

robot coupe®

**DISCOS**

►Rebanadores

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

►Rebanadores ondulados

Mini	Maxi	Medidas (mm)
161.609	161.717	2 mm
	161.718	3 mm
	161.719	5 mm

►Ralladores

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

►Bastoncillos

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

►Equipos macedonia

Mini	Maxi	Medidas (mm)
	161.738	5 x 5 x 5 mm
161.900	161.739	8 x 8 x 8 mm
161.702	161.740	10 x 10 x 10 mm
	161.741	14 x 14 x 14 mm
	161.742	14 x 14 x 55 mm Mozzarella
	161.743	14 x 14 x 10 mm
	161.744	20 x 20 x 20 mm
	161.763	25 x 25 x 25 mm

►Discos especiales CL50 Gourmet

Mini	Maxi	Medidas (mm)
	161.772	Gaufrettes 4 mm
	161.773	Gaufrettes 6 mm
	161.769	Brunoise 2 x 2 x 2 mm
	161.770	Brunoise 3 x 3 x 3 mm
	161.771	Brunoise 4 x 4 x 4 mm



CL50Ultra. 1 velocidad de 375rpm. Tapa amovible con una gran tolva de 139 cm<sup>2</sup> y una cilíndrica de 58 mm<sup>2</sup>. Bloque motor de acero inox. Posibilidad de macedonia y patatas fritas. Hasta 250 Kg/h. Diseño sencillo y robusto. Ideal para las hortalizas frágiles.



El CL50 Gourmet permite realizar 5 cortes originales de hortalizas o frutas en brunoise y gaufrettes. Gran tolva de 132 cm<sup>2</sup> para las hortalizas voluminosas. Tolva cilíndrica Ø 69 mm para las hortalizas duras. Una colección completa de 47 discos con hojas afiladas de alta precisión.



►gaufrettes



►brunoise

**CORTA-HORTALIZAS**

►La gama de 11 aparatos permite la realización de una amplia variedad de cortes (rebanados, rebanadores ondulados, bastoncillos, macedonia y patatas fritas) gracias a una colección completa de 48 discos. Los modelos de mesa disponen de 2 tolvas: una grande para los productos voluminosos (col, lechugas, etc.) y una tolva cilíndrica o tubular para los productos largos y frágiles (pepinos, zanahorias, etc.).

Ref	Modelo	Discos	W	Alimentac.	Medidas (cm)
161.775	CL30	Mini	500	Monofásico	59 x 32 x 30
161.778	CL50	Maxi	550	Monofásico	59 x 35 x 32
161.780	CL50Ultra	Maxi	550	Monofásico	59 x 35 x 32
161.782	CL50Gourmet	Maxi	650	Monofásico	58 x 37 x 30
161.785	CL52	Maxi	750	Monofásico	64 x 35 x 36
161.791	CL55 Auto	Maxi	1100	Monofásico	66 x 48 x 35
161.793	CL55 Palanca	Maxi	1100	Monofásico	92 x 38 x 32
161.795	CL55 2 tolvas	Maxi	1100	Trifásico	62 x 38 x 33
161.797	CL55 2 tolv. big	Maxi	1100	Trifásico	62 x 38 x 33
161.798	CL60	Maxi	1100	Trifásico	122 x 60 x 72



**BLIXER**

►Los Blixer reúnen en una sola máquina las cualidades de dos aparatos: el cutter y el emulsionador/triturador. Permiten realizar muy fácilmente comidas sabrosas y sanas gracias, en particular, a la posibilidad de triturar alimentos crudos. Destinados sobre todo a los profesionales de la restauración y la medicina. Motor asíncrono. Seguridad magnética y freno motor. Suministrado con una cuba inoxidable de 3,7 litros con asa, cuchilla dentada y tapa hermética con brazo rascador.

Ref	Modelo	W	rpm	Medidas (cm)
161.645	Blixer 3	750	3000	42 x 21 x 33



**CUTTERS DE MESA**

►La gama de 13 modelos de cutters permiten realizar picados, rellenos finos, emulsiones, mousses, triturados y masas con una calidad de producto acabado inmejorable en tan solo unos minutos para las preparaciones más duras. La función pulsador permite trabajar por impulsos para obtener cortes de mayor precisión. Algunos modelos cuentan con una variación de velocidad que ofrece una mayor flexibilidad de uso y un mayor número de preparaciones. Potente motor asíncrono para uso intensivo, de gran fiabilidad y durabilidad. Modelo R2 con cuba de 2,5 Litros. R3 cuba 3,5 L y R4 cuba de 4 L.

Ref	Modelo	W	rpm	Medidas (cm)
161.827	R2	550	1500	35 x 20 x 28
161.832	R3-1500	650	1500	40 x 21 x 32
161.833	R3-3000	650	3000	40 x 21 x 32
161.837	R4	900	1500 y 3000	44 x 22 x 30



**COMBINADOS CUTTER/CORTA-HORTALIZAS**

Accesorio cutter: cuba inoxidable de 3,7 l con asa ergonómica, entregada con una cuchilla lisa.

Accesorio corta-hortalizas con tolva grande para cortar coles y lechugas y con un tubo para las hortalizas duras (pepino) o frágiles (champiñones). Cuba y tapa totalmente desmontables para una higiene perfecta.

ⓐ►Modelo R301 Ultra. Función pulsador. Accesorio cutter: cuba de material compuesto de 3,7 L con una cuchilla lisa. Accesorio corta-hortalizas: de expulsión, cuba ABS (1 tolva media luna + 1 tolva cilíndrica de 58 mm). 23 discos disponibles. De 10 a 70 cubiertos. Velocidad 1.500 rpm.

Ref	Modelo	Discos	W	Medidas (cm)
161.665	R301 Ultra	Mini	650	55 x 32,5 x 33

ⓑ►Modelo R502 V.V. Carcasa metálica. Función pulsador. Accesorio cutter: cuba inoxidable de 5,5 l + cuchilla lisa. Accesorio corta-hortalizas: de expulsión, cuba metálica (1 tolva media luna + 1 tolva cilíndrica de 58 mm). Posibilidad de macedonias y patatas fritas. De 30 a 300 cubiertos. Velocidad variable de 300 a 3000 rpm en cutter y de 300 a 1000 rpm en corta hortalizas. Función R-Mix: velocidad de 60 a 500 rpm en rotación inversa. 48 discos disponibles.

Ref	Modelo	Discos	W	Medidas (cm)
161.680	R502 V.V.	Maxi	1200	66,5 x 38 x 35