



robot coupe®

DISCOS CORTAHORTALIZAS

› Rebanadores



| Mini | Maxi | mm |
|---------|---------|---------------------|
| | 161.705 | 0,8 |
| 161.602 | 161.706 | 1 |
| 161.603 | 161.707 | 2 |
| 161.604 | 161.708 | 3 |
| 161.607 | 161.710 | 4 |
| 161.605 | 161.709 | 5 |
| | 161.608 | 6 |
| | 161.711 | 8 |
| | 161.712 | 10 |
| | 161.713 | 14 |
| | 161.715 | 4 (Patatas cocidas) |
| | 161.716 | 6 (Patatas cocidas) |

› Rebanadores ondulados



| Mini | Maxi | mm |
|---------|---------|----|
| 161.609 | 161.717 | 2 |
| | 161.718 | 3 |
| | 161.719 | 5 |

› Ralladores



| Mini | Maxi | mm |
|---------|---------|---------------------|
| 161.610 | 161.720 | 1,5 |
| 161.611 | 161.721 | 2 |
| 161.612 | 161.722 | 3 |
| | 161.723 | 4 |
| | 161.724 | 5 |
| | 161.613 | 6 |
| | 161.725 | 7 |
| 161.614 | 161.726 | 9 |
| 161.615 | 161.727 | Parmesano |
| 161.616 | 161.728 | Patatas tipo Röstis |
| | 161.617 | 0,7 (Rábano blanco) |
| 161.618 | 161.729 | 1,3 (Rábano blanco) |
| | 161.619 | 1,3 (Rábano blanco) |

› Bastoncillos



| Mini | Maxi | mm |
|---------|---------|-------------------------|
| | 161.730 | 1 x 8 (Tagliatelle) |
| | 161.714 | 1 x 30 (Cebollas/Coles) |
| 161.620 | 161.731 | 2 x 2 |
| 161.621 | 161.732 | 2 x 4 |
| 161.622 | 161.733 | 2 x 6 |
| | 161.734 | 2 x 8 |
| 161.623 | 161.735 | 4 x 4 |
| 161.624 | 161.736 | 6 x 6 |
| 161.625 | 161.737 | 8 x 8 |

› Equipos macedonia



| Mini | Maxi | mm |
|---------|---------|--------------------------|
| | 161.738 | 5 x 5 x 5 |
| 161.900 | 161.739 | 8 x 8 x 8 |
| 161.702 | 161.740 | 10 x 10 x 10 |
| | 161.741 | 14 x 14 x 14 |
| | 161.742 | 14 x 14 x 5 (Mozzarella) |
| | 161.743 | 14 x 14 x 10 |
| | 161.744 | 20 x 20 x 20 |
| | 161.763 | 25 x 25 x 25 |

› Discos especiales CL50 Gourmet



| Maxi | mm |
|-----------|----------------------|
| 161.772 a | 4 (Gaufrettes) |
| 161.773 a | 6 (Gaufrettes) |
| 161.769 b | 2 x 2 x 2 (Brunoise) |
| 161.770 b | 3 x 3 x 3 (Brunoise) |
| 161.771 b | 4 x 4 x 4 (Brunoise) |

CORTA-HORTALIZAS

› Amplia variedad de cortes (rebanados, rebanadores ondulados, bastoncillos, macedonia y patatas fritas) gracias a una colección completa de 50 discos.

| Ref. | Modelo | Discos | W |
|---------|--------------|--------|-----|
| 161.775 | CL30 | Mini | 500 |
| 161.778 | CL50 | Maxi | 550 |
| 161.780 | CL50 Ultra | Maxi | 550 |
| 161.782 | CL50 Gourmet | Maxi | 650 |

i **CL50**

CL50 Ultra. 1 velocidad de 375rpm. Tapa amovible con una gran tolva de 139 cm² y una cilíndrica de 58 mm de diámetro. Bloque motor de acero inox. Posibilidad de macedonia y patatas fritas. Hasta 250 Kg/h. Diseño sencillo y robusto. Ideal para las hortalizas frágiles.

CL50 Gourmet permite realizar 5 cortes originales de hortalizas o frutas en brunoise y gaufrettes. Gran tolva de 132 cm² para las hortalizas voluminosas. Tolva cilíndrica Ø 69 mm para las hortalizas duras. Una colección completa de 50 discos con hojas afiladas de alta precisión.



PICADORA / EMULSIONADORA

› Los **Blixer** reúnen en una sola máquina las cualidades de dos aparatos: el **cutter** y el **emulsionador/triturador**. Especialmente indicado para triturar alimentos crudos, permite realizar comidas de textura modificada. Cuba inoxidable de 3,7 litros con asa, cuchilla dentada y tapa hermética con brazo rascador.

| Ref. | W | rpm | cm |
|---------|-----|------|--------------|
| 161.645 | 750 | 3000 | 42 x 21 x 33 |

CUTTERS DE MESA

› Permiten realizar picados, rellenos finos, emulsiones, mousses, triturados y masas. La función pulsador permite obtener cortes de mayor precisión. Potente motor asíncrono para uso intensivo, de gran fiabilidad y durabilidad.

| Ref. | Mod. | L. | W / rpm |
|---------|------|-----|-------------------|
| 161.827 | R2 | 2,5 | 550 / 1500 |
| 161.832 | R3 | 3,5 | 650 / 1500 |
| 161.833 | R3 | 3,5 | 650 / 3000 |
| 161.837 | R4 | 4 | 900 / 1500 y 3000 |



CUTTER / CORTA-HORTALIZAS

› Dos aparatos en uno. **Cutter** y **Corta-Hortalizas** sobre el mismo bloque motor. Pica, tritura, emulsiona, amasa y, gracias a su gama de discos, ralla, corta en rodajas, en bastoncillos y en juliana con una óptima calidad de corte.

Modelos (Velocidad: 1.500 rpm).

(a) **R101.** Cutter: cuba de 1,9 L de PC. Cuchilla dentada. **Corta-hortalizas:** en la cuba del cutter. Discos rebanador y rallador (2 mm). Hasta 15 cubiertos.

(b) **R201.** Cutter: cuba de 2,9 L de PC. Asa y cuchilla lisa. **Corta-hortalizas:** en la cuba del cutter. Discos rebanador y rallador (2 mm). Gama de discos Mini. Cubiertos: 10-20.

(c) **R301 Ultra.** Función pulsador. Cutter: cuba de 3,7 L inox con una cuchilla lisa. **Corta-hortalizas:** con expulsión, cuba ABS (1 tolva media luna + 1 tolva cilíndrica de 58 mm). Discos Mini. Cubiertos: 10-70.

| Ref. | Modelo | W |
|---------|------------|-----|
| 240.453 | R101 | 450 |
| 240.460 | R201 | 550 |
| 161.665 | R301 Ultra | 650 |