto de cuba adicional	2341	2 265

Elija sus opciones:

Opciones	Blixer® 2		Blixer® 3	
	Ref.	€	Ref.	€
Conjunto de cuba adicional : cuba, cuchilla dentada, tapa y brazo del Blixer®	27369	478	27337	569
Cuchilla dentada adicional	27370	102	27447	102
Cuchilla serrada	27371	102	27448	102



Blixer® 4 - 2V

Motor asíncrono	✓
Potencia	1000 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	1500 rpm - 3000 rpm
Pulse	✓
Soporte motor	Metálico
Cuba	4,5 l de acero inoxidable
Tapa hermética	✓
Brazo del Blixer®	✓
Cuchilla	Hojas dentadas de acero inoxidable, con capuchón desmontable - Incluidas
Número de porciones de 200 g	2-15

Blixer® 4 V.V.

Motor	✓
Potencia	1100 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	300 rpm a 3500 rpm
Pulse	✓
Soporte motor	Metálico
Cuba	4,5 l de acero inoxidable
Tapa hermética	✓
Brazo del Blixer®	✓
Cuchilla	Hojas dentadas de acero inoxidable, con capuchón desmontable - Incluidas
Número de porciones de 200 g	2-15



Elija su modelo:

Blixer® 4 - 2V	Ref.	€	Blixer® 4 V.V.	Ref.	€
Blixer 4-2V 400V/50/3	33215	1 845	Blixer 4 V.V. 230V/50-60/1	33280	2 335
Blixer 4-2V 400V/50/3 + conjunto de cuba adicional	2342	2 505	Blixer 4 V.V. 230V/50-60/1 + conjunto de cuba adicional	2344	2 995

Elija sus opciones:

Blixer® 4 todos los modelos		
Opciones	Ref.	€
Conjunto de cuba adicional : cuba, cuchilla dentada, tapa y brazo del Blixer®	27338	660
Cuchilla dentada adicional	27449	102
Cuchilla serrada	27450	102

[VOLVER AL RESUMEN](#)

Edición 2021 **robot coupe®** 109

Los precios pueden estar desactualizados. Llámamos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

BLIXER® DE MESA



Blixer® 5 - 2V

Motor asíncrono	✓
Potencia	1500 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	1500 rpm - 3000 rpm
Temporizador	✓
Pulse	✓
Soporte motor	Metálico
Cuba	5,9 l de acero inoxidable
Tapa hermética	✓
Brazo del Blixer®	✓
Cuchilla	Hojas dentadas de acero inoxidable, con capuchón desmontable - Incluidas
Número de porciones de 200 g	3-20

Blixer® 5 V.V.

Motor asíncrono	✓
Potencia	1500 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	300 rpm a 3500 rpm
Temporizador	✓
Pulse	✓
Soporte motor	Metálico
Cuba	5,9 l de acero inoxidable
Tapa hermética	✓
Brazo del Blixer®	✓
Cuchilla	Hojas dentadas de acero inoxidable, con capuchón desmontable - Incluidas
Número de porciones de 200 g	3-20

Elija su modelo:

Blixer® 5 - 2V	Ref.	€
Blixer 5-2V 400V/50/3	33259	2 690
Blixer 5-2V 400V/50/3 + conjunto de cuba adicional	2369	3 550

Blixer® 5 V.V.	Ref.	€
Blixer 5 V.V. 230V/50-60/1	33266	3 120
Blixer 5 V.V. 230V/50-60/1 + conjunto de cuba adicional	2374	3 980

Elija sus opciones:

Blixer® 5 todos los modelos		
Opciones	Ref.	€
Conjunto de cuba adicional : cuba, cuchilla dentada, tapa y brazo del Blixer®	27322	860
Cuchilla dentada adicional	27310	175
Cuchilla serrada especial Trituración	27311	175



Blixer® 7

Motor asíncrono	✓
Potencia	1500 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	1500 rpm - 3000 rpm
Temporizador	✓
Pulse	✓
Soporte motor	Metálico
Cuba	7,5 l de acero inoxidable
Tapa hermética	✓
Brazo del Blixer®	✓
Cuchilla	Hojas dentadas de acero inoxidable, con capuchón desmontable - Incluidas
Número de porciones de 200 g	3-25

Blixer® 7 V.V.

Motor	✓
Potencia	1500 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	300 rpm a 3500 rpm
Temporizador	✓
Pulse	✓
Soporte motor	Metálico
Cuba	7,5 l de acero inoxidable
Tapa hermética	✓
Brazo del Blixer®	✓
Cuchilla	Hojas dentadas de acero inoxidable, con capuchón desmontable - Incluidas
Número de porciones de 200 g	3-25

Elija su modelo:

Blixer® 7	Ref.	€
Blixer 7 400V/50/3	33269	3 120
Blixer 7 400V/50/3 + conjunto de cuba adicional	2375	4 250

Blixer® 7 V.V.	Ref.	€
Blixer 7 V.V. 230V/50-60/1	33295	3 550
Blixer 7 V.V. 230V/50-60/1 + conjunto de cuba adicional	2376	4 680

Blixer® 7 todos los modelos

Opciones	Ref.	€
Conjunto de cuba adicional : cuba, cuchilla dentada, tapa y brazo Blixer®	27323	1 130
Cuchilla totalmente inoxidable con hojas dentadas adicional	27313	340
Cuchilla totalmente inoxidable con hojas serradas especial para triturar	27314	340
Hoja dentada inferior adicional	49166	55
Hoja dentada superior adicional	49167	55
Hoja serrada inferior adicional	49168	55
Hoja serrada superior adicional	49169	55
Cuchilla de material compuesto con hojas dentadas de acero inoxidable adicional	27316	210
Cuchilla de material compuesto con hojas serradas ende acero inoxidable especial para triturar	27317	210



BLIXER® DE MESA



Blixer® 8

Motor asíncrono	✓
Potencia	2200 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	1500 rpm - 3000 rpm
Pulse	✓
Cuba	8 l de acero inoxidable
Tapa hermética de gran visión	✓
Brazo Blixer® amovible	✓
Cuchilla	Totalmente inoxidable, hojas dentadas desmontables y ajustables - Incluidas
Número de porciones de 200 g	5-28



Blixer® 8 V.V.

Motor asíncrono	✓
Potencia	2200 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	300 rpm a 3.500 rpm
Pulse	✓
Cuba	8 l de acero inoxidable
Tapa hermética de gran visión	✓
Brazo Blixer® amovible	✓
Cuchilla	Totalmente inoxidable, hojas dentadas desmontables y ajustables - Incluidas
Número de porciones de 200 g	5-28

 Requiere una conexión con un disyuntor diferencial de tipo A.

Elija su modelo:

Blixer® 8	Ref.	€
Blixer 8 400V/50/3	21311	3 925
Blixer 8 400V/50/3 + conjunto de cuba adicional	2349	5 325

Blixer® 8 V.V.	Ref.	€
Blixer 8 V.V. 230V/50/1	21305	4 705
Blixer 8 V.V. 230V/50/1 + conjunto de cuba adicional	2350	6 105

Elija sus opciones:

Blixer® 8 todos los modelos		
Opciones	Ref.	€
Conjunto de cuba adicional : cuba, cuchilla dentada, tapa y brazo Blixer®	27387	1 401
Cuchilla dentada inoxidable adicional	27377	452
Hoja dentada	59282	74



Blixer® 10

Motor asíncrono	✓
Potencia	2600 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	1500 rpm - 3000 rpm
Pulse	✓
Cuba	11,5 l de acero inoxidable
Tapa hermética de gran visión	✓
Brazo Blixer® amovible	✓
Cuchilla	Totalmente inoxidable, 3 hojas dentadas desmontables y ajustables - Incluidas
Número de porciones de 200 g	10-33

Blixer® 10 V.V.

✓
2600 W
Monofásico 230 V
300 rpm a 3.500 rpm
✓
11,5 l de acero inoxidable
✓
✓
Totalmente inoxidable, 3 hojas dentadas desmontables y ajustables - Incluidas
10-33

 Requiere una conexión con un disyuntor diferencial de tipo A.

Elija su modelo:

Blixer® 10	Ref.	€
Blixer 10 400V/50/3	21411	4 925
Blixer 10 400V/50/3 + conjunto de cuba adicional	2351	6 690

Blixer® 10 V.V.	Ref.	€
Blixer 10 V.V. 230V/50/1	21405	5 915
Blixer 10 V.V. 230V/50/1 + conjunto de cuba adicional	2352	7 680

Elija sus opciones:

Blixer® 10 todos los modelos		
Opciones	Ref.	€
Conjunto de cuba adicional : cuba, cuchilla dentada, tapa y brazo Blixer®	27388	1 767
Cuchilla dentada inoxidable adicional	27378	493
Hoja dentada	59282	74



TEXTURA ENTERA



TEXTURA MODIFICADA



COMER CON LAS MANOS

BLIXER® DE SUELO

INNOVACIÓN

BRAZO BLIXER®

Para mejorar la turbulencia y, por consiguiente, la fineza de la preparación.



PANEL DE MANDOS

Temporizador de 0 a 15 minutos, botones de mando táctiles de acero inoxidable y mando por impulsos para una mejor precisión de corte.

INNOVACIÓN

CUCHILLA INOXIDABLE DE FONDO DE CUBA

Una exclusividad de Robot-Coupe® para una homogeneidad perfecta de los productos procesados, incluso en pequeña cantidad.

BASTIDOR INOXIDABLE

Construcción totalmente inoxidable con un sistema de 3 pies de amplias dimensiones, para una estabilidad perfecta, ocupa poco espacio y una limpieza fácil.



Tapa hermética transparente que solo necesita un movimiento para fijarse. Tapa y junta desmontables en un santiamén.

LIMPIADOR DE TAPA

Para garantizar una visibilidad perfecta durante la preparación.

PALANCA DE BLOQUEO DE LA CUBA

Ergonómica, permite inclinar la cuba en posición intermedia y horizontal.

RUEDAS INCLUIDAS

3 ruedas retráctiles para un desplazamiento fácil que permite la limpieza.

INNOVACIÓN

CUBA INOXIDABLE

Cuba basculante y amovible, una exclusividad de Robot-Coupe.
Capacidad: 23, 28, 45 o 60 litros, según el modelo.

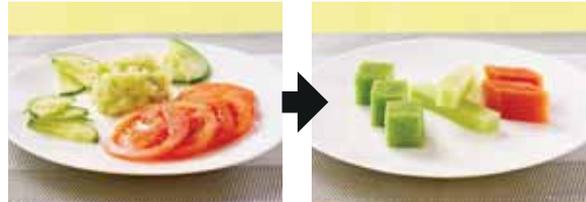


SALUD - ALIMENTACIÓN DE TEXTURA MODIFICADA

Entrantes

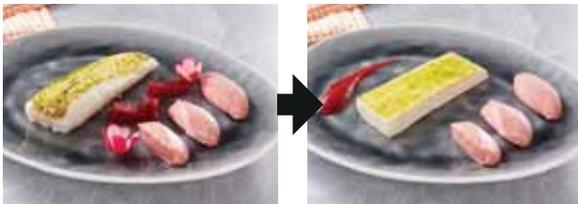


DÚO DE Y COL ROJA Y APIO CRUDOS

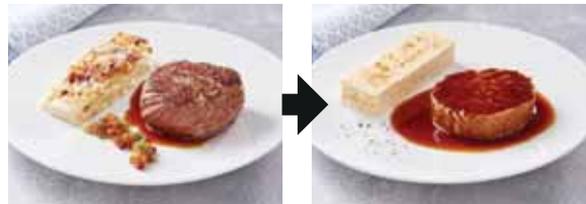


VARIACIÓN DE PEPINOS Y TOMATES

Platos

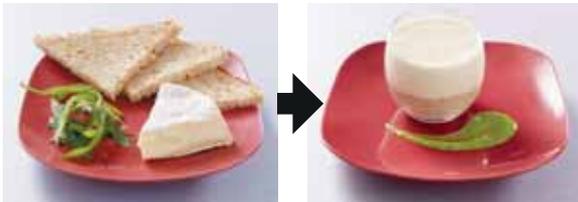


PESCADO BLANCO Y QUENELLES DE RÁBANOS



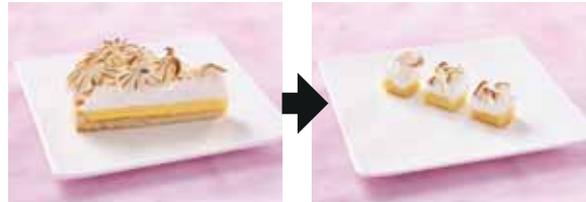
BISTÉ Y PASTEL DE PATATAS GRATINADO

Queso



CAMEMBERT Y PAN INTEGRAL

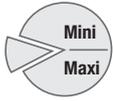
Postre



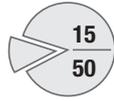
TARTA DE LIMÓN

BLIXER® DE SUELO

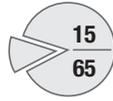
Número de porciones de 200 g



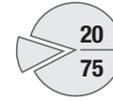
Cantidades trabajadas por operación



3 a 10 kg



3 a 13 kg



4 a 15 kg

VELOCIDAD VARIABLE de 300 a 3500 rpm

Blixer® 15 V.V.



15 L

• Trifásico

Blixer® 20 V.V.



20 L

• Trifásico

2 VELOCIDADES: 1500 y 3000 rpm

Blixer® 15



15 L

• Trifásico

Blixer® 20



20 L

• Trifásico

Blixer® 23



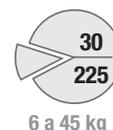
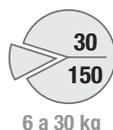
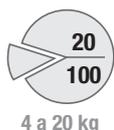
23 L

• Trifásico

Vea todos los modelos de suelo en la página 106

POSIBILIDADES DE TRABAJO

Modelos	Cantidades trabajadas (kg)			Número de porciones de 200 g
	Capacidad de la cuba (litros)	Mínimo	Máximo	
Blixer 15 - 15 V.V.	15	3	10	15 a 50
Blixer 20 - 20 V.V.	20	3	13	15 a 65
Blixer 23	23	4	15	20 a 75
Blixer 30	28	4	20	20 a 100
Blixer 45	45	6	30	30 a 150
Blixer 60	60	6	45	30 a 225



2 VELOCIDADES: 1500 y 3000 rpm

Blixer® 30



Blixer® 45



Blixer® 60



VOLVER AL RESUMEN

Edición 2021 robot coupe® 117

Los precios pueden estar desactualizados. Llámamos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.



Blixer® 15

Motor asíncrono	✓
Potencia	3000 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	1500 rpm - 3000 rpm
Pulse	✓
Cuba	15 l de acero inoxidable
Tapa hermética de gran visión	✓
Brazo Blixer® amovible	✓
Cuchilla	Totalmente inoxidable, 3 hojas dentadas desmontables y ajustables - Incluidas
Número de porciones de 200 g	15-50

Blixer® 15 V.V.

Motor asíncrono	✓
Potencia	3000 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	300 rpm a 3500 rpm
Pulse	✓
Cuba	15 l de acero inoxidable
Tapa hermética de gran visión	✓
Brazo Blixer® amovible	✓
Cuchilla	Totalmente inoxidable, 3 hojas dentadas desmontables y ajustables - Incluidas
Número de porciones de 200 g	15-50

 Requiere una conexión con un disyuntor diferencial de tipo A.

Elija su modelo:

Blixer® 15	Ref.	€
Blixer 15 400V/50/3	51511	5 845
Blixer 15 400V/50/3 + conjunto de cuba adicional	2353	7 925

Blixer® 15 V.V.	Ref.	€
Blixer 15 V.V. 400V/50/3	51507	7 160
Blixer 15 V.V. 400V/50/3 + conjunto de cuba adicional	2354	9 240

Elija sus opciones:

Blixer® 15 todos los modelos		
Opciones	Ref.	€
Conjunto de cuba adicional : cuba, cuchilla dentada, tapa y brazo Blixer®	57065	2 081
Cuchilla dentada inoxidable adicional	57102	582
Hoja dentada	59359	74



Blixer® 20

Motor asíncrono	✓
Potencia	4400 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	1500 rpm - 3000 rpm
Pulse	✓
Cuba	20 l de acero inoxidable
Tapa hermética de gran visión	✓
Brazo Blixer® amovible	✓
Cuchilla	Totalmente inoxidable, 3 hojas dentadas desmontables y ajustables - Incluidas
Número de porciones de 200 g	15-65

Blixer® 20 V.V.

✓
4400 W
Trifásico 400 V
300 rpm a 3500 rpm
✓
20 l de acero inoxidable
✓
✓
Totalmente inoxidable, 3 hojas dentadas desmontables y ajustables - Incluidas
15-65

 Requiere una conexión con un disyuntor diferencial de tipo A.



Elija su modelo:

Blixer® 20	Ref.	€
Blixer 20 400V/50/3	51611	6 740
Blixer 20 400V/50/3 + conjunto de cuba adicional	2355	9 105

Blixer® 20 V.V.	Ref.	€
Blixer 20 V.V. 400V/50/3	51607	8 385
Blixer 20 V.V. 400V/50/3 + conjunto de cuba adicional	2356	10 750

Elija sus opciones:

Blixer® 20 todos los modelos		
Opciones	Ref.	€
Conjunto de cuba adicional : cuba, cuchilla dentada, tapa y brazo Blixer®	57066	2 365
Cuchilla dentada inoxidable adicional	57102	582
Hoja dentada	59359	74





Blixer® 23

Motor asíncrono	✓
Potencia	4500 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	1500 rpm - 3000 rpm
Pulse	✓
Panel de mandos IP 65 con temporizador digital	✓
Cuba	23 l de acero inoxidable
Tapa de gran visión	✓
Limpiador de tapa.	✓
Brazo del Blixer®	✓
Cuchilla	Totalmente inoxidable, hojas dentadas desmontables y ajustables - Incluidas
3 ruedas retráctiles	✓
Número de porciones	20-75

Blixer® 30

Motor asíncrono	✓
Potencia	5400 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	1500 rpm - 3000 rpm
Pulse	✓
Panel de mandos IP 65 con temporizador digital	✓
Cuba	28 l de acero inoxidable
Tapa de gran visión	✓
Limpiador de tapa.	✓
Brazo del Blixer®	✓
Cuchilla	Totalmente inoxidable, hojas dentadas desmontables y ajustables - Incluidas
3 ruedas retráctiles	✓
Número de porciones	20-100

Elija su modelo:

Blixer® 23	Ref.	€
Blixer 23 400V/50/3	51341	11 855

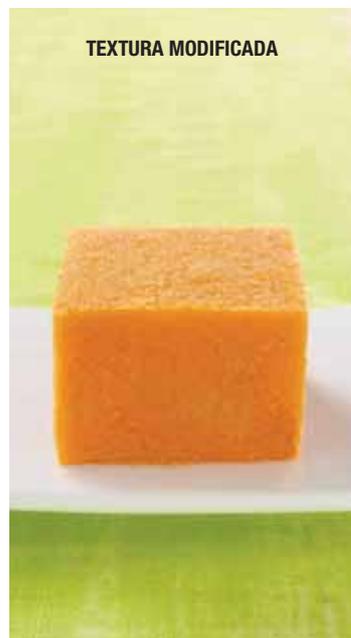
Blixer® 30	Ref.	€
Blixer 30 400V/50/3	52341	14 270

Elija sus opciones:

Opciones	Blixer® 23		Blixer® 30	
	Ref.	€	Ref.	€
Cuchilla dentada inoxidable adicional	57071	692	57076	733
Hoja dentada	118292S	122	118241S	139



TEXTURA ENTERA



TEXTURA MODIFICADA



COMER CON LAS MANOS

Blixer® 45

Motor asincrónico	✓
Potencia	9000 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	1500 rpm - 3000 rpm
Pulse	✓
Panel de mandos IP 65 con temporizador digital	✓
Cuba	45 l de acero inoxidable
Tapa de gran visión	✓
Limpiador de tapa.	✓
Brazo del Blixer®	✓
Cuchilla	Totalmente inoxidable, hojas dentadas desmontables y ajustables Incluidas
3 ruedas retráctiles	✓
Número de porciones	30-150

Blixer® 60

Motor asincrónico	✓
Potencia	11000 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	1500 rpm - 3000 rpm
Pulse	✓
Panel de mandos IP 65 con temporizador digital	✓
Cuba	60 l de acero inoxidable
Tapa de gran visión	✓
Limpiador de tapa.	✓
Brazo del Blixer®	✓
Cuchilla	Totalmente inoxidable, hojas dentadas desmontables y ajustables Incluidas
3 ruedas retráctiles	✓
Número de porciones	30-225

Elija su modelo:

Blixer® 45	Ref.	€
Blixer 45 400V/50/3	53341	18 995

Blixer® 60	Ref.	€
Blixer 60 400V/50/3	54341	27 800

Elija sus opciones:

	Blixer® 45		Blixer® 60	
Opciones	Ref.	€	Ref.	€
Cuchilla dentada inoxidable adicional	57083	770	57093	1 099
Hoja dentada	118243S	150	118245S	186

[VOLVER AL RESUMEN](#)

Edición 2021 **robot coupe®** 121

Los precios pueden estar desactualizados. Llámamos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

COMBINADOS

CUTTERS Y CORTA-HORTALIZAS

Tapa:

Prevista para poder añadir líquidos o ingredientes en marcha.

Asa

ergonómica para poder manipular la cuba fácilmente.



Variación de velocidad:

de 300 a 3 500 rpm para disponer de una mayor variedad de aplicaciones.



INNOVACIÓN

Cuchilla de fondo de cuba para trabajar tanto pequeñas como grandes cantidades. Cuchilla lisa amovible incluida. Cuchilla serrada y cuchilla dentada disponibles opcionalmente.

Arranque automático de la máquina gracias al empujador: comodidad de trabajo y rapidez de ejecución.



Expulsión lateral:

ahorro de espacio y comodidad de empleo.



Gama de **28 discos disponibles** opcionalmente.



Escanee este código QR para ver el combinado en acción.

FUNCIÓN CUTTER

	Cuchilla lisa En estándar	→		PICADOS GRUESOS		PICADOS FINOS		SALSAS, EMULSIONES
	Cuchilla serrada ESPECIAL Trituración Pastelería	→		AMASADOS		TRITURADOS		
	Cuchilla dentada ESPECIAL Hierbas Especias	→		PICADOS DE HIERBAS		PICADOS DE ESPECIAS		

FUNCIÓN CORTA-HORTALIZAS

	PICADO			BASTONCITOS / JULIANA	
	ONDULADO			+ MACEDONIA*	
	RALLADO			+ PATATAS FRITAS*	

* Para R 402, R 402 V.V, R 502, R 502 V.V, R 752, R 752 V.V.

FUNCIÓN EXTRACTOR DE ZUMOS Y COULIS*

- Extracción de zumos de frutas y hortalizas para aperitivos, verrines, salsas, sopas, sorbetes y helados, batidos, confituras, pastas de frutas, etc.
- Función coulis para extraer zumos con mucha pulpa de frutas y hortalizas cocidas o blandas.
- Función exprimidor para todo tipo de cítricos.



* Disponible para R 201 XL, R 301, R 301 Ultra, R 401, R 402, R 402 V.V.

VOLVER AL RESUMEN

Edición 2021 **robot coupe** 25

Los precios pueden estar desactualizados. Llámamos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.



RALLADO / REBANADO / ONDULADO / BASTONCITOS - JULIANA

R 201 XL



OPCIONAL
23
DISCOS

OPCIONAL
3
CUCHILLAS

2,9 L

- Monofásico
- 1 velocidad
- Expulsión de la cuba
- Kit extracto de zumos y coulis*

R 301 Ultra



OPCIONAL
23
DISCOS

OPCIONAL
3
CUCHILLAS

3,7 L

- Monofásico
- 1 velocidad
- Kit extracto de zumos y coulis*

R 301



OPCIONAL
23
DISCOS

OPCIONAL
3
CUCHILLAS

3,7 L

- Monofásico
- 1 velocidad
- Kit extracto de zumos y coulis*



RALLADO / REBANADO / ONDULADO / BASTONCITOS - JULIANA

+ MACEDONIA + PATATAS FRITAS

R 402 V.V.



OPCIONAL
+ 28
DISCOS

OPCIONAL
+ 3
CUCHILLAS

4,5 L

- Monofásico
- Velocidad variable
- Kit extracto de zumos y coulis*

R 502 V.V.



OPCIONAL
+ 50
DISCOS

OPCIONAL
+ 3
CUCHILLAS

5,9 L

- Monofásico
- Velocidad variable
- R-Mix®
- Accesorio pasapuré*

R 752 V.V.



OPCIONAL
+ 50
DISCOS

OPCIONAL
+ 3
CUCHILLAS

7,5 L

- Monofásico
- Velocidad variable
- R-Mix®
- Equipo pasapuré*

R 402



OPCIONAL
+ 28
DISCOS

OPCIONAL
+ 3
CUCHILLAS

4,5 L

- Monofásico o trifásico
- 2 velocidades
- Kit extracto de zumos y coulis*

R 502



OPCIONAL
+ 50
DISCOS

OPCIONAL
+ 3
CUCHILLAS

5,9 L

- Trifásico
- 2 velocidades
- Accesorio pasapuré*

R 752



OPCIONAL
+ 50
DISCOS

OPCIONAL
+ 3
CUCHILLAS

7,5 L

- Trifásico
- 2 velocidades
- Equipo pasapuré*

R 401



OPCIONAL
+ 23
DISCOS

OPCIONAL
+ 3
CUCHILLAS

4,5 L

- Monofásico
- 1 velocidad
- Kit extracto de zumos y coulis*

*Accesorio en opción

R-Mix®: Función de mezcla en rotación inversa

Modelos	Cantidad máxima en función cutter	Rendimiento horario en función corta-hortalizas	Número de cubiertos
R 201 XL	1,0 kg	25 kg/h	Hasta 20
R 301 / R 301 Ultra	1,5 kg	50 kg/h	10 a 80
R 401 / R 402 / R 402 V.V.	2,5 kg	50 kg/h	20 a 100
R 502 / R 502 V.V.	3,2 kg	150 kg/h	30 a 300
R 752 / R 752 V.V.	3,8 kg	250 kg/h	50 a 400

KIT EXTRACTOR DE ZUMOS Y COULIS

- Extracción de zumos de frutas y hortalizas para aperitivos, verrines, salsas, sopas, sorbetes y helados, batidos, confituras, pastas de frutas, etc.
- Función coulis para extraer zumos con mucha pulpa de frutas y hortalizas cocidas o blandas.
- Función exprimidor para todo tipo de cítricos.
- Reemplaza numerosas herramientas manuales:

FUNCIÓN COULIS

+

FUNCIÓN EXPRIMIDOR



Tolva de gran capacidad:
75 x 90 mm



Escanee este código QR para ver el combinado en acción.



COULIS DE FRAMBUE-
SAS PARA SORBETES



COULIS PARA VERRINES



LECHE DE COCO



ZUMO DE LIMÓN



TARTA DE LIMÓN



ZUMO DE NARANJA



	Ref.	€
Kit extractor de zumos y coulis para R201 XL	27393	293
Kit extractor de zumos y coulis para R301 / R301 Ultra / R401 / R402 / R402 V.V	27396	293
Accesorio exprimidor para R 201 XL	27392	177
Accesorio exprimidor para R301 / R301 Ultra / R401 / R402 / R402 V.V.	27395	177



R 201 XL

Motor asíncrono	✓
Potencia	550 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	1500 rpm
Pulse	✓
Cutter	Cuba de 2,9 l en material compuesto con asa
Cuchilla	Hojas lisas de acero inoxidable Incluidas
Corta-hortalizas	Tolva en media luna Tolva cilíndrica de Ø 58 mm
Expulsión	En la cuba
Discos	Rebanador de 2 mm, Rallador de 2 mm - Incluidos

R 301

✓
650 W
Monofásico 230 V
1500 rpm
✓
Cuba de 3,7 l en material compuesto
Hojas lisas de acero inoxidable Incluidas
Tolva en media luna de 1,6 l Tolva cilíndrica de Ø 58 mm
Continua
No incluidos

R 301 Ultra

✓
650 W
Monofásico 230 V
1500 rpm
✓
Cuba de 3,7 l de acero inoxidable
Hojas lisas de acero inoxidable Incluidas
Tolva en media luna de 1,6 l Tolva cilíndrica de Ø 58 mm
Continua
No incluidos

Elija su modelo:



Escanee este código QR para ver el combinado en acción.

R 201 XL	Ref.	€
R 201 XL 230V/50/1	22570	765
2 discos		

R 301	Ref.	€
R 301 230V/50/1	2525	1 275
Packs de 4 discos	1953	195

R 301 Ultra	Ref.	€
R 301 Ultra 230V/50/1	2547	1 500
Packs de 4 discos	1953	195

Colección completa de discos en la página 38



Elija sus opciones:



Opciones	R 201 XL		R 301		R 301 Ultra	
	Ref.	€	Ref.	€	Ref.	€
Cuchillas serrada Especial Trituración Pastelería	27138	102	27288	102	27288	102
Cuchilla dentada Especial Hierbas Especias	27061	102	27287	102	27287	102
Cuchilla lisa adicional	27055	86	27286	86	27286	86
Accesorio cutter (cuba, tapa, cuchilla)	-	-	27272	216	27278	479
Kit extractor de zumos y coulis	27393	293	27396	293	27396	293
Accesorio exprimidor	27392	177	27395	177	27395	177

VOLVER AL RESUMEN

Edición 2021 **robot coupe** 29

Los precios pueden estar desactualizados. Llámamos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

COMBINADOS CUTTERS Y CORTA-HORTALIZAS



Superficie 104 cm²

“ Descubra todos los packs de discos en la página 45 ”



Superficie 104 cm²

“ Descubra todos los packs de discos en la página 45 ”

R 401

Motor asíncrono	✓
Potencia	700 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	1500 rpm
Pulse	✓
Soporte de motor	Metálico
Cutter	Cuba de 4,5 l de acero inoxidable
Cuchilla	Hojas lisas de acero inoxidable - Incluidas
Corta-hortalizas	Tolva en media luna de 1,6 l Tolva cilíndrica de Ø 58 mm Cuba de acero inoxidable
Discos	No incluidos

R 402

Motor asíncrono	✓
Potencia	750 W
Voltaje	Monofásico 230 V Trifásico 400 V
Velocidad	500-1500 rpm 750-1500 rpm
Pulse	✓
Soporte de motor	Metálico
Cutter	Cuba de 4,5 l de acero inoxidable
Cuchilla	Hojas lisas de acero inoxidable - Incluidas
Corta-hortalizas	Tolva en media luna de 1,6 l Tolva cilíndrica de Ø 58 mm Cuba de acero inoxidable
Discos	No incluidos

Elija su modelo:



Escanee este código QR para ver el combinado en acción.

R 401 - 4 discos		Ref.	€
R 401 230V/50/1		2425	1 805
Packs de 4 discos		1953	195
R 401 sin disco		Ref.	€
R 401 230V/50/1		2425	1 805

Colección completa de discos en la página 38



R 402 - 4 discos		Ref.	€
R 402 230V/50/1		2453	2 065
Packs de 4 discos		1953	195
R 402 400V/50/3		2433	2 065
Packs de 4 discos		1953	195
R 402 - 6 discos		Ref.	€
R 402 230V/50/1		2453	2 065
Packs de 6 discos		1918	355
R 402 400V/50/3		2433	2 065
Packs de 6 discos		1918	355
R 402 sin disco		Ref.	€
R 402 230V/50/1		2453	2 065
R 402 400V/50/3		2433	2 065

Elija sus opciones:



R 401 / R 402		
Opciones	Ref.	€
Cuchillas serrada Especial Trituración Pastelería	27346	102
Cuchilla dentada Especial Hierbas Especias	27345	102
Cuchilla lisa adicional	27344	86
Accesorio cutter (cuba, tapa, cuchilla)	27342	493
Kit extractor de zumos y coulis	27396	293
Accesorio exprimidor	27395	177



Superficie 104 cm²

" Descubra todos los packs de discos en la página 45 "

R 402 V.V.

Motor asíncrono	✓
Potencia	1000 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	300 a 3500 rpm en el cutter 300 a 1000 rpm en el corta-hortalizas
Pulse	✓
Soporte de motor	Metálico
Cutter	Cuba de 4,5 l de acero inoxidable
Cuchilla	Hojas lisas de acero inoxidable - Incluidas
Corta-hortalizas	Tolva en media luna de 1,6 l Tolva cilíndrica de Ø 58 mm Cuba de acero inoxidable

Discos No incluidas

Elija su modelo:



Escanee este código QR para ver el combinado en acción.

R 402 V.V. - 4 discos	Ref.	€
R 402 V.V. 230V/50/1	2444	2 510
Packs de 4 discos	1953	195
R 402 V.V. - 6 discos	Ref.	€
R 402 V.V. 230V/50/1	2444	2 510
Packs de 6 discos	1918	355
R 402 V.V. sin disco	Ref.	€
R 402 V.V. 230V/50/1	2444	2 510

Colección completa de discos en la página 38



R 402 V.V.		
Opciones	Ref.	€
Cuchillas serrada Especial Trituración Pastelería	27346	102
Cuchilla dentada Especial Hierbas Especias	27345	102
Cuchilla lisa adicional	27344	86
Accesorio cutter (cuba, tapa, cuchilla)	27342	493
Kit extractor de zumos y coulis	27396	293
Accesorio exprimidor	27395	177



FUNCIÓN PASAPURÉ

MODELOS R 502, R 502 V.V., R 752, R 752 V.V.

• **Volumen y rapidez**

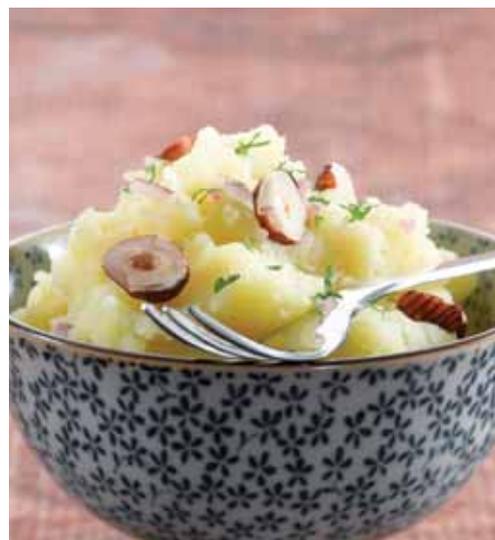
Para realizar en 2 minutos hasta 10 kg de un puré fresco y sabroso.

• **Ergonomía**

Una tolva grande ergonómica permite introducir de manera continua las patatas, lo que limita las manipulaciones.

• **Polivalencia**

Aproveche el pasapuré, una función adicional en el corta-hortalizas, además de los 50 cortes de frutas y hortalizas.



El accesorio pasapuré consta de:

- una tolva de introducción para facilitar la carga de patatas (para los R 502 y R 502 V.V. únicamente),
- una paleta,
- una rejilla especial de Ø 3 mm o 6 mm,
- un disco expulsor especial para puré

		Ref.	€
Accesorio pasapuré de Ø 3 mm (R 502 y R 502 V.V.)	1 + 2	28207	264
Equipo pasapuré de Ø 3 mm	2	28208	187
Accesorio pasapuré de Ø 6 mm (R 502 y R 502 V.V.)	1 + 2	28209	264
Equipo pasapuré de Ø 6 mm	2	28210	183

NUEVO



R 502

Motor asíncrono	✓
Potencia	900 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	750 rpm - 1500 rpm
Pulse	✓
Soporte de motor	Metálico
Cutter	Cuba de 5,9 l de acero inoxidable
Brazo rascador	✓
Cuchilla	Hojas lisas de acero inoxidable - Incluidas
Corta-hortalizas	Tolva en media luna de 2,2 l Tolva cilíndrica de Ø 58 mm y Ø 39 mm, empujador Exactitube - Incluidos
Discos	No incluidos

Elija su modelo:

R 502 Restauración Catering		Ref.	€
R 502 400V/50/3		2382	2 780
Packs de 7 discos		1958	606
R 502 Colectividades		Ref.	€
R 502 400V/50/3		2382	2 780
Packs de 11 discos		1959	1 010
R 502 Pack Multicorte		Ref.	€
R 502 400V/50/3		2382	2 780
Packs de 16 discos		2022	1 579
R 502 sin disco		Ref.	€
R 502 400V/50/3		2382	2 780

NUEVO



R 502 V.V.

Motor	✓
Potencia	1 500 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	300 a 3500 rpm en el cutter 300 a 1000 rpm en el corta-hortaliza
Pulse	✓
Soporte de motor	Metálico
Cutter	Cuba de 5,9 l de acero inoxidable
Brazo rascador	✓
Cuchilla	Hojas lisas de acero inoxidable - Incluidas
Corta-hortalizas	Tolva en media luna de 2,2 l Tolva cilíndrica de Ø 58 mm y Ø 39 mm, empujador Exactitube - Incluidos
Discos	No incluidos

R 502 V.V. Restauración Catering		Ref.	€
R 502 V.V. 230V/50-60/1		2390	3 190
Packs de 7 discos		1958	606
R 502 V.V. Colectividades		Ref.	€
R 502 V.V. 230V/50-60/1		2390	3 190
Packs de 11 discos		1959	1 010
R 502 V.V. Pack Multicorte		Ref.	€
R 502 V.V. 230V/50-60/1		2390	3 190
Packs de 16 discos		2022	1 579
R 502 V.V. sin disco		Ref.	€
R 502 V.V. 230V/50-60/1		2390	3 190

Colección completa de discos en la página 38



Elija sus opciones:



R 502 todos los modelos		
Opciones	Ref.	€
Cuchillas serrada Especial Trituración Pastelería	27121	163
Cuchilla dentada Especial Hierbas Especias	27351	163
Cuchilla lisa adicional	27120	145
Accesorio cutter (cuba, tapa, cuchilla)	27320	570

VOLVER AL RESUMEN

Edición 2021 **robot coupe** 33

Los precios pueden estar desactualizados. Llámamos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

NUEVO

COMBINADOS R 752 Y R 752 V.V.

- Polivalentes, compactos y cada vez con más rendimiento gracias a sus capacidades de trabajo superiores.
- Un temporizador para una mayor comodidad de uso,
- Nuevos accesorios cada vez más adaptados a las necesidades de los profesionales

Tolva ajustable para adaptarse a todos los tamaños de frutas y hortalizas



- **Comodidad de trabajo**
- **Prevención de los TME**
- **Reducción de la penosidad**



Tolva extragrande:
Hasta 15 tomates
o 1 col entera.



Tolva cilíndrica
Ø 58 mm : corte
uniforme de los
productos alargados.



Empujador Exactitube
Tolva cilíndrica con empujador
Exactitube Ø 39 mm para corte de
frutas y hortalizas pequeñas, como
pimientos, pepinillos, encurtidos,
embutidos, espárragos, cebolletas,
plátanos, fresas, uvas, etc.

INNOVACIÓN

Ergonomía excepcional:
Palanca con movimiento
asistido: menos esfuerzos
para el usuario.

Temporizador:
Mayor comodidad de
trabajo, precisión y
regularidad en la
realización de las recetas.

Potencia del motor:
Para realizar las preparaciones
más exigentes.

Expulsión lateral:
Ahorro de espacio y
comodidad de empleo.

Tapa:
Posibilidad de añadir líquidos u otros
ingredientes durante la preparación.

Brazo rascador:
Para raspar fácilmente
la tapa y los bordes de
la cuba sin parar para
limpiar.

**Cuba de 7,5 l, gran
capacidad, con asa
ergonómica:**
Ganar tiempo aumentando
la cantidad trabajada.*



**Entregado con cuchilla lisa
de acero inoxidable:** 2 hojas
desmontables y ajustables.



**Gama de 50 discos
disponibles
opcionalmente.**

Opciones para R 752 y R 752 V.V.	Ref.	€
Cuchillas serrada de acero inoxidable Especial Trituración Pastelería	27308	330
Cuchilla dentada Especial Hierbas Especias	27307	330
Cuchilla lisa inoxidable adicional	27306	320
Accesorio cutter (cuba, tapa, cuchilla)	27318	750
Hoja serrada inferior	49162	50
Hoja serrada superior	49163	50
Hoja dentada inferior	49164	50
Hoja dentada superior	49165	50
Hoja lisa inferior	49160	45
Hoja lisa superior	49161	45
Equipo pasapuré de Ø 3 mm	28208	187
Equipo pasapuré de Ø 6 mm	28210	183

NUEVO

Superficie 227 cm²

" Descubra todos los packs de discos en la página 46 "

R 752

Motor asíncrono	✓
Potencia	1 800 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	750 rpm - 1500 rpm
Pulse	✓
Soporte de motor	Metálico
Cutter	Cuba de 7,5 l de acero inoxidable
Brazo rascador	✓
Cuchilla	Totalmente inoxidable, hojas lisas desmontables y ajustables - Incluidas
Corta-hortalizas	Tolva de media luna de 4,4 l Tolva cilíndrica de Ø 58 mm y Ø 39 mm, empujador Exactitube - Incluidos
Discos	No incluidos

Elija su modelo:

R 752 Restauración Catering	Ref.	€
R 752 400V/50/3	2113	3 260
Packs de 7 discos	1958	606
R 752 Colectividades	Ref.	€
R 752 400V/50/3	2113	3 260
Packs de 11 discos	1959	1 010
R 752 Pack Multicorte	Ref.	€
R 752 400V/50/3	2113	3 260
Packs de 16 discos	2022	1 579
R 752 sin disco	Ref.	€
R 752 400V/50/3	2113	3 260

Elija entre las siguientes opciones:

NUEVO

Superficie 227 cm²

" Descubra todos los packs de discos en la página 46 "

R 752 V.V.

Motor asíncrono	✓
Potencia	1 500 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	300 a 3500 rpm en el cutter 300 a 1000 rpm en el corta-hortalizas
Pulse	✓
Soporte de motor	Metálico
Cutter	Cuba de 7,5 l de acero inoxidable
Brazo rascador	✓
Cuchilla	Totalmente inoxidable, hojas lisas desmontables y ajustables - Incluidas
Corta-hortalizas	Tolva de media luna de 4,4 l Tolva cilíndrica de Ø 58 mm y Ø 39 mm, empujador Exactitube - Incluidos
Discos	No incluidos

R 752 V.V. Restauración Catering	Ref.	€
R 752 V.V. 230V/50/1	2115	3 670
Packs de 7 discos	1958	606
R 752 V.V. Colectividades	Ref.	€
R 752 V.V. 230V/50/1	2115	3 670
Packs de 11 discos	1959	1 010
R 752 V.V. Pack Multicorte	Ref.	€
R 752 V.V. 230V/50/1	2115	3 670
Packs de 16 discos	2022	1 579
R 752 V.V. sin disco	Ref.	€
R 752 V.V. 230V/50/1	2115	3 670

Colección completa de discos en la página 38



VOLVER AL RESUMEN

Edición 2021 robot coupe® 35

Los precios pueden estar desactualizados. Llámamos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

COLECCIÓN DE DISCOS



¡LA MAYOR VARIEDAD DE CORTES!

Más de 50 discos posibles para realizar rebanadas, rallados, julianas, patatas fritas, macedonias, brunoises y gaufrettes con una calidad de corte irreprochable en un mínimo de tiempo. Ahorre varias horas de trabajo cada día gracias a los combinados y corta-hortalizas de Robot-Coupe.



COLECCIÓN DE DISCOS



ESENCIAL
Series 1-4



ESENCIAL
Series 1-4



EXPERT
Series 5-7



EXPERT
Series 5-7

R 201 XL R 301 R 301 Ultra R 401	Precio €	R 402 R 402 V.V.	CL 40	Precio €	DISCOS	R 502/R 502 V.V. R 752/R 752 V.V.	Precio €	CL 50 Gourmet	Precio €
CL 20						CL 50/CL 50 Ultra CL 52 /CL 55 CL 60/CL 60 V.V.			

REBANADORES



					Almendras 0,6 mm	28166	92	28166	92
					0,8 mm	28069	92	28069	92
27051	50	27051	50		1 mm	28062	92	28062	92
27555	50	27555	50		2 mm	28063	92	28063	92
27086	50	27086	50		3 mm	28064	92	28064	92
27566	50	27566	50		4 mm	28004	92	28004	92
27087	50	27087	50		5 mm	28065	92	28065	92
27786	50	27786	50		6 mm	28196	92	28196	92
					8 mm	28066	92	28066	92
					10 mm	28067	92	28067	92
					14 mm	28068	92		
					Patatas cocidas 4 mm	27244	288	27244	288
					Patatas cocidas 6 mm	27245	288	27245	288

ONDULADOS



27621	50	27621	50		2 mm	27068	115	27068	115
					3 mm	27069	115	27069	115
					5 mm	27070	115	27070	115

RALLADORES



27588	50	27588	27148	50	1,5 mm	28056	85	28056	85
27577	50	27577	27149	50	2 mm	28057	85	28057	85
27511	50	27511	27150	50	3 mm	28058	85	28058	85
					4 mm	28073	85	28073	85
					5 mm	28059	85	28059	85
27046	50	27046	50		6 mm				
					7 mm	28016	85	28016	85
27632	50	27632	50		9 mm	28060	85	28060	85
27764	57	27764	57		Parmesano	28061	85	28061	85
27191	85	27191	85		Patatas tipo Röstis	27164	133	27164	133
					Patatas crudas	27219	147	27219	147
27078	85	27078	85		Rábano blanco 0,7 mm				
27079	85	27079	85		Rábano blanco 1 mm	28055	150	28055	150
27130	85	27130	85		Rábano blanco 1,3 mm				

BASTONCITOS JULIANA



					1 x 8 mm (tagliatelles)	28172	122	28172	122
					1 x 26 cebolla/col	28153	223	28153	223
27080	63	27080	63		2 x 4 mm	27072	122	27072	122
27081	63	27081	63		2 x 6 mm	27066	122	27066	122
					2 x 8 mm	27067	122	27067	122
					2 x 10 mm (tagliatelles)	28173	122	28173	122
27599	63	27599	63		2 x 2 mm	28051	122	28051	122
					2,5 x 2,5 mm	28195	122	28195	122
					3 x 3 mm	28101	122	28101	122
27047	63	27047	63		4 x 4 mm	28052	122	28052	122
27610	63	27610	63		6 x 6 mm	28053	122	28053	122
27048	63	27048	63		8 x 8 mm	28054	122	28054	122



ESENCIAL
Series 1-4

R 402
R 402 V.V.

CL 40

Precio
€



EXPERT
Series 5-7

R 502/R 502 V.V.
R 752/R 752 V.V.

CL 50/CL 50 Ultra
CL 52 /CL 55
CL 60/CL 60 V.V.

Precio
€



EXPERT
Series 5-7

CL 50
Gourmet

Precio
€

DISCOS

EQUIPOS PARA MACEDONIA



REJILLA + REBANADOR

PATATAS FRITAS



BRUNOISES



GAUFRETTES



			5 x 5 x 5 mm	■ 28110	211	■ 28110	211
	■ 27113	163	8 x 8 x 8 mm	■ 28111	195	■ 28111	195
	■ 27114	163	10 x 10 x 10 mm	■ 28112	195	■ 28112	195
	■ 27298	163	12 x 12 x 12 mm	■ 28197	195		
			14 x 14 x 5 mm (mozzarella)	■ 28181	195	■ 28181	195
			14 x 14 x 10 mm	■ 28179	195	■ 28179	195
			14 x 14 x 14 mm	■ 28113	195		
			20 x 20 x 20 mm	■ 28114	195		
			25 x 25 x 25 mm	■ 28115	195		
			50 x 70 x 25 mm (ensalada)	■ 28180	283		
	▲ 27116	170	8 x 8 mm	▲ 28134	234	▲ 28134	234
			8 x 16 mm	▲ 28159	234	▲ 28159	234
	▲ 27117	170	10 x 10 mm	▲ 28135	234	▲ 28135	234
			10 x 16 mm	▲ 28158	234	▲ 28158	234
			2 x 2 x 2 mm			28174	163
			3 x 3 x 3 mm			28175	163
			4 x 4 x 4 mm			28176	163
			2 mm			28198	139
			3 mm			28199	139
			4 mm			28177	139
			6 mm			28178	139

■ Equipo para MACEDONIA compuesto por: 1 rejilla de macedonia + 1 disco rebanador.

▲ Equipo para PATATAS FRITAS compuesto por: 1 rejilla de patatas fritas + 1 disco rebanador especial patatas fritas.

ACCESORIOS

	Ref.	€
SOPORTE MURAL PARA ACCESORIOS: CUCHILLA y 8 DISCOS > Desde el R 201 XL hasta el R 402 V.V.	107810	32
PORTADISCOS MURAL 4 VARILLAS INOXIDABLES > 16 discos pequeños u 8 discos grandes	107812	36
CAJA PARA DISCOS: > Desde el R 502 hasta el R 752 V.V. > Desde el CL 50 hasta el CL 60 V.V.	27258	19
PORTADISCOS MURAL INOXIDABLE	101230	45
D-CLEAN KIT: HERRAMIENTA DE LIMPIEZA REJILLAS DE MACEDONIA (5,8 o 10 mm)	39881	74
PROTECCIÓN DE DISCOS > Desde el R 502 hasta el R 752 V.V. > Desde el CL 50 hasta el CL 60 V.V.	39726	17



¡LA MAYOR VARIEDAD DE CORTES!

De 0,6 mm a 3 mm o de 3 mm a 14 mm

REBANADORES

Expert: CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, CL 60 V.V., R 502, R 502 V.V., R 752 y R 752 V.V.

Esencial: CL 20, CL 40, R 201 XL, R 301, R 301 Ultra, R 401, R 402, R 402 V.V.



Almendras 0,6 mm
Ref. 28166



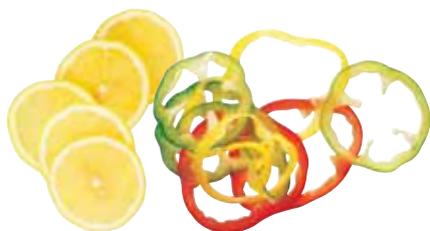
0,8 mm
Ref. 28069



1 mm
Ref. 28062
Ref. 27051



2 mm
Ref. 28063
Ref. 27555



3 mm
Ref. 28064
Ref. 27086



4 mm
Ref. 28004
Ref. 27566



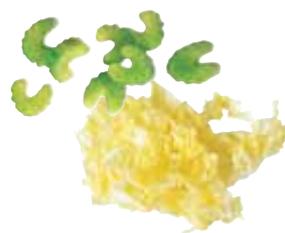
5 mm
Ref. 28065
Ref. 27087



6 mm
Ref. 28196
Ref. 27786



8 mm
Ref. 28066



10 mm
Ref. 28067



14 mm*
Ref. 28068



Patatas cocidas 4 mm
Ref. 27244

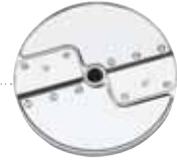


Patatas cocidas 6 mm
Ref. 27245



Las ilustraciones verdes están en escala 1:1

* Salvo el CL 50 Gourmet

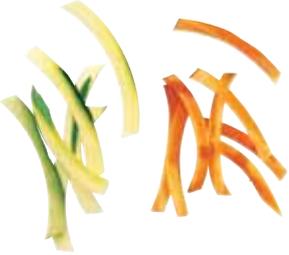


BASTONCITOS - JULIANAS

Expert: CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, CL 60 V.V., R 502, R 502 V.V., R 752 y R 752 V.V.

Esencial: CL 20, CL 40, R 201 XL, R 301, R 301 Ultra, R 401, R 402, R 402 V.V.

1 x 8 mm
tagliatelles
Ref. 28172



1 x 26 mm
cebollas y coles
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
Tagliatelles
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



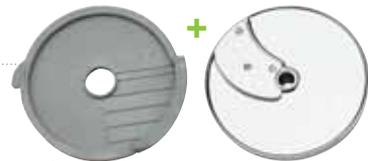
6 x 6 mm
Ref. 28053
Ref. 27610



8 x 8 mm
Ref. 28054
Ref. 27048



De 1 x 8 mm a 8 x 8 mm



PATATAS FRITAS

CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, CL 60 V.V., R 502, R 502 V.V., R 752, R 752 V.V.

Esencial: CL 40, R 402, R 402 V.V.

8 x 8 mm
Ref. 28134
Ref. 27116



Patatas Vitelotte

8 x 16 mm
Ref. 28159



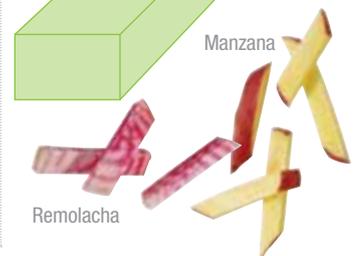
Patata dulce

10 x 10 mm
Ref. 28135
Ref. 27117



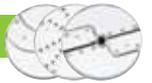
Manzana

10 x 16 mm
Ref. 28158



Remolacha

Las ilustraciones verdes están en escala 1:1



¡LA MAYOR VARIEDAD DE CORTES!

RALLADORES



Expert: CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, CL 60 V.V., R 502, R 502 V.V., R 752 y R 752 V.V.

Esencial: CL 20, CL 40, R 201 XL, R 301, R 301 Ultra, R 401, R 402, R 402 V.V.

Esencial: Especial CL 40

 <p>1,5 mm Ref. 28056 Ref. 27588* Ref. 27148</p> 	 <p>2 mm Ref. 28057 Ref. 27577* Ref. 27149</p> 	 <p>3 mm Ref. 28058 Ref. 27511* Ref. 27150</p> 	 <p>4 mm Ref. 28073</p> 
 <p>5 mm Ref. 28059</p> 	 <p>6 mm Ref. 27046</p> 	 <p>7 mm Ref. 28016</p> 	 <p>9 mm Ref. 28060 Ref. 27632</p> 
 <p>Parmesano Ref. 28061 Ref. 27764</p> 	 <p>Patatas tipo Röstis Ref. 27164 Ref. 27191</p> 	 <p>Patatas crudas Ref. 27219</p> 	 <p>Rábano blanco 1 mm Ref. 28055 Ref. 27078 0,7 mm Ref. 27079 1 mm Ref. 27130 1,3 mm</p> 

ONDULADOS

Expert: CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, CL 60 V.V., R 502, R 502 V.V., R 752 y R 752 V.V.

Esencial: CL 20, CL 40, R 201 XL, R 301, R 301 Ultra, R 401, R 402, R 402 V.V.



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

Las ilustraciones verdes están en escala 1:1

* Salvo el CL 40



EQUIPOS PARA MACEDONIA

Expert: CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, CL 60 V.V., R 502, R 502 V.V., R 752 y R 752 V.V.

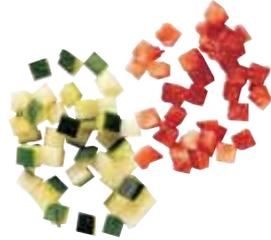
Esencial: CL 40, R 402, R 402 V.V.



5x5x5 mm
Ref. 28110



8x8x8 mm
Ref. 28111
Ref. 27113



10x10x10 mm
Ref. 28112
Ref. 27114



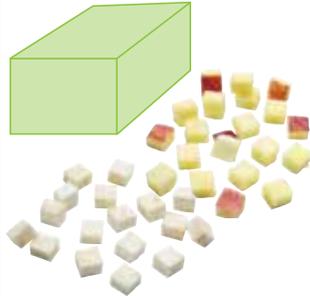
12x12x12 mm
Ref. 28197
Ref. 27298



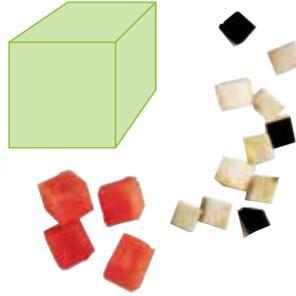
14x14x5 mm
Ref. 28181



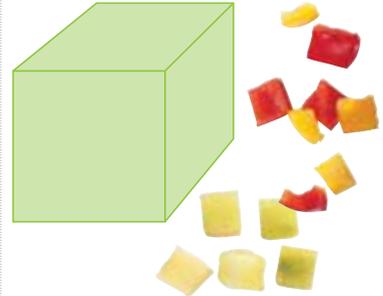
14x14x10 mm*
Ref. 28179



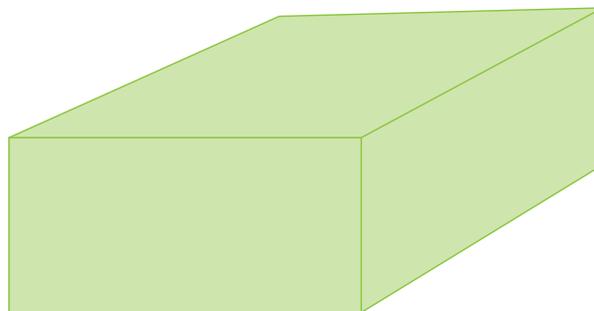
14x14x14 mm*
Ref. 28113



20x20x20 mm*
Ref. 28114



25x25x25 mm*
Ref. 28115



50x70x25 mm*
Ensaladas
Ref. 28180



* Salvo el CL 50 Gourmet

D-CLEAN KIT



Soporte de rejilla reversible

- 1 cara Esencial R 402 - CL 40
- 1 cara Expert CL 50 - CL 60 y R 502 - R 752



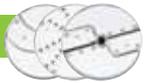
Herramienta de limpieza de la rejilla de macedonia
5 mm, 8 mm y 10 mm



Herramienta rascadora

	Ref.	€
Herramienta de limpieza de la rejilla de macedonia	39881	74

[VOLVER AL RESUMEN](#)



CORTES ESPECIALES

BRUNOISES

CL 50 Gourmet



CL50 GOURMET

 **2x2x2 mm**
Ref. 28174



 **3x3x3 mm**
Ref. 28175



 **4x4x4 mm**
Ref. 28176



GAUFRETTES

CL 50 Gourmet



CL50 GOURMET



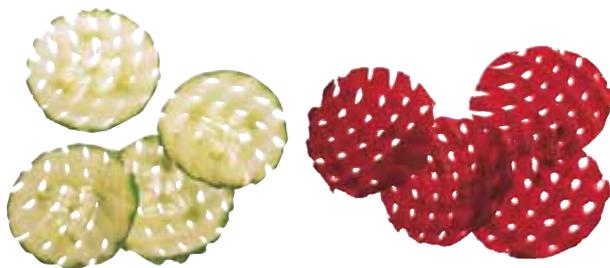
2 mm
Ref. 28198



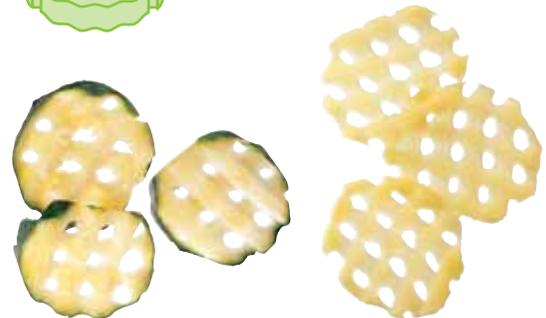
3 mm
Ref. 28199



4 mm
Ref. 28177



6 mm
Ref. 28178



Las ilustraciones verdes están en escala 1:1

ESENCIAL Series 1-4

4 DISCOS

Rebanadores



2 mm
Manzanas, coles rojas, cebollas, zanahorias, etc.



5 mm
Limones, pimientos morrones, puerros, patatas dulces, etc.

Ralladores



3 mm
Papayas verdes, calabacines, remolachas crudas, zanahorias, etc.

Juliana



8 x 8 mm
Zanahorias, rábanos, manzanas, etc.

Ref.

€

Packs de 4 discos para los modelos: R301, R 301 Ultra, R 401, R 402 y R 402 V.V.

1953

195

4 DISCOS

Rebanadores



2 mm
Manzanas, coles rojas, cebollas, zanahorias, etc.



4 mm
Limones, pimientos morrones, puerros, patatas dulces, etc.

Ralladores



2 mm
Papayas verdes, calabacines, remolachas crudas, zanahorias, etc.

Juliana



2 x 2 mm
Zanahorias, rábanos, manzanas, etc.

Ref.

€

Packs de 4 discos para el CL 20

1904

195

6 DISCOS

Rebanadores



3 mm
Manzanas, coles rojas, cebollas, zanahorias, etc.



5 mm
Limones, pimientos morrones, puerros, patatas dulces, etc.

Ralladores



3 mm
Papayas verdes, calabacines, remolachas crudas, zanahorias, etc.

Juliana



4 x 4 mm
Zanahorias, rábanos, manzanas, etc.

Macedonia



10 x 10 x 10 mm
Manzanas, tomates, calabacines, pimientos morrones.

Ref.

€

Packs de 6 discos para los modelos: R 402, R 402 V.V. y CL 40

1918

355

VOLVER AL RESUMEN

Edición 2021 *robot coupe*® 45

Los precios pueden estar desactualizados. Llámamos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

EXPERT Series 5-7

RESTAURACIÓN - CATERING

Rebanadores



3 mm
Limones, pimientos morrones, puerros, patatas dulces, etc.



5 mm
Limones, pimientos morrones, puerros, patatas dulces, etc.

Ralladores



3 mm
Granny Smith, coles blancas, remolachas cocidas..

Macedonia



10 x 10 x 10 mm
Manzanas, tomates, calabacines, pimientos morrones.

Patatas fritas



8 x 8 x 8 mm
Patata, nabo, calabacín, zanahoria.

	Ref.	€
Pack Restauración / Catering	1958	606

COLECTIVIDADES

Rebanadores



1 mm
Manzanas, coles rojas, cebollas, zanahorias, etc.



3 mm
Limones, pimientos morrones, puerros, patatas dulces, etc.



5 mm
Limones, pimientos morrones, puerros, patatas dulces, etc.



3 mm
Granny Smith, coles blancas, remolachas cocidas..

Juliana



4 x 4 mm
Peras, nabos, zanahorias, calabacines, etc.



8 x 8 x 8 mm
Patata, nabo, calabacín, zanahoria.

Macedonia



10 x 10 x 10 mm
Manzanas, tomates, calabacines, pimientos morrones.



20 x 20 x 20 mm
Sandías, zanahorias, pepinos, apio, nabo, etc.

	Ref.	€
Pack Colectividades	1959	1 010

PACK MULTICORTE DE 16 DISCOS

Frutas y hortalizas de todos los tamaños y formas

Debido a las nuevas demandas nutricionales, los chefs del sector de la restauración colectiva buscan soluciones para servir más frutas y hortalizas crudas.

El objetivo es mejorar la calidad nutricional de las comidas servidas en los comedores de los colegios, las cafeterías de las empresas y los establecimientos hospitalarios.

Para los chefs, es una gran oportunidad proponer cortes originales de frutas y hortalizas frescas de manera más atractiva. Robot-Coupe innova con su último lanzamiento, la "WorkStation" que incluye un pack de 16 discos de corte.

Rebanadores



1 mm

Manzanas, coles rojas, cebollas, zanahorias, etc.



2 mm

Limones, pimientos morrones, puerros, patatas dulces, etc.



4 mm

Kiwis, tomates, champiñones, endibias, etc.



Ralladores



1.5 mm

Papayas verdes, calabacines, remolachas crudas, zanahorias, etc.



3 mm

Granny Smith, coles blancas, remolachas cocidas, apio nabo, etc.



Macedonias



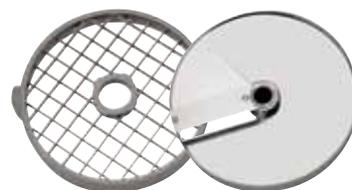
5 x 5 x 5 mm

Melones, pepinos, zanahorias, remolachas cocidas, etc.



10 x 10 x 10 mm

Manzanas, tomates, calabacines, pimientos morrones, etc.



20 x 20 x 20 mm

Sandías, zanahorias, pepinos, apio nabo.



Patatas fritas



10 x 10 mm

Patata, nabo, calabacín, zanahoria.



Juliana



2.5 x 2.5 mm

Peras, nabos, zanahorias, calabacines, etc.



2 x 10 mm

Manzanas, zanahorias, rábanos, remolachas crudas, etc.



4 x 4 mm

Zanahoria, calabacín, pepino, nabo, patata, rábano, remolacha.



4 portadiscos murales

Para 16 discos



D-Clean Kit

Herramienta de limpieza de la rejilla



	Ref.	€
Pack Multicorte de 16 discos	2022	1 579

[VOLVER AL RESUMEN](#)

Los precios pueden estar desactualizados. Llámamos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

CUTTERS



¡INDISPENSABLE EN PASTELERÍA Y EN COCINA!

El asistente ideal del chef gracias a su cuchilla de fondo de cuba - una exclusividad de Robot-Coupe. Realice todas sus preparaciones, en cantidades pequeñas o grandes, pulsando simplemente un botón: salsas, carnes picadas, pescados, cebollas o hierbas y especias, amasados, triturados de frutos secos o chocolate, almendras garapiñadas, etc.



CUTTERS

DE MESA

TAPA

Posibilidad de añadir líquidos u otros ingredientes durante la preparación.

NUEVO

CUBA

7,5 l: para ganar tiempo aumentando la cantidad trabajada.

ASA ERGONÓMICA

Para poder manipular la cuba fácilmente.

TEMPORIZADOR

Mayor comodidad de trabajo, precisión y regularidad en la realización de las recetas.

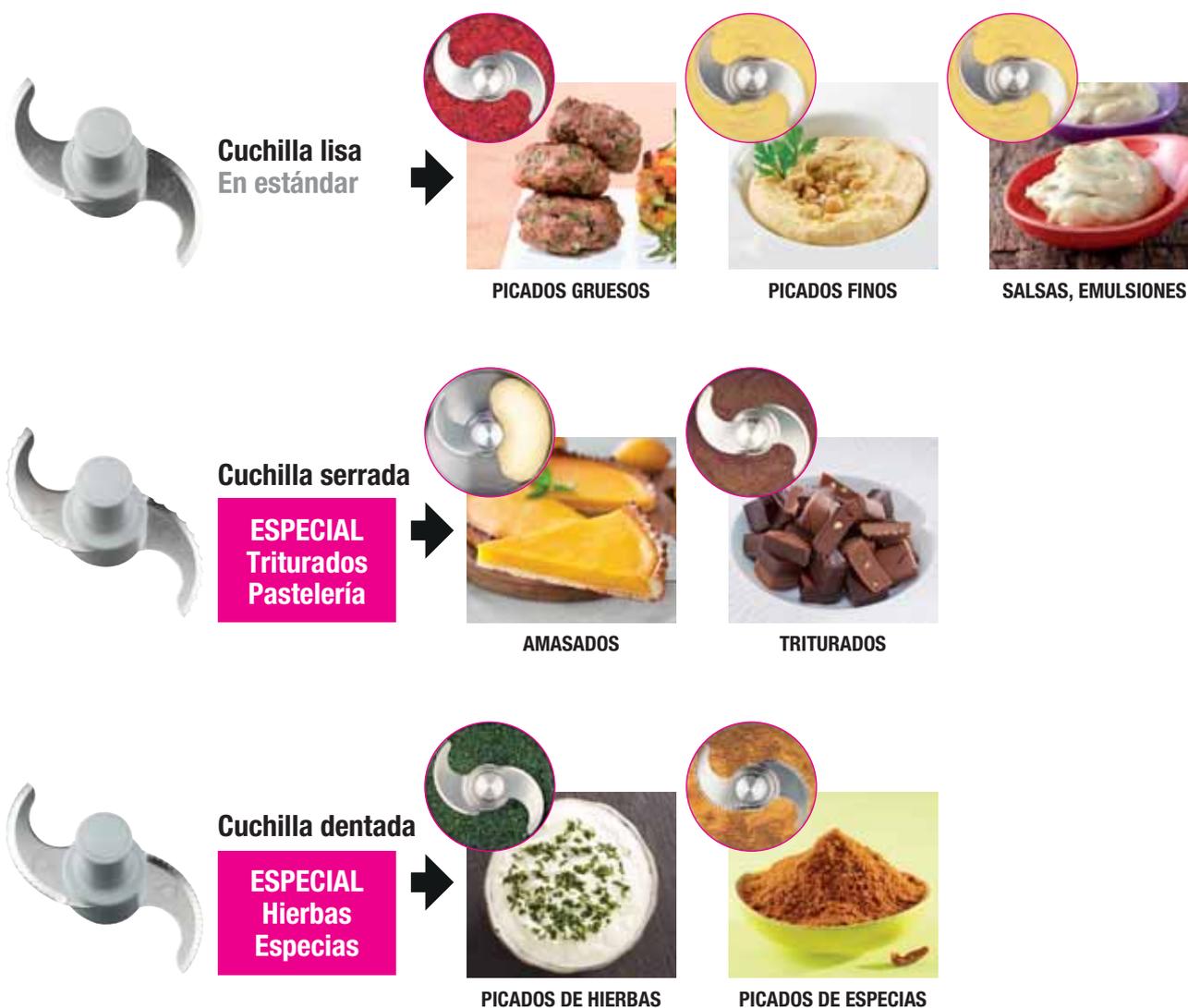


INNOVACIÓN

CUCHILLA DE FONDO DE CUBA

Para trabajar tanto pequeñas como grandes cantidades. Totalmente inoxidable, con hojas lisas desmontables. Hojas serradas y dentadas opcionalmente.

Modelos con **variación de velocidad:** de 300 a 3500 rpm para una mayor suavidad de uso y una mayor variedad de aplicaciones.



FUNCIÓN R-MIX [®]

En los R 5 V.V., R 7 V.V., R 8 V.V., R 10 V.V.

- Para mezclar sin cortar los productos delicados.
- La función **R-Mix[®]** permite mezclar a **velocidad variable, de 60 a 500 rpm**, y en rotación inversa, para realizar todas sus mezclas con pedazos de carnes, incorporar ingredientes enteros, como colas de cangrejo de río en las terrinas de pescado, uvas pasas en los bizcochos, brunoises o macedonias de hortalizas, etc...



CUTTER DE MESA



Cantidades* : 1 kg



1,5 kg



2,5 kg



3 kg

VELOCIDAD VARIABLE de 300 a 3500 rpm

R 4 V.V.

R 5 V.V.

OPCIONAL
3
CUCHILLAS



4,5 L

• Monofásico

OPCIONAL
3
CUCHILLAS



5,9 L

• Monofásico
• R-Mix®

1 VELOCIDAD - 3000 rpm

2 VELOCIDADES 1500 y 3000 rpm

R 2 B

R 3-3000

R 4 - 2V

R 5 - 2V

OPCIONAL
3
CUCHILLAS

2,9 L



• Monofásico

OPCIONAL
3
CUCHILLAS

3,7 L



• Monofásico

OPCIONAL
3
CUCHILLAS

4,5 L



• Trifásico

OPCIONAL
3
CUCHILLAS

5,9 L



• Trifásico

1 VELOCIDAD - 1500 rpm

R 2

R 3

OPCIONAL
3
CUCHILLAS

2,9 L



• Monofásico

OPCIONAL
3
CUCHILLAS

3,7 L



• Monofásico

* Cantidades máximas trabajadas por operación



3,5 kg



5 kg



6 kg

VELOCIDAD VARIABLE de 300 a 3500 rpm

R 7 V.V.



- Monofásico
- R-Mix®

OPCIONAL
3
CUCHILLAS

7,5 L

R 8 V.V.



- Monofásico
- R-Mix®
- R-Vac®

OPCIONAL
3
CUCHILLAS

8 L

R 10 V.V.



- Monofásico
- R-Mix®
- R-Vac®

OPCIONAL
3
CUCHILLAS

11,5 L

2 VELOCIDADES 1500 y 3000 rpm

R 7



- Trifásico

OPCIONAL
3
CUCHILLAS

7,5 L

R 8



- Trifásico
- R-Vac®

OPCIONAL
3
CUCHILLAS

8 L

R 10



- Trifásico
- R-Vac®

OPCIONAL
3
CUCHILLAS

11,5 L

R-Vac® : Función al vacío opcional

R-Mix® : Función de mezcla en rotación inversa

POSIBILIDADES DE TRABAJO

Modelos	Capacidades de carga máximas				Número de cubiertos	Tiempo de trabajo
	Picados (hasta)	Emulsiones (hasta)	Pastas* (hasta)	Triturados (hasta)		
R 2 / R 2 B	0,8 kg	1 kg	0,5 kg	0,3 kg	10 a 20	1 a 4 mn
R 3	1 kg	1,5 kg	1 kg	0,5 kg	10 a 30	
R 3-3000	1 kg	1,5 kg	-	0,5 kg	10 a 30	
R 4 - 1V/R 4 - 2V/R 4 V.V.	1,5 kg	2,5 kg	1,5 kg	0,7 kg	10 a 50	
R 5 - 1V/R 5 - 2V/R 5 V.V.	2,2 kg	3,2 kg	2,2 kg	1,1 kg	20 a 80	
R 7 / R 7 V.V.	2,7 kg	3,8 kg	2,7 kg	1,7 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	

* Cantidad de masa fermentada hidratada al 60%

Vea todos los modelos de suelo en la página 90

CUTTER DE MESA



R 2

Motor asíncrono	✓
Potencia	550 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	1500 rpm
Pulse	✓
Cuba	2,9 l de acero inoxidable
Cuchilla	Hojas lisas de acero inoxidable Incluidas

R 2 B

Motor asíncrono	✓
Potencia	550 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	1500 rpm
Pulse	✓
Cuba	2,9 L de policarbonato
Cuchilla	Hojas lisas de acero inoxidable Incluidas

R 3

Motor asíncrono	✓
Potencia	650 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	1500 rpm
Pulse	✓
Cuba	3,7 l de acero inoxidable
Cuchilla	Hojas lisas de acero inoxidable Incluidas

Elija su modelo:

R 2	Ref.	€
R 2 230V/50/1	22100	990

R 2 B	Ref.	€
R 2 B 230V/50/1	22113	780

R 3 - 1500	Ref.	€
R 3-1500 230V/50/1	22382	1 340

Elija sus opciones:



Opciones	R 2		R 3	
	Ref.	€	Ref.	€
Cuchillas serrada Especial para triturar - Pastelería	27138	102	27288	102
Cuchilla dentada Especial para hierbas y especias	27061	102	27287	102
Cuchilla lisa adicional	27055	86	27286	86
Soporte mural para cuchilla	107810	32	107810	32



R 3 - 3000

Motor asíncrono	✓
Potencia	650 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	3000 rpm
Pulse	✓
Soporte motor	
Cuba	3,7 l de acero inoxidable
Cuchilla	Hojas lisas de acero inoxidable Incluidas



R 4 - 2V

Motor asíncrono	✓
Potencia	900 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	1500 rpm - 3000 rpm
Pulse	✓
Soporte motor	
Cuba	4,5 l de acero inoxidable
Cuchilla	Hojas lisas de acero inoxidable Incluidas



R 4 V.V.

Motor asíncrono	✓
Potencia	1000 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	300 rpm - 3500 rpm
Pulse	✓
Soporte motor	
Cuba	4,5 l de acero inoxidable
Cuchilla	Hojas lisas de acero inoxidable Incluidas

Elija su modelo:

R 3 - 3000	Ref.	€
R 3-3000 230V/50/1	22388	1 570

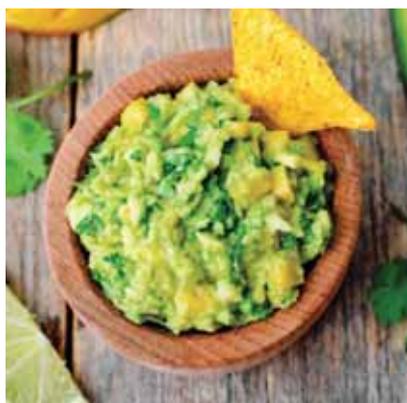
R 4 - 2V	Ref.	€
R 4 - 2V 400V/50/3	22437	1 590

R 4 V.V.	Ref.	€
R 4 V.V. 230V/50-60/1	22411	2 005

Elija sus opciones:



R 4 todos los modelos		
Opciones	Ref.	€
Cuchillas serrada Especial para triturar - Pastelería	27346	102
Cuchilla dentada Especial para hierbas y especias	27345	102
Cuchilla lisa adicional	27344	86
Soporte mural para cuchilla	107810	32



CUTTER DE MESA



R 5 - 2V

Motor asíncrono	✓
Potencia	1500 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	1500 rpm - 3000 rpm
Temporizador	✓
Pulse	✓
Soporte motor	Metálico
Cuba	5,9 l de acero inoxidable
Cuchilla	Hojas lisas de acero inoxidable - Incluidas
R-Mix®	-



R 5 V.V.

Motor asíncrono	✓
Potencia	1500 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	300 rpm a 3500 rpm
Temporizador	✓
Pulse	✓
Soporte motor	Metálico
Cuba	5,9 l de acero inoxidable
Cuchilla	Hojas lisas de acero inoxidable - Incluidas
R-Mix®	✓

Elija su modelo:

R 5 - 2V	Ref.	€
R 5 - 2V 400V/50/3	24614	2 270

R 5 V.V.	Ref.	€
R 5 V.V. 230V/50-60/1	24620	2 700

Elija sus opciones:



NUEVO

R 5 todos los modelos		
Opciones	Ref.	€
Cuchilla serrada Especial para triturar - Pastelería	27305	165
Cuchilla dentada Especial para hierbas y especias	27304	165
Cuchilla lisa adicional	27303	155
Brazo rascador	49552	72



R 7

Motor asíncrono	✓
Potencia	1 500 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	1500 rpm - 3000 rpm
Temporizador	✓
Pulse	✓
Soporte motor	Metálico
Cuba	7,5 l de acero inoxidable
Cuchilla	Totalmente inoxidable, hojas lisas desmontables y ajustables - Incluidas
R-Mix®	-



R 7 V.V.

Motor asíncrono	✓
Potencia	1500 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	300 rpm a 3500 rpm
Temporizador	✓
Pulse	✓
Soporte motor	Metálico
Cuba	7,5 l de acero inoxidable
Cuchilla	Totalmente inoxidable, hojas lisas desmontables y ajustables - Incluidas
R-Mix®	✓

Elija su modelo:

R 7	Ref.	€
R 7 400V/50/3	24658	2 700

R 7 V.V.	Ref.	€
R 7 V.V. 230/50-60/1	24709	3 130

Elija sus opciones:



R 7 todos los modelos		
Opciones	Ref.	€
Cuchilla serrada inoxidable Especial para triturar - Pastelería	27308	330
Cuchilla dentada inoxidable Especial para hierbas y especias	27307	330
Cuchilla lisa inoxidable adicional	27306	320
Hoja serrada inferior	49162	50
Hoja serrada superior	49163	50
Hoja dentada inferior	49164	50
Hoja dentada superior	49165	50
Hoja lisa inferior	49160	45
Hoja lisa superior	49161	45
NUEVO Brazo rascador	49552	72

[VOLVER AL RESUMEN](#)

Edición 2021 **robot coupe** 85

Los precios pueden estar desactualizados. Llámamos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

CUTTER DE MESA



R 8

Motor asíncrono	✓
Potencia	2200 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	1500 rpm - 3000 rpm
Pulse	✓
Cuba	8 l de acero inoxidable
Cuchilla	Totalmente inoxidable, 2 hojas lisas desmontables y ajustables Incluidas
R-Mix®	-
R-Vac®*	-

R 8 V.V.

Motor asíncrono	✓
Potencia	2200 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	300 rpm a 3500 rpm
Pulse	✓
Cuba	8 l de acero inoxidable
Cuchilla	Totalmente inoxidable, 2 hojas lisas desmontables y ajustables Incluidas
R-Mix®	✓
R-Vac®*	-

R 8 SV

Motor asíncrono	✓
Potencia	2200 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	1500 rpm - 3000 rpm
Pulse	✓
Cuba	8 l de acero inoxidable
Cuchilla	Totalmente inoxidable, 2 hojas lisas desmontables y ajustables Incluidas
R-Mix®	No
R-Vac®*	✓ (bomba de vacío opcional)

Elija su modelo:

R 8	Ref.	€
R 8 400V/50/3	21291	3 720

R 8 V.V.	Ref.	€
R 8 V.V. 230V/50/1	21285	4 470

R 8 SV	Ref.	€
R 8 SV 400V/50/3	2040	5 505



Escanee este código QR para ver los cutters en acción.



Requiere una conexión con un disyuntor diferencial de tipo A.

Elija sus opciones:



R 8 todos los modelos		
Opciones	Ref.	€
Cuchilla serrada inoxidable de 2 hojas Especial para triturar - Pastelería	27383	453
Cuchilla dentada inoxidable de 2 hojas Especial para hierbas y especias	27385	453
Cuchilla lisa inoxidable de 2 hojas adicional	27381	448
Hoja serrada	59281	74
Hoja dentada	59282	74
Hoja lisa	59280	69
Dispositivo al vacío R-VAC®	29996	1 829
Bomba de vacío de 550 W - 16 m³/h	69012	3 091



Minicuba adicional opcional	Ref.	€
Cuba de 3,5 litros de acero inoxidable R 8 Cuchilla lisa inoxidable	27374	657
Cuchilla serrada inoxidable	27107	252
Cuchilla lisa inoxidable adicional	27106	242
Hoja serrada	101801S	45
Hoja lisa	101800S	40

* Descubra la función R-Vac® en la página 89



R 10

Motor asíncrono	✓
Potencia	2600 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	1500 rpm - 3000 rpm
Pulse	✓
Cuba	11,5 l de acero inoxidable
Cuchilla	Totalmente inoxidable, 3 hojas lisas desmontables y ajustables Incluidas
R-Mix®	-
R-Vac® *	-



R 10 V.V.

Motor asíncrono	✓
Potencia	2600 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	300 rpm a 3500 rpm
Pulse	✓
Cuba	11,5 l de acero inoxidable
Cuchilla	Totalmente inoxidable, 3 hojas lisas desmontables y ajustables Incluidas
R-Mix®	✓
R-Vac® *	-



R 10 SV

Motor asíncrono	✓
Potencia	2600 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	1500 rpm - 3000 rpm
Pulse	✓
Cuba	11,5 l de acero inoxidable
Cuchilla	Totalmente inoxidable, 3 hojas lisas desmontables y ajustables Incluidas
R-Mix®	-
R-Vac® *	✓ (bomba de vacío opcional)

Elija su modelo:

R 10	Ref.	€
R 10 400V/50/3	21391	4 690

R 10 V.V.	Ref.	€
R 10 V.V. 230V/50/1	21385	5 635

R 10 SV	Ref.	€
R 10 SV 400V/50/3	2044	6 510

 Requiere una conexión con un disyuntor diferencial de tipo A.

Elija sus opciones:



R 10 todos los modelos		
Opciones	Ref.	€
Cuchilla serrada inoxidable de 3 hojas Especial para triturar - Pastelería	27384	493
Cuchilla dentada inoxidable de 3 hojas Especial para hierbas y especias	27386	493
Cuchilla lisa inoxidable de 3 hojas adicional	27382	481
Hoja serrada	59281	74
Hoja dentada	59282	74
Hoja lisa	59280	69
Dispositivo al vacío R-VAC®	29996	1 829
Bomba de vacío de 550 W - 16 m³/h	69012	3 091



Minicuba adicional opcional	Ref.	€
Cuba de 4,5 litros de acero inoxidable R 10-R 15 Cuchilla lisa inoxidable	27375	720
Cuchilla serrada inoxidable	27107	252
Cuchilla lisa inoxidable adicional	27106	242
Hoja serrada	101801S	45
Hoja lisa	101800S	40

* Descubra la función R-Vac® en la página 89

VOLVER AL RESUMEN

Edición 2021 **robot coupe** 87

Los precios pueden estar desactualizados. Llámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

CUTTERS VERTICALES

DE SUELO



PANEL DE MANDOS

Temporizador de 0 a 15 minutos, botones de mando táctiles de acero inoxidable y mando por impulsos para una mejor precisión de corte.

Tapa hermética transparente que se ajusta fácilmente de un solo movimiento.
Tapa y junta de fácil y rápido desmontaje

LIMPIADOR DE TAPA

Para garantizar una visibilidad perfecta durante la preparación.

PALANCA DE BLOQUEO DE LA CUBA

Ergonómica, permite inclinar la cuba en posición intermedia y horizontal.

INNOVACIÓN

CUCHILLA INOXIDABLE DE FONDO DE CUBA

Nuevo perfil de hoja, con patente Robot-Coupe, para una calidad de corte óptima.

BASTIDOR INOXIDABLE

Construcción totalmente inoxidable con un sistema de 3 pies de amplias dimensiones, para una estabilidad perfecta, ocupando poco espacio y de limpieza fácil.

RUEDAS INCLUIDAS

3 ruedas retráctiles para un desplazamiento y una limpieza fáciles.

CUBA INOXIDABLE

Cuba basculante y amovible, para facilitar las operaciones de vaciado.

3 CUCHILLAS PARA UN RESULTADO ÓPTIMO



Cuchilla lisa estándar

PICADOS GRUESOS

PICADOS FINOS

SALSAS, EMULSIONES

Cuchilla serrada

ESPECIAL Triturados Pastelería

AMASADOS

TRITURADOS

Cuchilla dentada

ESPECIAL Hierbas Especias

PICADOS DE HIERBAS

PICADOS DE ESPECIAS

INNOVACIÓN

FUNCIÓN R-MIX **R-Mix®**

En los R 15 V.V., R 20 V.V.

- Para mezclar sin cortar los productos delicados.
- La función **R-Mix®** permite mezclar a **velocidad variable, de 60 a 500 rpm**, y en rotación inversa, para realizar todo tipo de mezclas de trozos de carnes y para incorporar ingredientes enteros, como colas de cangrejo de río en las terrinas, uvas pasas en los bizcochos, brunoises o macedonias de hortalizas, etc.



FUNCIÓN AL VACÍO **R-Vac®**

El dispositivo **R-VAC®**, permite trabajar al vacío para tener resultados de una calidad incomparable con todo tipo de preparación, como mousses de pescado, rellenos finos, terrinas de hortalizas, bloques de foie gras, ganaches, etc.

Ventajas del trabajo al vacío:

- Mejor conservación
- Mejor presentación
- Mejor desarrollo de los aromas y sabores
- Mejor cocción



VOLVER AL RESUMEN

Edición 2021 **robot coupe®** 89

Los precios pueden estar desactualizados. Llámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

CUTTERS VERTICALES DE SUELO



Cantidades* :



3 a 9 kg



3 a 12 kg



4 a 14 kg

VELOCIDAD VARIABLE de 300 a 3500 rpm

R 15 V.V.



15 L



- Trifásico
- R-Mix®
- R-Vac®

R 20 V.V.



20 L



- Trifásico
- R-Mix®
- R-Vac®

2 VELOCIDADES 1500 y 3000 rpm

R 15



15 L



- Trifásico
- R-Vac®

R 20



20 L



- Trifásico
- R-Vac®

R 23



23 L



- Trifásico

R-Vac® : Función al vacío opcional

Veá todos los modelos de suelo en la página 80

* Cantidades trabajadas por operación



4 a 17 kg



6 a 27 kg



6 a 36 kg

VELOCIDAD VARIABLE de 300 a 3500 rpm

R 30 V.V.



OPCIONAL
3
CUCHILLAS
28 L

- Trifásico
- R-Mix®

R 45 V.V.



OPCIONAL
3
CUCHILLAS
45 L

- Trifásico
- R-Mix®

Modelos al vacío disponibles:

- R 23 SV
- R 30 SV
- R 45 SV
- R 60 SV

2 VELOCIDADES 1500 y 3000 rpm

R 30



OPCIONAL
3
CUCHILLAS
28 L

- Trifásico

R 45



OPCIONAL
3
CUCHILLAS
45 L

- Trifásico

R 60



OPCIONAL
3
CUCHILLAS
60 L

- Trifásico

R-Mix® : Función de mezcla en rotación inversa

POSIBILIDADES DE TRABAJO

Modelos	Capacidades de carga máximas				Número de cubiertos	Tiempo de trabajo
	Picados (hasta)	Emulsiones (hasta)	Pastas* (hasta)	Triturados (hasta)		
R 15 / R 15 V.V.	6 kg	9 kg	7,0 kg	7,0 kg	50 a 250	1 a 4 mn
R 20 / R 20 V.V.	8 kg	12 kg	10,0 kg	10,0 kg	50 a 300	
R 23	10 kg	14 kg	11,5 kg	11,5 kg	100 a 400	
R 30 / R 30 V.V.	12 kg	17 kg	14,0 kg	14,0 kg	100 a 500	
R 45 / R 45 V.V.	18 kg	27 kg	22,5 kg	22,5 kg	200 a 1 000	
R 60	25 kg	36 kg	30,0 kg	30,0 kg	300 a 3 000	

* Cantidad de masa fermentada hidratada al 60 %

CUTTERS VERTICALES DE SUELO



R 15

Motor asíncrono	✓
Potencia	3000 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	1500 rpm - 3000 rpm
Pulse	✓
Cuba	15 l de acero inoxidable
Cuchilla	Totamente inoxidable, 3 hojas lisas desmontables y ajustables Incluidas
R-Mix®	-
R-Vac®*	-

R 15 V.V.

Motor asíncrono	✓
Potencia	3000 W
Voltaje	Trifásico 380 V - 480 V
Velocidad	300 rpm a 3500 rpm
Pulse	✓
Cuba	15 l de acero inoxidable
Cuchilla	Totamente inoxidable, 3 hojas lisas desmontables y ajustables Incluidas
R-Mix®	✓
R-Vac®*	-

R 15 SV

Motor asíncrono	✓
Potencia	3000 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	1500 rpm - 3000 rpm
Pulse	✓
Cuba	15 l de acero inoxidable
Cuchilla	Totamente inoxidable, 3 hojas lisas desmontables y ajustables Incluidas
R-Mix®	-
R-Vac®*	✓ (bomba de vacío opcional)

Elija su modelo:

R 15	Ref.	€
R 15 400V/50/3	51491	5 580

R 15 V.V.	Ref.	€
R15 V.V. 380-480V/50-60/3	51487	6 900

R 15 SV	Ref.	€
R 15 SV 400V/50/3	2048	7 410

 Requiere una conexión con un disyuntor diferencial de tipo A.

Elija sus opciones:

R 15 todos los modelos

Opciones	Ref.	€
Cuchilla serrada inoxidable de 3 hojas Especial para triturar - Pastelería	57098	582
Cuchilla dentada inoxidable de 3 hojas Especial para hierbas y especias	57099	582
Cuchilla lisa inoxidable de 3 hojas adicional	57097	572
Hoja serrada	59393	74
Hoja dentada	59359	74
Hoja lisa	59392	69
Dispositivo al vacío R-VAC®	29996	1 829
Bomba de vacío de 550 W - 16 m³/h	69012	3 091



Minicuba adicional opcional	Ref.	€
Cuba de 4,5 litros de acero inoxidable R 15, cuchilla lisa inoxidable incluida	27375	720
Cuchilla serrada inoxidable	27107	252
Cuchilla lisa inoxidable adicional	27106	242
Hoja serrada	101801S	45
Hoja lisa	101800S	40



R 20

Motor asíncrono	✓
Potencia	4400 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	1500 rpm - 3000 rpm
Pulse	✓
Cuba	20 l de acero inoxidable
Cuchilla	Totalmente inoxidable, 3 hojas lisas desmontables y ajustables Incluidas
R-Mix®	-
R-Vac® *	-

R 20 V.V.

✓
4400 W
Trifásico 380 V - 480 V
300 rpm a 3500 rpm
✓
20 l de acero inoxidable
Totalmente inoxidable, 3 hojas lisas desmontables y ajustables Incluidas
✓
-

R 20 SV

✓
4400 W
Trifásico 400 V
1500 rpm - 3000 rpm
✓
20 l de acero inoxidable
Totalmente inoxidable, 3 hojas lisas desmontables y ajustables Incluidas
-
✓ (bomba de vacío opcional)

Elija su modelo:

R 20	Ref.	€
R 20 400V/50/3	51591	6 440

R 20 V.V.	Ref.	€
R20 V.V. 380-480V/50-60/3	51587	8 090

R 20 SV	Ref.	€
R 20 SV 400V/50/3	2052	8 245

 Requiere una conexión con un disyuntor diferencial de tipo A.

Elija sus opciones:

R 20 todos los modelos		
Opciones	Ref.	€
Cuchilla serrada inoxidable de 3 hojas Especial para triturar - Pastelería	57098	582
Cuchilla dentada inoxidable de 3 hojas Especial para hierbas y especias	57099	582
Cuchilla lisa inoxidable de 3 hojas adicional	57097	572
Hoja serrada	59393	74
Hoja dentada	59359	74
Hoja lisa	59392	69
Dispositivo al vacío R-VAC®	29996	1 829
Bomba de vacío de 550 W - 16 m³/h	69012	3 091

CUTTERS VERTICALES DE SUELO



R 23

Motor asíncrono	✓
Potencia	4500 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	1500 rpm - 3000 rpm
Pulse	✓
Panel de mandos	
IP 65 con contador de tiempo digital	✓
Cuba	23 l de acero inoxidable
Limpiador de tapa	✓
Cuchilla	Totalmente inoxidable, 3 hojas lisas desmontables y ajustables Incluidas
3 ruedas retráctiles	✓
R-Vac®	-

Elija su modelo:

R 23	Ref.	€
R 23 400V/50/3	51331C	11 415

R 23 SV

Motor asíncrono	✓
Potencia	4500 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	1500 rpm - 3000 rpm
Pulse	✓
Panel de mandos	
IP 65 con contador de tiempo digital	✓
Cuba	23 l de acero inoxidable
Limpiador de tapa	✓
Cuchilla	Totalmente inoxidable, 3 hojas lisas desmontables y ajustables Incluidas
3 ruedas retráctiles	✓
R-Vac®	✓ (bomba de vacío opcional)

R 23 SV	Ref.	€
R 23 SV 400V/50/3	2100C	13 980

R 23 todos los modelos

Elija sus opciones:

Opciones	Ref.	€
Cuchilla serrada inoxidable de 3 hojas Especial para triturar - Pastelería	57070	836
Cuchilla dentada inoxidable de 3 hojas Especial para hierbas y especias	57072	809
Cuchilla lisa inoxidable de 3 hojas adicional	57069	788
Hoja serrada	118294S	139
Hoja dentada	118292S	122
Hoja lisa	118217S	127
Carrito ajustable de 3 alturas GN1x1	49128	746
Bomba de vacío de 550 W - 16 m³/h	69012	3 091

Carrito ajustable de 3 alturas GN 1/1
Entregado sin recipiente



R 30

Motor asíncrono	✓
Potencia	5400 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	1500 rpm - 3000 rpm
Pulse	✓
Panel de mandos	
IP 65 con contador de tiempo digital	✓
Cuba	28 l de acero inoxidable
Limpiador de tapa	✓
Cuchilla	Totalmente inoxidable, 3 hojas lisas desmontables y ajustables - Incluidas
3 ruedas retráctiles	✓
R-Vac®	-

R 30 SV

	✓
Potencia	5400 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	1500 rpm - 3000 rpm
Pulse	✓
Panel de mandos	
IP 65 con contador de tiempo digital	✓
Cuba	28 l de acero inoxidable
Limpiador de tapa	✓
Cuchilla	Totalmente inoxidable, 3 hojas lisas desmontables y ajustables - Incluidas
3 ruedas retráctiles	✓
R-Vac®	✓ (bomba de vacío opcional)

Elija su modelo:

R 30	Ref.	€
R 30 400V/50/3	52331C	13 805

R 30 SV	Ref.	€
R30 SV 400V/50/3	2102C	16 875



Escanee este código QR para ver el cutter en acción.

Elija sus opciones:

R 30 todos los modelos		
Opciones	Ref.	€
Cuchilla serrada inoxidable de 3 hojas Especial para triturar - Pastelería	57075	896
Cuchilla dentada inoxidable de 3 hojas Especial para hierbas y especias	57077	869
Cuchilla lisa inoxidable de 3 hojas adicional	57074	846
Hoja serrada	118286S	155
Hoja dentada	118241S	139
Hoja lisa	117950S	139
Carrito ajustable de 3 alturas GN1x1	49128	746
Bomba de vacío de 550 W - 16 m³/h	69012	3 091

VOLVER AL RESUMEN

Edición 2021 **robot coupe** 95

Los precios pueden estar desactualizados. Llámamos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

CUTTERS VERTICALES DE SUELO



R 45

Motor asíncrono	✓
Potencia	10000 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	1500 rpm - 3000 rpm
Pulse	✓
Panel de mandos IP 65 con contador de tiempo digital	✓
Cuba	45 l de acero inoxidable
Limpiador de tapa	✓
Cuchilla	Totalmente inoxidable, 3 hojas lisas desmontables y ajustables - Incluidas
3 ruedas retráctiles	✓
R-Vac®	-



R 45 SV

	✓
Potencia	10000 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	1500 rpm - 3000 rpm
Pulse	✓
Panel de mandos IP 65 con contador de tiempo digital	✓
Cuba	45 l de acero inoxidable
Limpiador de tapa	✓
Cuchilla	Totalmente inoxidable, 3 hojas lisas desmontables y ajustables - Incluidas
3 ruedas retráctiles	✓
R-Vac®	✓ (bomba de vacío opcional)

Elija su modelo:

R 45	Ref.	€
R 45 400V/50/3	53331C	18 260

R 45 SV	Ref.	€
R45 SV 400V/50/3	2104C	21 400

Elija sus opciones:

R 45 todos los modelos		
Opciones	Ref.	€
Cuchilla serrada inoxidable de 3 hojas Especial para triturar - Pastelería	57082	919
Cuchilla dentada inoxidable de 3 hojas Especial para hierbas y especias	57084	896
Cuchilla lisa inoxidable de 3 hojas adicional	57081	869
Hoja serrada	118287S	155
Hoja dentada	118243S	150
Hoja lisa	117952S	139
Carrito ajustable de 3 alturas GN1x1	49128	746
Bomba de vacío de 550 W - 16 m³/h	69012	3 091



R 60

Motor asíncrono	✓
Potencia	11000 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	1500 rpm - 3000 rpm
Pulse	✓
Panel de mandos	✓
IP 65 con contador de tiempo digital	✓
Cuba	60 l de acero inoxidable
Limpiador de tapa	✓
Cuchilla	Totalmente inoxidable, 3 hojas lisas desmontables y ajustables Incluidas
3 ruedas retráctiles	✓
R-Vac®	-

Elija su modelo:

R 60	Ref.	€
R 60 400V/50/3	54331C	27 415

R 60 SV

✓
11000 W
Trifásico 400 V
1500 rpm - 3000 rpm
✓
✓
60 l de acero inoxidable
✓
Totalmente inoxidable, 3 hojas lisas desmontables y ajustables Incluidas
✓
✓ (bomba de vacío opcional)

R 60 SV	Ref.	€
R60 SV 400V/50/3	2106C	30 650



Elija sus opciones:

R 60 todos los modelos

Opciones	Ref.	€
Cuchilla serrada inoxidable de 3 hojas Especial para triturar - Pastelería	57092	1 311
Cuchilla dentada inoxidable de 3 hojas Especial para hierbas y especias	57095	1 283
Cuchilla lisa inoxidable de 3 hojas adicional	57091	1 264
Hoja serrada	118290S	192
Hoja dentada	118245S	186
Hoja lisa	117954S	181
Carrito ajustable de 3 alturas GN1x1	49128	746
Bomba de vacío de 550 W - 16 m³/h	69012	3 091

VOLVER AL RESUMEN

Edición 2021 robot coupe® 97

Los precios pueden estar desactualizados. Llámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

ROBOT COOK®

COOKING CUTTER BLENDER





¡EL PRIMER ROBOT DE COCCIÓN PROFESIONAL!

Emulsionar, pulverizar, triturar, picar, mezclar y amasar son las funciones que realiza perfectamente el Robot Cook®. A todo esto se añade una potencia de temperatura regulable hasta 140° C, con un grado de diferencia. La gran capacidad de la cuba permite producir una cantidad suficiente para las necesidades profesionales.



ROBOT COOK®

EL ASISTENTE CULINARIO DE LOS CHEFS

Astuto: Tapa hermética que integra una función de seguridad antisalpicaduras. Limpiador de tapa antivapor que permite supervisar la preparación.



Ingenioso: Sistema inédito de retención de la cuchilla para vaciar la preparación realizada con toda seguridad.

Higiene: Todas las piezas en contacto con los alimentos se desmontan fácilmente y van al lavavajillas.

Silencioso: En medio del jaleo y alboroto de las cocinas, los chefs aprecian su silencio.

Práctico: Orificio en la tapa para poder añadir ingredientes en la cuba sin tener que parar la preparación que se está realizando.

Eficaz: Brazo rascador de cuba para preparaciones ultrafinas y homogéneas.

Funcional: Gran capacidad de cuba, de 3,7 litros, para producir cantidades profesionales.

Potente: La potencia del Robot Cook® se basa en un motor industrial asíncrono de gran robustez.

Ultrapreciso: Potencia de calentamiento modulable, hasta 140 °C a un grado de diferencia.



ZONA DE EJECUCIÓN

Botón giratorio (Ajuste de parámetros)

ZONA DE AJUSTE

- Función de pequeña y gran potencia de calentamiento hasta 140 °C
- Función de velocidad de 500 a 3500 rpm
- Función tiempo

ZONA DE PROGRAMACIÓN

- P Función de programa
- Botón etapa

ZONA DE EJECUCIÓN

- 1 Función Turbo/Pulse- hasta 4500 rpm
- 2 Botón Marcha
- 3 Botón Parada

ROBOT COOK® COOKING CUTTER BLENDER

● EN FRÍO
● EN CALIENTE
HASTA
140°C



ROBOT COOK®

Motor asíncrono	✓
Potencia	1800 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	<ul style="list-style-type: none"> • Velocidad variable de 100 a 3500 rpm • Alta velocidad turbo de 4500 rpm • Velocidad de mezcla R-Mix de 100 a 500 rpm • Velocidad intermitente de rotación de la cuchilla cada 2 segundos a velocidad lenta
Temperatura de calentamiento	Hasta 140°C
Pulse	✓
Cuba	3,7 l de acero inoxidable
Brazo rascador	✓
Cuchillas	Cuchilla de hojas dentadas especial para la función Blender - Incluida Cuchilla de hojas lisas especial para la función Cutter - Incluida

Elija su modelo:



Escanee este código QR para ver el Robot-Cook® en acción.

ROBOT COOK®	Ref.	€
Robot Cook 230V/50-60/1	43000R	2 775
Robot Cook 230V/50-60/1 + conjunto de cuba adicional	2074	3 525

Elija sus opciones:

Opciones	Ref.	€
Conjunto de cuba adicional con cuchilla dentada	39854	793
Cuchilla lisa para la función Cutter adicional	49691	119
Cuchilla dentada para la función Blender adicional	39691	119

●● EMULSIONAR



●● PICAR



●● TRITURAR



●● PULVERIZAR



●● MEZCLAR



●● AMASAR



VOLVER AL RESUMEN

Edición 2021 robot coupe® 101

Los precios pueden estar desactualizados. Llámamos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.



Cutter - Emulsionadores

Picadoras-mezcladoras con muchas posibilidades.

Máquina industrial para cortar, triturar, mezclar, amasar cualquier alimento en segundos: hierbas y verduras, masas diversas, carnes crudas o cocinadas, pescado, surimi, frutas, frutos secos, hielo, etc.



Nueva línea COMPACT de 4.4 l: formato compacto para un rendimiento profesional

- ▶ Disponible en gama ACTIVE de una velocidad y gama ULTRA, de velocidad variable, tecnología “brushless” de alta eficiencia y prestaciones avanzadas.
- ▶ Gran capacidad: caldero de 4.4 l.
- ▶ Orificio superior en tapa, para añadir líquidos en funcionamiento.
- ▶ Caldero con revolvedores laterales incorporados, para un resultado homogéneo sin necesidad de intervención del operario.

ACTIVE y ULTRA de 5,5 y 8 l: dos líneas, muchas posibilidades

- ▶ Gama ACTIVE de dos velocidades y Gama ULTRA, de velocidad variable, tecnología “brushless” de alta eficiencia y prestaciones avanzadas.
- ▶ Gran capacidad: hasta 8 l. para un rendimiento profesional.
- ▶ Orificio superior en tapa, para añadir líquidos en funcionamiento.
- ▶ Revolvedor “Cut&Mix”, opcional en la gama ACTIVE e incluido en la gama ULTRA.

Built to last

- ▶ Construcción robusta en materiales alimentarios de la más alta calidad.

Máxima comodidad para el usuario

- ▶ Panel de mandos estanco de uso muy intuitivo.
- ▶ Tapa transparente con orificio para añadir ingredientes en funcionamiento.

Mantenimiento, seguridad, higiene

- ▶ Mirorruptores de seguridad en la posición del caldero y la tapa.
- ▶ Aparatos certificados por NSF Internacional (normativa de higiene, limpieza y materiales aptos para contacto con alimentos).
- ▶ 100% tested.



	K-41	KE-4V	K-52	K-82	KE-5V	KE-8V
GUÍA DE SELECCIÓN						
CUBIERTOS (DESDE / HASTA)	10 - 50	10 - 50	20 - 75	20 - 100	20 - 75	20 - 100
CAPACIDAD MÁXIMA DE PRODUCTO	2.5Kg.	2.5Kg.	3Kg.	4Kg.	3Kg.	4Kg.
CARACTERÍSTICAS						
CAPACIDAD DEL CALDERO	4.4l	4.4l	5.5l	8l	5.5l	8l
DIMENSIONES DEL CALDERO	Ø 193 x 161mm	Ø 193 x 161mm	Ø 240 x 150mm	Ø 240 x 199mm	Ø 240 x 150mm	Ø 240 x 199mm
POTENCIA TOTAL	800W	1100W	900-1500W	900-1500W	1500W	1500W
2 VELOCIDADES	--	--	sí	sí	-	-
VELOCIDAD VARIABLE	-	sí	-	-	sí	sí
VELOCIDAD, MIN-MAX	1500rpm	300 / 3000rpm	1500 / 3000rpm	1500 / 3000rpm	300 / 3000rpm	300 / 3000rpm
DIMENSIONES EXTERIORES	252 x 309 x 434mm	252 x 309 x 434mm	286 x 387 x 439mm	286 x 387 x 473mm	286 x 387 x 487mm	286 x 387 x 517mm
PESO NETO	14.2Kg	11.9Kg	21.6Kg	22.6Kg	18Kg	18.9Kg



CUTTER - GAMA COMPACT

Caldero de 4.4 lt.

- ▶ Construcción robusta en material plástico PBT reforzado con fibra de vidrio.
- ▶ Caldero de Tritan™ (copoliéster reciclable alimentario libre de BPA y de cualquier otro tipo de bisfenol) apto para lavavajillas y altamente resistente.
- ▶ Caldero equipado con revolvedores laterales.
- ▶ Tecnología "invert-blade" y revolvedores laterales para obtener un triturado homogéneo y sin trazas.
- ▶ Cuchillas microdentadas de serie, lisas o perforadas opcionales.
- ▶ Posibilidad de añadir la función cortadora añadiendo el cabezal correspondiente.

Notas:

- ▶ **Certificación NSF en proceso (marzo 2021)**
- ▶ **Consultar fecha de disponibilidad**



novedad

CUTTER K-41

Cutter compacto. 1 velocidad.

Línea ACTIVE Compact. Bloque motor de 1 velocidad + caldero cutter de 4,4 l.

		PVP
1050980	Cutter K-41 230/50/1	999€

Incluido

- Bloque motor de 1 velocidad.
- Caldero cutter con cuchillas microdentadas.

Opcional

- Rotor con cuchillas lisas.
- Rotor con cuchillas perforadas.
- Cabezal cortadora.



novedad

CUTTER - EMULSIONADOR KE-4V

Cutter compacto. Velocidad variable y tecnología Brushless.

Línea ULTRA Compact. Bloque motor de velocidad variable + caldero cutter de 4,4 l.

		PVP
1051000	Cutter-Emulsionador KE-4V 230/50-60/1	1.595€

Incluido

- Bloque motor de velocidad variable.
- Caldero cutter con cuchillas microdentadas.

Opcional

- Rotor con cuchillas lisas.
- Rotor con cuchillas perforadas.
- Cabezal cortadora.



CUTTER - GAMA ACTIVE

Cutters de dos velocidades con caldero de 5,5 u 8 litros.

- ▶ Motor asíncrono de gran potencia.
- ▶ Bloque motor de dos velocidades + caldero cutter.
- ▶ Bloque motor de acero inoxidable con tapa de aluminio alimentario.
- ▶ Caldero de acero inoxidable con tapa de policarbonato altamente resistente.
- ▶ Cuchillas microdentadas de serie, lisas o perforadas opcionales.

	Dos velocidades.		Rotor con cuchillas intercambiables.		Uso intuitivo.
--	------------------	--	--------------------------------------	--	----------------



CUTTER K-52

Capacidad de la cuba: 5.5 litros. 2 velocidades.

Permite cortar, triturar, mezclar, amasar cualquier alimento en segundos.

1050832	Cutter K-52 400/50/3N	PVP
		1.499€

Incluido	Opcional
· Juego de cuchillas microdentadas.	· Revolvedor "cut&mix". · Cuchillas lisas. · Cuchillas perforadas.



CUTTER K-82

Capacidad de la cuba: 8 litros. 2 velocidades.

Permite cortar, triturar, mezclar, amasar cualquier alimento en segundos.

1050850	Cutter K-82 400/50/3N	PVP
		1.649€

Incluido	Opcional
· Juego de cuchillas microdentadas.	· Revolvedor "cut&mix". · Cuchillas lisas. · Cuchillas perforadas.



CUTTER - GAMA ULTRA

Cutters-emulsionadores de velocidad variable con caldero de 5,5 u 8 litros.

Equipados con tecnología “brushless”: máxima eficiencia.

- ▶ Bloque motor de velocidad variable + caldero cutter.
- ▶ Bloque motor de acero inoxidable con tapa de aluminio alimentario.
- ▶ Caldero de acero inoxidable con tapa de policarbonato altamente resistente.
- ▶ Cuchillas microdentadas de serie, lisas o perforadas opcionales.
- ▶ Panel de control avanzado: toda la información de un vistazo.
- ▶ Máxima eficiencia: mantienen el par en todo el rango de velocidades.
- ▶ Diseño ligero y compacto: pesan menos, ocupan menos espacio.
- ▶ Estanqueidad mejorada al no requerir ventilación.
- ▶ Generan menor ruido: mejora ambiental en el lugar de trabajo.



Velocidad variable.



Rotor con cuchillas intercambiables y revolvedor incorporado.



Tecnología Brushless: máxima eficiencia.



CUTTER - EMULSIONADOR KE-5V

Capacidad de la cuba: 5.5 litros. Velocidad variable.

Permite cortar, triturar, mezclar, amasar cualquier alimento en segundos.

Tecnología Brushless: máxima eficiencia.

1050834	Cutter-Emulsionador KE-5V 230/50-60/1
---------	---------------------------------------

Incluido

- Juego de cuchillas microdentadas.
- Revolvedor “cut&mix”

Opcional

- Cuchillas lisas.
- Cuchillas perforadas.



CUTTER - EMULSIONADOR KE-8V

Capacidad de la cuba: 8 litros. Velocidad variable.

Permite cortar, triturar, mezclar, amasar cualquier alimento en segundos.

Tecnología Brushless: máxima eficiencia.

1050853	Cutter-Emulsionador KE-8V 230/50-60/1
---------	---------------------------------------

Incluido

- Juego de cuchillas microdentadas.
- Revolvedor “cut&mix”

Opcional

- Cuchillas lisas.
- Cuchillas perforadas.



ACCESORIOS

Cabezal cortadora de hortalizas para K-41 / KE-4V



Permite convertir el cutter-emulsionador en máquina combinada

No incluye discos.

El cabezal permite convertir un cutter K-41 o cutter-emulsionador KE-4V en máquina combinada cortadora-cutter.

Los discos se piden por separado.

► **Consultar fecha de disponibilidad.**

		PVP
2059760	Cabezal cortadora 21/2V	305€

Rotor con cuchillas para CK / K / KE



Gama de cuchillas para Cutters y Emulsionadoras

Además del rotor con cuchillas microdentadas que viene de serie con las máquinas CK/CKE, es posible acoplar un rotor con cuchillas lisas u otro con cuchillas perforadas.

Diferentes tipo de cuchillas dependiendo de las necesidades del usuario.

- Rotor con cuchillas microdentadas para uso general.
- Rotor con cuchillas lisas para carnes y productos fibrosos.
- Rotor con cuchillas perforadas para batir claras, preparar mayonesa, etc.

		PVP
2053058	Rotor con cuchillas lisas MOD. 5	140€
2053091	Rotor con cuchillas microdentadas MOD. 5	149€
2053063	Rotor con cuchillas perforadas MOD. 5	125€
2053935	Rotor cuchillas lisas MOD. 8	168€
2053930	Rotor cuchillas microdentadas MOD. 8	179€
2053940	Rotor cuchillas perforadas MOD. 8	150€

Revolvedores CK / K / KE



Para obtener una mezcla más homogénea

- Revolvedor manual que permite obtener una mayor homogeneidad del producto final y evita el calentamiento del producto.
- Arrastra el producto de las paredes y la tapa para llevarlo al interior del caldero.

		PVP
2059417	Revolvedor "cut&mix" CK/K/KE-5	54€
2053960	Revolvedor "cut&mix" CK/K/KE-8	65€

Caldero cutter (gama Compact)



Caldero cutter opcional para cortadoras, combinada o cutter de la gama Compact

Caldero cutter de 4.4 lt. con tapa

Caldero cutter adicional con tapa para cutter K-41 / KE-4V o cortadoras-cutter CK-241 / CK-24V. Asimismo, permite convertir la cortadora CA-21 / CA-2V en modelo combinado.

El rotor con cuchillas se pide por separado.

		PVP
2059762	Caldero cutter 4.4 lt.	239€



Rotor con cuchillas (gama Compact)



Rotor con cuchillas para el cutter o combi compacto

- ▶ Rotor con cuchillas microdentadas para uso general.
- ▶ Rotor con cuchillas lisas para carnes y productos fibrosos.
- ▶ Rotor con cuchillas perforadas para batir claras, preparar mayonesa, etc.

		PVP
2059748	Rotor con cuchillas microdentadas CK-K-KE 4	140€
2059750	Rotor con cuchillas lisas CK-K-KE 4	140€
2059752	Rotor con cuchillas perforadas CK-K-KE 4	140€





Combi cortadora-cutter

Un corte perfecto con muchas posibilidades

Se componen de un bloque motor de velocidad variable, cabezal universal o de gran capacidad y un cabezal cutter con caldero de 4.4, 5.5 u 8 litros, dotado de rotor con cuchillas microdentadas.



Nueva línea COMPACT: formato compacto para un rendimiento profesional

- ▶ Disponible en gama ACTIVE de una velocidad y gama ULTRA, de velocidad variable, tecnología “brushless” de alta eficiencia y prestaciones avanzadas.
- ▶ Gran capacidad: caldero de 4.4 l y gran capacidad de producción.

Línea ULTRA: modelos de velocidad variable equipados con tecnología “brushless”: motores potentes y eficientes

- ▶ Máxima eficiencia: mantienen el par en todo el rango de velocidades.
- ▶ Exclusivo “force control system”: garantía de resultado uniforme y de gran calidad.
- ▶ Diseño ligero y compacto: pesan menos, ocupan menos espacio.
- ▶ Estanqueidad mejorada al no requerir ventilación.
- ▶ Generan menor ruido: mejora ambiental en el lugar de trabajo.

Función cortadora: un corte perfecto

- ▶ Ajustes de gran precisión para obtener un corte uniforme y de excelente calidad.
- ▶ Disco expulsor incluido para los productos y cortes que lo requieran.
- ▶ Puede dotarse de una amplia gama de discos y rejillas de la más alta calidad de corte.

Función cutter: eficacia y rendimiento

- ▶ Gran capacidad: caldero de 4.4 l, 5.5 l u 8 l.
- ▶ Cuchillas microdentadas de serie.
- ▶ En función del propósito, posibilidad de usar cuchillas lisas o perforadas opcionales.

Built to last

- ▶ Construcción robusta en materiales alimentarios de la más alta calidad.

Máxima comodidad para el usuario

- ▶ Diseño ergonómico: permite cortar el producto en un solo movimiento.
- ▶ Salida del producto lateral: requiere menos fondo en la mesa de trabajo y direcciona el producto evitando salpicaduras.

Mantenimiento, seguridad, higiene

- ▶ Pisador, tapa y caldero fácilmente desmontables para su intercambio o limpieza.
- ▶ Combinación de sistemas de seguridad: cabezal, tapa, caldero, corte de corriente.
- ▶ Aparatos certificados por NSF Internacional (normativa de higiene, limpieza y materiales aptos para contacto con alimentos).
- ▶ 100% tested.

	CK-241	CK-24V	CK-35V	CK-38V	CK-45V	CK-48V
GUÍA DE SELECCIÓN						
CUBIERTOS (DESDE / HASTA)	10 - 50	10 - 50	100 - 450	100 - 450	100 - 600	100 - 600
PRODUCCIÓN HORA	50 - 350 Kg	50 - 350 Kg	100 - 450 Kg	100 - 450 Kg	200 - 650 Kg	200 - 650 Kg
CARACTERÍSTICAS						
ÁREA BOCA ENTRADA (CORTADORA)	89cm ²	89cm ²	136cm ²	136cm ²	286cm ²	286cm ²
CAPACIDAD DEL CALDERO	4.4l	4.4l	5.5l	8l	5.5l	8l
VELOCIDADES CUTTER (POSICIONES)	1	10	--	--	--	--
RPM MOTOR (CUTTER)	1500 - 1500 rpm	300 - 1000 rpm	300 - 3000 rpm	300 - 3000 rpm	300 - 3000 rpm	300 - 3000 rpm
VELOCIDAD CORTADORA	1	5	--	--	--	--
RPM MOTOR (CORTADORA)	1500 - 1500 rpm	300 - 1000 rpm	300 - 1000 rpm	300 - 1000 rpm	300 - 1000 rpm	300 - 1000 rpm
POTENCIA						
MONOFÁSICA	800W	1100W	1500W	1500W	1500W	1500W
DIMENSIONES EXTERIORES						
DIMENSIONES (CORTADORA)	378x309 x 533 mm	378x309 x 533 mm	391x409 x 552 mm	391x409 x 552 mm	391x400 x 652 mm	391x400 x 652 mm
DIMENSIONES (CUTTER)	252x309 x 434 mm	252x309 x 434 mm	286x387 x 487 mm	286x387 x 517 mm	286x387 x 487 mm	286x387 x 517 mm
PESO NETO (CORTADORA)	15.3Kg	13Kg	24Kg	24Kg	27Kg	27Kg
PESO NETO (CUTTER)	14.2Kg.	11.9Kg.	18Kg.	19Kg.	18Kg.	19Kg.



COMBI CORTADORA-CUTTER - GAMA COMPACT

Disponible en gama **ACTIVE** de una velocidad y gama **ULTRA**, de velocidad variable, tecnología "brushless" de alta eficiencia y prestaciones avanzadas.

► Construcción robusta en polímeros reforzados con fibra de vidrio.

Función cortadora:

- Salida del producto orientable.
- Provista de rampa para la expulsión del producto por la gravedad. Permite reconstruir el producto para su almacenaje o presentación.
- Disco expulsor incluido para los productos y cortes que lo requieran.

Función cutter:

- Caldero de Tritan™ (copoliéster reciclable alimentario libre de BPA y de cualquier otro tipo de bisfenol) apto para lavavajillas y altamente resistente.
- Caldero equipado con revolvedores laterales.
- Tecnología "invert-blade" y revolvedores laterales para obtener un triturado homogéneo y sin trazas.
- Cuchillas microdentadas de serie, lisas o perforadas opcionales.

Notas:

- **Certificación NSF en proceso (marzo 2021)**
- **Consultar fecha de disponibilidad**



COMBI CORTADORA-CUTTER CK-241

2 en 1. Cortadora de hortalizas + cutter. 1 velocidad.

Línea Active Compact. Bloque motor de 1 velocidad + cabezal cortadora compact + caldero cutter de 4,4 l.

		PVP
1050900	Cortadora-cutter CK-241 230/50/1	1.200€

Incluido

- Bloque motor de 1 velocidad.
- Cabezal cortadora.
- Caldero cutter con cuchillas microdentadas.

Opcional

- Rotor con cuchillas lisas.
- Rotor con cuchillas perforadas.



COMBI CORTADORA-CUTTER CK-24V

2 en 1. Cortadora de hortalizas + cutter. Velocidad variable con tecnología Brushless.

Línea Ultra Compact. Bloque motor de velocidad variable + cabezal cortadora compact + caldero cutter de 4,4 l.



novedad

1050922	Cortadora-cutter CK-24V 230/50-60/1	PVP
		1.900€

Incluido

- Bloque motor de velocidad variable.
- Cabezal cortadora.
- Caldero cutter con cuchillas microdentadas.

Opcional

- Rotor con cuchillas lisas.
- Rotor con cuchillas perforadas.



COMBI CORTADORA-CUTTER - GAMA ULTRA

2 en 1: cortadoras de hortalizas y cutter. Velocidad variable en todos los modelos.

Equipados con tecnología “brushless”: máxima eficiencia.

- ▶ Bloque motor de velocidad variable + boca adaptada a la producción ofrecida + caldero cutter.
- ▶ Cuchillas microdentadas de serie, lisas o perforadas opcionales.
- ▶ Panel de control avanzado: toda la información de un vistazo.
- ▶ Máxima eficiencia: mantienen el par en todo el rango de velocidades.
- ▶ Exclusivo “force control system”: garantía de un resultado uniforme y de gran calidad.
- ▶ Diseño ligero y compacto: pesan menos, ocupan menos espacio.
- ▶ Estanqueidad mejorada al no requerir ventilación.
- ▶ Generan menor ruido: mejora ambiental en el lugar de trabajo.

	Dos en uno: cortadora + cutter.		Función cortadora: un corte perfecto, diseño ergonómico, salida del producto lateral.		Función cutter: rotor con cuchillas intercambiables y revolvedor incorporado.
	Tecnología Brushless: máxima eficiencia.		Velocidad variable.		

COMBI CORTADORA-CUTTER CK-35V

2 en 1: cortadora de hortalizas (450 kg/h) + cutter con caldero de 5.5 litros

Se compone de bloque motor de velocidad variable, cabezal universal y caldero cutter de 5.5 litros equipado con rotor con cuchillas microdentadas.

Tecnología Brushless.

Como cortadora, su diseño ergonómico permite cortar el producto en un solo movimiento. Como cutter, viene equipado con caldero de 5.5 litros con revolvedor y cuchillas microdentadas.



		PVP
1050752	Cortadora-cutter CK-35V 230/50-60/1	2.649€

Incluido	Opcional
<ul style="list-style-type: none"> · Bloque motor de velocidad variable. · Cabezal universal. · Caldero cutter, con rotor de cuchillas microdentadas. 	<ul style="list-style-type: none"> · Cabezal de tubos. · Discos, rejillas y soporte de discos. · Rotor con cuchillas lisas. · Rotor con cuchillas perforadas. · Soporte-carro. · Kit limpiador de rejillas.



COMBI CORTADORA-CUTTER CK-38V

2 en 1: cortadora de hortalizas (450 kg/h) + cutter con caldero de 8 litros

Se compone de bloque motor de velocidad variable, cabezal universal y caldero cutter de 8 litros equipado con rotor con cuchillas microdentadas.

Tecnología Brushless.

Como cortadora, su diseño ergonómico permite cortar el producto en un solo movimiento. Como cutter, viene equipado con caldero de 8 litros con revolvedor y cuchillas microdentadas.



		PVP
1050808	Cortadora-cutter CK-38V 230/50-60/1	2.946€

Incluido	Opcional
<ul style="list-style-type: none"> · Bloque motor de velocidad variable. · Cabezal universal. · Caldero cutter, con rotor de cuchillas microdentadas. 	<ul style="list-style-type: none"> · Cabezal de tubos. · Discos, rejillas y soporte de discos. · Rotor con cuchillas lisas. · Rotor con cuchillas perforadas. · Soporte-carro. · Kit limpiador de rejillas.



COMBI CORTADORA-CUTTER CK-45V

2 en 1: cortadora de hortalizas de gran capacidad (650 kg/h) + cutter con caldero de 5.5 litros

Se compone de bloque motor de velocidad variable, cabezal de gran capacidad y caldero cutter de 5.5 litros equipado con rotor con cuchillas microdentadas.

Tecnología Brushless.

Como cortadora, su cabezal, con cuchilla en un lateral, distribuye los productos dentro de la boca y corta y distribuye productos enteros como la berza. Se suministra con broca central, de uso opcional, con la misma finalidad. El cabezal está equipado con expulsor alto, que permite desplazar mayor cantidad de producto y obtener las producciones indicadas. Como cutter, viene equipado con caldero de 5.5 litros con revolvedor y cuchillas microdentadas.



		PVP
1050769	Cortadora-cutter CK-45V 230/50-60/1	3.081€

Incluido	Opcional
<ul style="list-style-type: none"> · Bloque motor de velocidad variable. · Cabezal de gran capacidad. · Caldero cutter con rotor con cuchilla microdentada. 	<ul style="list-style-type: none"> · Cabezal de tubos. · Tolva semiautomática de gran producción. · Discos, rejillas y soporte de discos. · Rotor con cuchillas lisas. · Rotor con cuchillas perforadas. · Soporte-carro. · Kit limpiador de rejillas.



COMBI CORTADORA-CUTTER CK-48V



2 en 1: cortadora de hortalizas de gran capacidad (650 kg/h) + cutter con caldero de 8 litros

Se compone de bloque motor de velocidad variable, cabezal de gran capacidad y caldero cutter de 8 litros equipado con rotor con cuchillas microdentadas.

Tecnología Brushless.

Como cortadora, su cabezal, con cuchilla en un lateral, distribuye los productos dentro de la boca y corta y distribuye productos enteros como la berza. Se suministra con broca central, de uso opcional, con la misma finalidad. El cabezal está equipado con expulsor alto, que permite desplazar mayor cantidad de producto y obtener las producciones indicadas. Como cutter, viene equipado con caldero de 8 litros con revolvedor y cuchillas microdentadas.

		PVP
1050821	Cortadora-cutter CK-48V 230/50-60/1	3.376€

Incluido

- Bloque motor de velocidad variable.
- Cabezal de gran capacidad.
- Caldero cutter con rotor con cuchilla microdentada.

Opcional

- Cabezal de tubos.
- Tolva semiautomática de gran producción.
- Discos, rejillas y soporte de discos.
- Rotor con cuchillas lisas.
- Rotor con cuchillas perforadas.
- Soporte-carro.
- Kit limpiador de rejillas.

ACCESORIOS

Caldero cutter (gama Compact)



Caldero cutter opcional para cortadoras, combinada o cutter de la gama Compact

Caldero cutter de 4.4 lt. con tapa

Caldero cutter adicional con tapa para cutter K-41 / KE-4V o cortadoras-cutter CK-241 / CK-24V. Asimismo, permite convertir la cortadora CA-21 / CA-2V en modelo combinado.

El rotor con cuchillas se pide por separado.

		PVP
2059762	Caldero cutter 4.4 lt.	239€

Rotor con cuchillas (gama Compact)



Rotor con cuchillas para el cutter o combi compacto

- ▶ Rotor con cuchillas microdentadas para uso general.
- ▶ Rotor con cuchillas lisas para carnes y productos fibrosos.
- ▶ Rotor con cuchillas perforadas para batir claras, preparar mayonesa, etc.

		PVP
2059748	Rotor con cuchillas microdentadas CK-K-KE 4	140€
2059750	Rotor con cuchillas lisas CK-K-KE 4	140€
2059752	Rotor con cuchillas perforadas CK-K-KE 4	140€



Discos FCS (cortadoras Compact)



Discos para cortar rodajas.

Discos para obtener rodajas de 1 a 12 mm de grosor de patata, zanahoria, remolacha, col, etc.

▶ FCS-8, FCS-10 y FCS-12, combinables con rejillas FMS/FFS para obtener fritas o cubos.

▶ **Para la cortadora CA-21/2V.**

▶ **Para la combi CK-241/24V.**

▶ **Nota: consultar fecha de disponibilidad de los discos FCS-8, FCS-10 y FCS-12.**

		PVP
1010530	Disco cortador FCS-1	65€
1010532	Disco cortador FCS-2	65€
1010534	Disco cortador FCS-3	65€
1010536	Disco cortador FCS-4	65€
1010538	Disco cortador FCS-5	65€
1010540	Disco cortador FCS-6	65€
1010570	Disco cortador FCS-8	76€
1010572	Disco cortador FCS-10	76€
1010574	Disco cortador FCS-12	76€

Discos FCOS (cortadoras Compact)



Para cortar rodajas onduladas.

Cuchillas onduladas.

▶ **Para la cortadora CA-21/2V.**

▶ **Para la combi CK-241/24V.**

▶ **Consultar fecha de disponibilidad.**

		PVP
1010546	Disco cortador FCOS-2	65€

Rejilla para cubos FMS (cortadoras Compact)



Rejillas para cubos.

▶ Combinado con discos tipo FC se obtiene el corte de cubos.

▶ Distinto grosor dependiendo del disco y rejilla que se combinen.

▶ **Para la cortadora CA-21/2V y combi CK-241/24V.**

▶ **Consultar fecha de disponibilidad**

		PVP
1010580	Rejilla cubos FMS-8	94€
1010582	Rejilla cubos FMS-10	94€
1010584	Rejilla cubos FMS-12	94€

Rejillas para fritas FFS (cortadoras Compact)



Rejillas para fritas.

▶ Combinado con discos tipo FC y FCO se obtiene el corte para patatas fritas

▶ Distinto grosor dependiendo del disco y rejilla que se combinen

▶ **Para la cortadora CA-21/2V y combi CK-241/24V.**

▶ **Consultar fecha de disponibilidad.**

		PVP
1010590	Rejilla fritas FFS-8	94€
1010592	Rejilla fritas FFS-10	94€



Discos FCES (cortadora Compact)



Para cortar patatas "cerilla", "paja" o "chips" y "fritas".

- ▶ Distinto grosor dependiendo del disco que se use.
- ▶ **Para la cortadora CA-21/2V.**
- ▶ **Para la combi CK-241/24V.**
- ▶ **Consultar fecha de disponibilidad.**

		PVP
1010550	Disco cortador FCES-2X2	85€
1010552	Disco cortador FCES-2X4	85€
1010554	Disco cortador FCES-2X6	85€
1010556	Disco cortador FCES-4X4	85€
1010558	Disco cortador FCES-6X6	85€
1010560	Disco cortador FCES-8X8	85€

Discos ralladores SHS (cortadoras Compact)



Discos ralladores para cortadoras de hortalizas y combinados cortadora-cutter de Sammic

- ▶ Máxima seguridad para el usuario.
- ▶ Discos para rallar el producto o reducirlo a polvo grueso o fino.
- ▶ Proporciona un corte muy preciso.
- ▶ Limpieza muy fácil.
- ▶ Disponibles en varios tamaños.
- ▶ **Para la cortadora CA-21/2V.**
- ▶ **Para la combi CK-241/24V.**

		PVP
1010500	Disco rallador SHS-2	50€
1010502	Disco rallador SHS-3	50€
1010504	Disco rallador SHS-4	50€
1010506	Disco rallador SHS-7	50€
1010514	Disco rallador SHSF (polvo fino)	50€
1010516	Disco rallador SHSG (polvo grueso)	50€

Cabezal tubos



Para el corte de productos alargados

Accesorio opcional para las cortadoras Sammic CA-31/41/62/3V/4V y para los modelos combinados CK-35V/38V/45V/48V.

- ▶ Diseñadas para obtener cortes de máxima calidad en productos de forma alargada.
- ▶ Con dos tubos de alimentación de distintos tamaños equipados con mazos empujadores.
- ▶ Fabricación en acero inoxidable con materiales de la más alta calidad, aptas para el contacto con alimentos.

Nota: Válido también para las cortadoras CA-301/401/601 y para los modelos combinados CK-301/302/401/402 fabricados a partir de diciembre de 2016. Consultar código para modelos anteriores.

Código 1050123: CA-31/41/62 y CA-301/401/601 (fabricados a partir de diciembre de 2016).

Código 1050124: CA-3V/CA-4V, CK-35V/38V/45V/48V y CK-301/302/401/402 (fabricados a partir de diciembre de 2016).

		PVP
1050123	Cabezal tubos CA-31/41/62	741€
1050124	Cabezal tubos CA-3V/4V y CK-35V/38V/45V/48V	741€



Cabezal gran capacidad



Boca de gran capacidad.

- ▶ Fabricación en acero inoxidable con materiales de la más alta calidad, aptas para el contacto con alimentos.
- ▶ Diseño ergonómico.
- ▶ Boca de entrada de 273 cm².

Nota: válido para máquinas fabricadas a partir de diciembre de 2016. Consultar código para modelos anteriores.

		PVP
1050122	Cabezal de gran producción CA-41 / CA-62	819€
1050126	Cabezal de gran producción CA-4V / CK-45V / CK-48V	819€

Tolva semiautomática



Tolva para grandes producciones.

- ▶ Fabricación en acero inoxidable con materiales de la más alta calidad, aptas para el contacto con alimentos.

Nota: válido para máquinas fabricadas a partir de diciembre de 2016. Consultar código para modelos anteriores.

		PVP
1050120	Cabezal boca automática CA-41 / CA-62	1.433€
1050121	Cabezal boca automática CA-4V / CK-45V / CK-48V	1.433€

Soporte-carro



Para cortadoras de hortalizas y modelos combinados Sammic.

Accesorio opcional para todas las cortadoras de hortalizas y modelos combinados Sammic.

- ▶ Construcción en acero inoxidable.
- ▶ Soporte que permite trabajar con las cortadoras Sammic a la altura ideal desde el punto de vista ergonómico.
- ▶ Permite colocar la máquina y un contenedor GastroNorm en la salida del producto cortado.
- ▶ 2 ruedas facilitan su transporte.

		PVP
1050063	Soporte cortadora CA/CK (3, 4, 6)	307€

Discos FC-D



Discos para cortar rodajas.

Discos para obtener rodajas de 1 a 25 mm de grosor de patata, zanahoria, remolacha, col, etc.

- ▶ FC-1+ y FC-2+ dotados de 3 cuchillas.
- ▶ FC-3D y FC-6D dotados de 2 cuchillas.
- ▶ FC-8D/10D/14D/20+/25+, dotados de 1 cuchilla.

- ▶ **Para la cortadora CA-31/41/3V/4V.**
- ▶ **Para la combi CK-35V/38V/45V/48V.**

		PVP
1010215	Disco cortador FC-1+	85€
1010220	Disco cortador FC-2+	85€
1010224	Disco cortador FC-3D	85€
1010227	Disco cortador FC-6D	85€
1010409	Disco cortador FC-8D	85€
1010410	Disco cortador FC-10D	85€
1010411	Disco cortador FC-14D	96€
1010252	Disco cortador FC-20+	96€
1010247	Disco cortador FC-25+	96€



Discos FC



Discos para cortar rodajas.

Discos para obtener rodajas de 1 a 25 mm de grosor de patata, zanahoria, remolacha, col, etc.

- ▶ FC-1+ y FC-2+ dotados de 3 cuchillas.
- ▶ FC-3+ y FC-6+ dotados de 2 cuchillas.
- ▶ FC-8+ dotado de 1 cuchilla.
- ▶ **Para la cortadora CA-301/300/401/400/601 y accesorio cortador CR-143.**
- ▶ **Para la combi CK-301/302/401/402.**
- ▶ **Los discos FC-20+ y FC-25+ no pueden utilizarse en las cortadoras CR-143 / CA-300 / CA-400.**

		PVP
1010215	Disco cortador FC-1+	85€
1010220	Disco cortador FC-2+	85€
1010222	Disco cortador FC-3+	85€
1010407	Disco cortador FC-6 +	85€
1010400	Disco cortador FC-8 +	85€
1010401	Disco cortador FC-10 +	85€
1010402	Disco cortador FC-14 +	96€
1010252	Disco cortador FC-20+	96€
1010247	Disco cortador FC-25+	96€

Discos FCC



Para cortar rodajas de productos blandos.

- ▶ Discos curvados para cortar rodajas de tomate, lechuga, naranja, limón, plátano, manzana, etc.
- ▶ Grosor de corte 2, 3 y 5 mm.
- ▶ FCC-2+ dotado de 2 cuchillas.
- ▶ FCC3+ y FCC-5+ dotados de 1 cuchilla.
- ▶ **Para la cortadora CA-31/41/3V/4V/301/300/401/400/601 y accesorio cortador CR-143.**
- ▶ **Para la combi CK-35V/38V/45V/48V/301/302/401/402.**

		PVP
1010406	Disco cortador FCC-2 +	85€
1010403	Disco cortador FCC-3 +	85€
1010404	Disco cortador FCC-5 +	85€

Discos FCO



Para cortar rodajas onduladas.

Discos con cuchillas onduladas. Grosor de corte 2, 3 y 6 mm.

- ▶ FCO-2+ dotado de 3 cuchillas.
- ▶ FCO3+ y FCO-6+ dotados de 2 cuchillas.
- ▶ **Para la cortadora CA-31/41/3V/4V/301/300/401/400/601 y accesorio cortador CR-143.**
- ▶ **Para la combi CK-35V/38V/45V/48V/301/302/401/402.**

		PVP
1010295	Disco cortador FCO-2+	95€
1010300	Disco cortador FCO-3+	95€
1010408	Disco cortador FCO-6 +	95€



Rejillas para fritas FFC



Rejillas para fritas.

* FFC-10 válido sólo para cortadora CA-400.

- ▶ Combinado con discos tipo FC y FCO se obtiene el corte para patatas fritas.
- ▶ Distinto grosor dependiendo del disco y rejilla que se combinen.
- ▶ **Para la cortadora CA-31/41/3V/4V/301/401/601.**
- ▶ **Para la combi CK-35V/38V/45V/48V/301/302/401/402.**
- ▶ **El disco FFC-10 es válido únicamente para la cortadora CA-400.**

		PVP
1010350	Rejilla fritas FFC-8+	95€
1010355	Rejilla fritas FFC-10+	95€
1010340	Rejilla fritas FFC-10 (CA-400)	95€

Rejillas para cubos FMC



Rejillas para cubos.

- ▶ Combinado con discos tipo FC se obtiene el corte de cubos.
- ▶ Distinto grosor dependiendo del disco y rejilla que se combinen.
- ▶ **Para la cortadora CA-31/41/3V/4V/301/401/601.**
- ▶ **Para la combi CK-35V/38V/45V/48V/301/302/401/402.**
- ▶ **Los discos FMC-10 / FMC-16 / FMC-20 son válidos únicamente para la cortadora CA-400.**
- ▶ **Los discos FC-20+ y FC-25+ se pueden combinar únicamente con las rejillas FMC-20+ ó FMC-25+.**

		PVP
1010362	Rejilla cubos FMC-8D	95€
1010363	Rejilla cubos FMC-10D	95€
1010364	Rejilla cubos FMC-14D	95€
1010375	Rejilla cubos FMC-20+	95€
1010380	Rejilla cubos FMC-25+	95€
1010330	Rejilla cubos FMC-10 (CA-400)	95€
1010335	Rejilla cubos FMC-16 (CA-400)	95€
1010332	Rejilla FMC-20 (CA-400)	95€

Disco FCE



Para cortar patatas "cerilla", "paja" o "chips" y "fritas".

- ▶ Distinto grosor dependiendo del disco que se use.
- ▶ FCE-2+ y FCE-4 dotados de 2 cuchillas.
- ▶ FCE-8+ dotado de 1 cuchilla.
- ▶ **Para la cortadora CA-31/41/3V/4V/301/300/401/400/601 y accesorio cortador CR-143.**
- ▶ **Para la combi CK-35V/38V/45V/48V/301/302/401/402.**

		PVP
1010205	Disco cortador FCE-2+	114€
1010210	Disco cortador FCE-4+	114€
1010405	Disco cortador FCE-8 +	132€

Discos ralladores SH



Discos ralladores para cortadoras de hortalizas y combinados cortadora-cutter de Sammic

- ▶ Sin tornillos. Desmontable.
- ▶ Higiene perfecta.
- ▶ Máxima seguridad para el usuario.
- ▶ Discos para rallar el producto o reducirlo a polvo grueso o fino.
- ▶ Proporciona un corte muy preciso.
- ▶ Discos desmontables sin necesidad de herramientas para su limpieza en lavavajillas.
- ▶ Se evita la acumulación de restos en los bordes, asegurándose una higiene perfecta.
- ▶ Disponibles en varios tamaños.
- ▶ **Para la cortadora CA-31/41/3V/4V/301/300/401/400/601 y accesorio cortador CR-143.**
- ▶ **Para la combi CK-35V/38V/45V/48V/301/302/401/402.**

		PVP
1010320	Disco rallador SH-2	60€
1010315	Disco rallador SH-3	60€
1010322	Disco rallador SH-4	60€
1010324	Disco rallador SH-6	60€
1010326	Disco rallador SH-7	60€
1010328	Disco rallador en polvo grueso SHG	60€
1010318	Disco rallador en polvo fino SHF	60€

Soporte para discos y rejillas



Ideales para almacenar discos y rejillas cuando no están en uso.

Permite la sujeción en vertical de varios discos y rejillas.

Dimensiones: 350 x 320 mm.

		PVP
1010201	Soporte discos / rejillas	41€
1010204	Soporte discos / rejillas +/-D	41€

Kit limpia-rejillas



Para una limpieza de rejillas eficaz, rápida y segura

El kit consiste en una base-apoyo y una tapa para cada medida de rejilla.

Disponible para rejillas de cubos de 8x8 ó 10x10 mm.

		PVP
1010361	Limpiador rejilla QC-8	83€
1010366	Limpiador rejilla QC-10	83€
1010359	Asiento rejilla GCH	51€



Rotor con cuchillas para CK / K / KE



Gama de cuchillas para Cutters y Emulsionadoras

Además del rotor con cuchillas microdentadas que viene de serie con las máquinas CK/CKE, es posible acoplar un rotor con cuchillas lisas u otro con cuchillas perforadas.

Diferentes tipo de cuchillas dependiendo de las necesidades del usuario.

- ▶ Rotor con cuchillas microdentadas para uso general.
- ▶ Rotor con cuchillas lisas para carnes y productos fibrosos.
- ▶ Rotor con cuchillas perforadas para batir claras, preparar mayonesa, etc.

		PVP
2053058	Rotor con cuchillas lisas MOD. 5	140€
2053091	Rotor con cuchillas microdentadas MOD. 5	149€
2053063	Rotor con cuchillas perforadas MOD. 5	125€
2053935	Rotor cuchillas lisas MOD. 8	168€
2053930	Rotor cuchillas microdentadas MOD. 8	179€
2053940	Rotor cuchillas perforadas MOD. 8	150€

Revolvedores CK / K / KE



Para obtener una mezcla más homogénea

- ▶ Revolvedor manual que permite obtener una mayor homogeneidad del producto final y evita el calentamiento del producto.
- ▶ Arrastra el producto de las paredes y la tapa para llevarlo al interior del caldero.

		PVP
2059417	Revolvedor "cut&mix" CK/K/KE-5	54€
2053960	Revolvedor "cut&mix" CK/K/KE-8	65€



GUIA DE CORTE

COMPACT LINE



FCS



FCOS



FFS



FMS



FCES



SHS



SHSF / SHSG

"STANDARD" LINE



FC-1+



FC-3D



FC-8D



FCO+



FFC-8+



FMC-14D



FMC-25+



FCC-2+



FCC-5+



FCE-4+



FCE-8+



SH-3



SH-7



SHF



SHG





Cutter - Emulsionadores

Picadoras-mezcladoras con muchas posibilidades.

Máquina industrial para cortar, triturar, mezclar, amasar cualquier alimento en segundos: hierbas y verduras, masas diversas, carnes crudas o cocinadas, pescado, surimi, frutas, frutos secos, hielo, etc.



Nueva línea COMPACT de 4.4 l: formato compacto para un rendimiento profesional

- ▶ Disponible en gama ACTIVE de una velocidad y gama ULTRA, de velocidad variable, tecnología "brushless" de alta eficiencia y prestaciones avanzadas.
- ▶ Gran capacidad: caldero de 4.4 l.
- ▶ Orificio superior en tapa, para añadir líquidos en funcionamiento.
- ▶ Caldero con revolvedores laterales incorporados, para un resultado homogéneo sin necesidad de intervención del operario.

ACTIVE y ULTRA de 5,5 y 8 l: dos líneas, muchas posibilidades

- ▶ Gama ACTIVE de dos velocidades y Gama ULTRA, de velocidad variable, tecnología "brushless" de alta eficiencia y prestaciones avanzadas.
- ▶ Gran capacidad: hasta 8 l. para un rendimiento profesional.
- ▶ Orificio superior en tapa, para añadir líquidos en funcionamiento.
- ▶ Revolvedor "Cut&Mix", opcional en la gama ACTIVE e incluido en la gama ULTRA.

Built to last

- ▶ Construcción robusta en materiales alimentarios de la más alta calidad.

Máxima comodidad para el usuario

- ▶ Panel de mandos estanco de uso muy intuitivo.
- ▶ Tapa transparente con orificio para añadir ingredientes en funcionamiento.

Mantenimiento, seguridad, higiene

- ▶ Mirorruptores de seguridad en la posición del caldero y la tapa.
- ▶ Aparatos certificados por NSF Internacional (normativa de higiene, limpieza y materiales aptos para contacto con alimentos).
- ▶ 100% tested.



	K-41	KE-4V	K-52	K-82	KE-5V	KE-8V
GUÍA DE SELECCIÓN						
CUBIERTOS (DESDE / HASTA)	10 - 50	10 - 50	20 - 75	20 - 100	20 - 75	20 - 100
CAPACIDAD MÁXIMA DE PRODUCTO	2.5Kg.	2.5Kg.	3Kg.	4Kg.	3Kg.	4Kg.
CARACTERÍSTICAS						
CAPACIDAD DEL CALDERO	4.4l	4.4l	5.5l	8l	5.5l	8l
DIMENSIONES DEL CALDERO	Ø 193 x 161mm	Ø 193 x 161mm	Ø 240 x 150mm	Ø 240 x 199mm	Ø 240 x 150mm	Ø 240 x 199mm
POTENCIA TOTAL	800W	1100W	900-1500W	900-1500W	1500W	1500W
2 VELOCIDADES	--	--	sí	sí	-	-
VELOCIDAD VARIABLE	-	sí	-	-	sí	sí
VELOCIDAD, MIN-MAX	1500rpm	300 / 3000rpm	1500 / 3000rpm	1500 / 3000rpm	300 / 3000rpm	300 / 3000rpm
DIMENSIONES EXTERIORES	252 x 309 x 434mm	252 x 309 x 434mm	286 x 387 x 439mm	286 x 387 x 473mm	286 x 387 x 487mm	286 x 387 x 517mm
PESO NETO	14.2Kg	11.9Kg	21.6Kg	22.6Kg	18Kg	18.9Kg



CUTTER - GAMA COMPACT

Caldero de 4.4 lt.

- ▶ Construcción robusta en material plástico PBT reforzado con fibra de vidrio.
- ▶ Caldero de Tritan™ (copoliéster reciclable alimentario libre de BPA y de cualquier otro tipo de bisfenol) apto para lavavajillas y altamente resistente.
- ▶ Caldero equipado con revolvedores laterales.
- ▶ Tecnología "invert-blade" y revolvedores laterales para obtener un triturado homogéneo y sin trazas.
- ▶ Cuchillas microdentadas de serie, lisas o perforadas opcionales.
- ▶ Posibilidad de añadir la función cortadora añadiendo el cabezal correspondiente.

Notas:

- ▶ **Certificación NSF en proceso (marzo 2021)**
- ▶ **Consultar fecha de disponibilidad**



novedad

CUTTER K-41

Cutter compacto. 1 velocidad.

Línea ACTIVE Compact. Bloque motor de 1 velocidad + caldero cutter de 4,4 l.

1050980	Cutter K-41 230/50/1	PVP
		999€

Incluido

- Bloque motor de 1 velocidad.
- Caldero cutter con cuchillas microdentadas.

Opcional

- Rotor con cuchillas lisas.
- Rotor con cuchillas perforadas.
- Cabezal cortadora.

CUTTER - EMULSIONADOR KE-4V

Cutter compacto. Velocidad variable y tecnología Brushless.

Línea ULTRA Compact. Bloque motor de velocidad variable + caldero cutter de 4,4 l.



novedad

1051000	Cutter-Emulsionador KE-4V 230/50-60/1	PVP
		1.595€

Incluido

- Bloque motor de velocidad variable.
- Caldero cutter con cuchillas microdentadas.

Opcional

- Rotor con cuchillas lisas.
- Rotor con cuchillas perforadas.
- Cabezal cortadora.



CUTTER - GAMA ACTIVE

Cutters de dos velocidades con caldero de 5,5 u 8 litros.

- ▶ Motor asíncrono de gran potencia.
- ▶ Bloque motor de dos velocidades + caldero cutter.
- ▶ Bloque motor de acero inoxidable con tapa de aluminio alimentario.
- ▶ Caldero de acero inoxidable con tapa de policarbonato altamente resistente.
- ▶ Cuchillas microdentadas de serie, lisas o perforadas opcionales.

	Dos velocidades.		Rotor con cuchillas intercambiables.		Uso intuitivo.
--	------------------	--	--------------------------------------	--	----------------



CUTTER K-52

Capacidad de la cuba: 5.5 litros. 2 velocidades.

Permite cortar, triturar, mezclar, amasar cualquier alimento en segundos.

1050832	Cutter K-52 400/50/3N	PVP
		1.499€

Incluido	Opcional
· Juego de cuchillas microdentadas.	· Revolvedor "cut&mix". · Cuchillas lisas. · Cuchillas perforadas.



CUTTER K-82

Capacidad de la cuba: 8 litros. 2 velocidades.

Permite cortar, triturar, mezclar, amasar cualquier alimento en segundos.

1050850	Cutter K-82 400/50/3N	PVP
		1.649€

Incluido	Opcional
· Juego de cuchillas microdentadas.	· Revolvedor "cut&mix". · Cuchillas lisas. · Cuchillas perforadas.



CUTTER - GAMA ULTRA

Cutters-emulsionadores de velocidad variable con caldero de 5,5 u 8 litros.

Equipados con tecnología “brushless”: máxima eficiencia.

- ▶ Bloque motor de velocidad variable + caldero cutter.
- ▶ Bloque motor de acero inoxidable con tapa de aluminio alimentario.
- ▶ Caldero de acero inoxidable con tapa de policarbonato altamente resistente.
- ▶ Cuchillas microdentadas de serie, lisas o perforadas opcionales.
- ▶ Panel de control avanzado: toda la información de un vistazo.
- ▶ Máxima eficiencia: mantienen el par en todo el rango de velocidades.
- ▶ Diseño ligero y compacto: pesan menos, ocupan menos espacio.
- ▶ Estanqueidad mejorada al no requerir ventilación.
- ▶ Generan menor ruido: mejora ambiental en el lugar de trabajo.

	Velocidad variable.		Rotor con cuchillas intercambiables y revolvedor incorporado.		Tecnología Brushless: máxima eficiencia.
---	---------------------	---	---	---	--



CUTTER - EMULSIONADOR KE-5V

Capacidad de la cuba: 5.5 litros. Velocidad variable.

Permite cortar, triturar, mezclar, amasar cualquier alimento en segundos.

Tecnología Brushless: máxima eficiencia.

		PVP
1050834	Cutter-Emulsionador KE-5V 230/50-60/1	1.926€

Incluido	Opcional
<ul style="list-style-type: none"> · Juego de cuchillas microdentadas. · Revolvedor “cut&mix” 	<ul style="list-style-type: none"> · Cuchillas lisas. · Cuchillas perforadas.



CUTTER - EMULSIONADOR KE-8V

Capacidad de la cuba: 8 litros. Velocidad variable.

Permite cortar, triturar, mezclar, amasar cualquier alimento en segundos.

Tecnología Brushless: máxima eficiencia.

		PVP
1050853	Cutter-Emulsionador KE-8V 230/50-60/1	2.223€

Incluido	Opcional
<ul style="list-style-type: none"> · Juego de cuchillas microdentadas. · Revolvedor “cut&mix” 	<ul style="list-style-type: none"> · Cuchillas lisas. · Cuchillas perforadas.



ACCESORIOS

Cabezal cortadora de hortalizas para K-41 / KE-4V



Permite convertir el cutter-emulsionador en máquina combinada

No incluye discos.

El cabezal permite convertir un cutter K-41 o cutter-emulsionador KE-4V en máquina combinada cortadora-cutter.

Los discos se piden por separado.

► **Consultar fecha de disponibilidad.**

		PVP
2059760	Cabezal cortadora 21/2V	305€

Rotor con cuchillas para CK / K / KE



Gama de cuchillas para Cutters y Emulsionadoras

Además del rotor con cuchillas microdentadas que viene de serie con las máquinas CK/CKE, es posible acoplar un rotor con cuchillas lisas u otro con cuchillas perforadas.

Diferentes tipo de cuchillas dependiendo de las necesidades del usuario.

- Rotor con cuchillas microdentadas para uso general.
- Rotor con cuchillas lisas para carnes y productos fibrosos.
- Rotor con cuchillas perforadas para batir claras, preparar mayonesa, etc.

		PVP
2053058	Rotor con cuchillas lisas MOD. 5	140€
2053091	Rotor con cuchillas microdentadas MOD. 5	149€
2053063	Rotor con cuchillas perforadas MOD. 5	125€
2053935	Rotor cuchillas lisas MOD. 8	168€
2053930	Rotor cuchillas microdentadas MOD. 8	179€
2053940	Rotor cuchillas perforadas MOD. 8	150€

Revolvedores CK / K / KE



Para obtener una mezcla más homogénea

- Revolvedor manual que permite obtener una mayor homogeneidad del producto final y evita el calentamiento del producto.
- Arrastra el producto de las paredes y la tapa para llevarlo al interior del caldero.

		PVP
2059417	Revolvedor "cut&mix" CK/K/KE-5	54€
2053960	Revolvedor "cut&mix" CK/K/KE-8	65€

Caldero cutter (gama Compact)



Caldero cutter opcional para cortadoras, combinada o cutter de la gama Compact

Caldero cutter de 4.4 lt. con tapa

Caldero cutter adicional con tapa para cutter K-41 / KE-4V o cortadoras-cutter CK-241 / CK-24V. Asimismo, permite convertir la cortadora CA-21 / CA-2V en modelo combinado.

El rotor con cuchillas se pide por separado.

		PVP
2059762	Caldero cutter 4.4 lt.	239€



Rotor con cuchillas (gama Compact)



Rotor con cuchillas para el cutter o combi compacto

- ▶ Rotor con cuchillas microdentadas para uso general.
- ▶ Rotor con cuchillas lisas para carnes y productos fibrosos.
- ▶ Rotor con cuchillas perforadas para batir claras, preparar mayonesa, etc.

		PVP
2059748	Rotor con cuchillas microdentadas CK-K-KE 4	140€
2059750	Rotor con cuchillas lisas CK-K-KE 4	140€
2059752	Rotor con cuchillas perforadas CK-K-KE 4	140€



Cutters



Facilidad en limpieza.



Recipiente inox 18/10 con fondo difusor, facil limpieza.

Opcional



Cuchilla amasadora



Cuchilla perforada



Cuchilla dentada



Cuchilla de pesto



Blitz
AS135344



C4
AS135345



C6
AS135346



Modelo	Medidas ancho x fondo x alto	Capacidad	RPM	Voltaje V	Potencia total W	PVP
AS135344	240x240x355	3,2	2800	230	370	634 €
AS135345	365x305x255	3,3	1500/2800	230	350	1.032 €
AS135346	365x305x320	5,3	1500/2800	230	350	1.213 €



Si este documento no incluye las marcas o productos que fabrica o distribuye tu empresa, notifícanoslo en contacto@hosteleria10.com.

Estaremos encantados de incorporarlas.