

robot @ coupe®

EQUIPOS PARA LA ELABORACION CULINARIA

COMBINADOS CUTTER/CORTA-HORTALIZAS
R 301 • R 301 Ultra

NUEVO



RESTAURANTES - BANQUETES

funcion CUTTER

Todo tipo de picadillos, rellenos finos, emulsiones, masas y triturados.

NUEVO

Nueva tapa fácil de colocar sobre la cuba para una utilización sencilla y rápida.

Nuevo sistema de seguridad magnético y freno del motor que detiene la cuchilla cuando se abre la tapa.

Los modelos R 301 y R 301 Ultra cuentan con un **mando por impulsiones** para lograr un corte más preciso.



Modelos R 301 y R 301 Ultra provistos de una **nueva asa** para mayor comodidad.

Cuchilla lisa en versión estándar con caperuza desmontable.



Opciones :

- **cuchilla serrada** para triturar y amasar.
- **cuchilla dentada** para cortar perejil.



funcion CORTA-HORTALIZAS

Tolva grande (superficie de 104 cm²) para cortar hortalizas como col, apio, lechuga o tomate.



Arranque automático del aparato al accionar la palanca para un trabajo más cómodo y rápido.

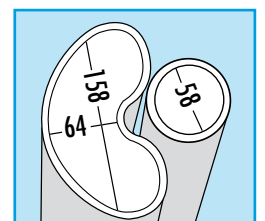
Nuevo disco expulsor diseñado para una expulsión eficaz y garantizar un resultado incomparable con los productos frágiles.

Gama completa de discos de acero inoxidable disponible para realizar todo tipo de cortes de frutas y hortalizas, es decir: corte en rodajas, ondulados, bastoncillos y juliana y rallado.



Tolva cilíndrica (Ø 58 mm) para las hortalizas largas o frágiles, que garantiza una excelente precisión de corte.

El nuevo accesorio corta-hortalizas con, que cuentan los modelos R301 y R301 Ultra, se compone de una cuba corta-hortalizas y una tapa. La cuba y la tapa son desmontables.



COMBINADOS Cutter / Corta-Hortalizas



Ventajas de los productos :

- **2 aparatos en 1 !**
1 accesorio Cutter y 1 accesorio Corta-Hortalizas que se montan sobre el mismo bloque motor.
- **Indispensable :**
Pica, tritura, emulsiona, amasa y, gracias a su gama de 23 discos de acero inoxidable, ralla, corta en rodajas, en bastoncillos y en juliana con una óptima calidad de corte. Le servirá para una innumerable cantidad de operaciones, que irá descubriendo a medida que lo vaya utilizando.
- **Eficaz :**
Bastan uno o dos minutos para preparar una mayonesa, un carne picada, un puré de zanahorias o una compota de patatas.
- **Solidez :**
Motor asincrono industrial de uso intensivo que asegura una gran fiabilidad y durabilidad.



Número de cubiertos :

10 a 70



Tipos de clientes :

Restaurantes, banquetes.



En Resumen :

- Eficaces, sólidos y rápidos, los modelos de la gama de productos combinados Robot-Coupe (12 modelos) responderán a las necesidades de los profesionales para establecimientos de entre 100 y 400 cubiertos.
- Estos son una inversión segura gracias al ahorro de tiempo en las preparaciones



Funcion exprimidor

El exprimidor extrae el zumo de naranjas, limones, pomelos y derivados. se compone de una rejilla gris y un cono y se coloca fácilmente en la cuba del cutter suministrada con este fin.

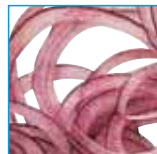


¡La mayor variedad de cortes!



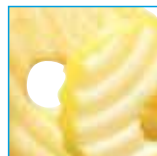
6 REBANADORES

1 mm
6 mm



1 ONDULADO

2 mm



10 RALLADORES

1,5 mm
9 mm



6 BASTONCITOS

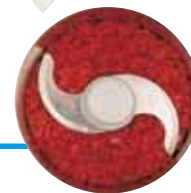
2 x 2 mm
8 x 8 mm



Las cuchillas



CUCHILLA LISA



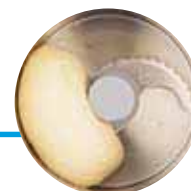
Ej.: picados gruesos, picados finos, emulsiones, etc.

CUCHILLA DENTADA



Ej.: picados finos, emulsiones, etc.

CUCHILLA SERRADA



Ej.: masas, triturados, etc.



▶ Rebanador



	ref.
1 mm.	27051
2 mm	27555
3 mm	27086
4 mm	27566
5 mm	27087
6 mm	27786
ondulado 2 mm	27621

▶ Bastoncillos



	ref.
2 x 2 mm	27599
2 x 4 mm	27080
2 x 6 mm	27081
4 x 4 mm	27047
6 x 6 mm	27610
8 x 8 mm	27048

▶ Rallador



	ref.
1,5 mm	27588
2 mm	27577
3 mm	27511
6 mm	27046
9 mm	27632
patatas	27191
rallador rábano 0,7 mm	27078
rallador rábano 1 mm	27079
rallador rábano 1,3 mm	27130
rallador parmesano	27764

▶ Motor de inducción



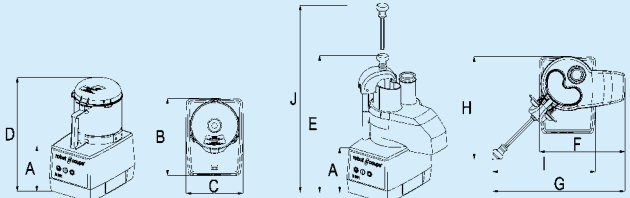
- **Motor asíncrono industrial de uso intensivo** que asegura una gran fiabilidad y longevidad.
- Motor montado sobre rodamiento de bolas que permite un funcionamiento **silencioso** y sin vibraciones.
- Motor en toma directa con el accesorio :
 - **mayor potencia**
 - sistema sencillo de accionamiento
- **No es necesario el mantenimiento:** las piezas no se desgastan (no hay carbón).
- **Eje motor de acero inoxidable.**

Norma CE

	Características					Peso (kg)	
	Bloque motor	Accesorio cutter	Accesorio corta-hortalizas	Potencia (Watts)	Voltaje* (Amp.)	neto	bruto
R301	Monofásico 1500 rpm	3,7 litros Material compuesto	Acero inoxidable Colección 23 discos	650	400 V/1 50 Hz 1,7	15	18
R301 Ultra	Monofásico 1500 rpm	3,7 litros Acero inoxidable	Acero inoxidable Colección 23 discos	650	400 V*/3 50 Hz 3	15	18

Dimensiones (en mm)

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
R301	205	304	226	427	570	340	525	405	410	726
R301 Ultra	205	304	226	427	570	340	525	405	410	726



* Existen otros voltajes

robot coupe

FABRICADO EN FRANCIA POR ROBOT-COUPÉ S.N.C

Dirección General, Francia, Internacional y Marketing :

Tel.: + 33 1 43 98 88 33 - Fax : + 33 1 43 74 36 26

email : international@robot-coupe.com

Delegación comercial en España :

Tel.: (93) 741 10 23 - Fax : (93) 741 12 73

Riera Figuera Major, 13-15 baix - 08304 Mataró (Barcelona)

Email : robot-coupe@robot-coupe.e.telefonica.net

Robot-Coupe U.S.A.:

Ph.: 1-800-824-1646 - Fax : 601-898-9134

email: info@robotcoupeusa.com

www.robot-coupe.com

DISTRIBUIDOR

NORMAS :

Aparatos conformes:

- Con las disposiciones de las siguientes directivas europeas y las legislaciones nacionales correspondientes: 98/37/CEE, 73/23/CEE, 89/336/CEE, 89/109/CEE, 2002/72/CEE.
- Con las disposiciones de las siguientes normas europeas armonizadas y con las normas que contienen las prescripciones relativas a la seguridad y a la higiene: EN 292 - 1 y 2, EN 60204 - 1, 1998, EN 12852, EN 1678.





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

Colección completa de discos en la página 38



R 402 V.V.

Opciones	Ref.
Cuchillas serrada Especial Trituración Pastelería	27346
Cuchilla dentada Especial Hierbas Especias	27345
Cuchilla lisa adicional	27344
Accesorio cutter (cuba, tapa, cuchilla)	27342
Kit extractor de zumos y coulis	27396
Accesorio exprimidor	27395





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

Motor asíncrono	✓
Potencia	650 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	1500 rpm
Pulse	✓
Cutter	Cuba de 3,7 l en material compuesto
Cuchilla	Hojas lisas de acero inoxidable Incluidas
Corta-hortalizas	Tolva en media luna de 1,6 l Tolva cilíndrica de Ø 58 mm
Expulsión	Continua
Discos	No incluidos

R 301 Ultra

Motor asíncrono	✓
Potencia	650 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	1500 rpm
Pulse	✓
Cutter	Cuba de 3,7 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
Expulsión	Continua
Discos	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
2 discos	

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

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

Colección completa de discos en la página 38



Elija sus opciones:



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

COMBINADOS CUTTERS Y CORTA-HORTALIZAS



1,58 mm
64 mm
1,58 mm
64 mm

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



1,58 mm
64 mm
1,58 mm
64 mm

Superficie 104 cm²

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

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

Colección completa de discos en la página 38



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

Elija sus opciones:



Opciones	Ref.
Cuchillas serrada Especial Trituración Pastelería	27346
Cuchilla dentada Especial Hierbas Especias	27345
Cuchilla lisa adicional	27344
Accesorio cutter (cuba, tapa, cuchilla)	27342
Kit extractor de zumos y coulis	27396
Accesorio exprimidor	27395

FUNCIÓN PASAPURÉ

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

• **Volumen y rapidez**

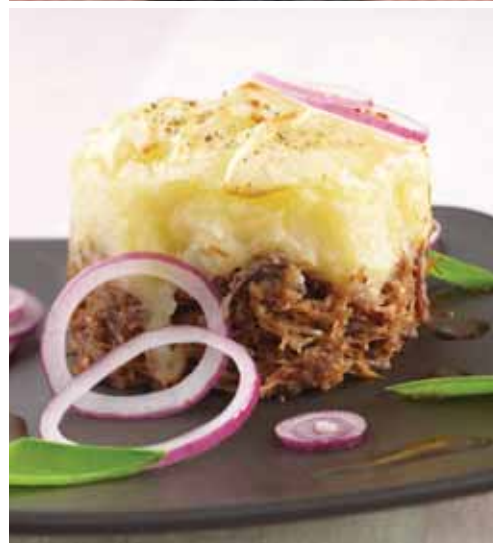
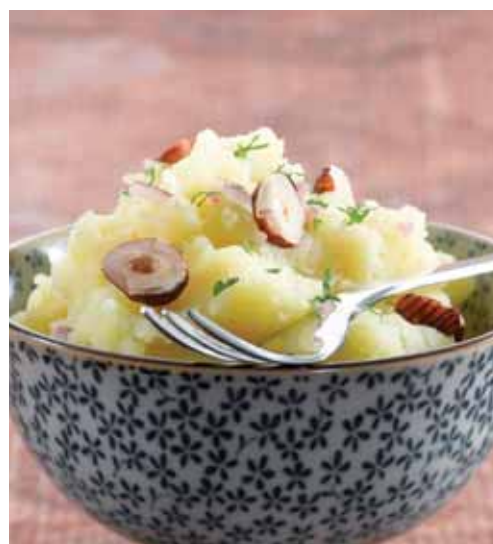
Para realizar en 2 minutos hasta 10 kg de un puré fresco y sabroso.

• **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
Equipo pasapuré de Ø 3 mm	2	28208
Accesorio pasapuré de Ø 6 mm (R 502 y R 502 V.V.)	1 + 2	28209
Equipo pasapuré de Ø 6 mm	2	28210

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
Packs de 7 discos	1958
R 502 Colectividades	Ref.
R 502 400V/50/3	2382
Packs de 11 discos	1959
R 502 Pack Multicorte	Ref.
R 502 400V/50/3	2382
Packs de 16 discos	2022
R 502 sin disco	Ref.
R 502 400V/50/3	2382

NUEVO



R 502 V.V.

✓
1 500 W
Monofásico 230 V
300 a 3500 rpm en el cutter 300 a 1000 rpm en el corta-hortaliza
✓
Metálico
Cuba de 5,9 l de acero inoxidable
✓
Hojas lisas de acero inoxidable - Incluidas
Tolva en media luna de 2,2 l Tolva cilíndrica de Ø 58 mm y Ø 39 mm, empujador Exactitube - Incluidos
No incluidos

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

Colección completa de discos en la página 38



Elija sus opciones:



Opciones	Ref.
Cuchillas serrada Especial Trituración Pastelería	27121
Cuchilla dentada Especial Hierbas Especias	27351
Cuchilla lisa adicional	27120
Accesorio cutter (cuba, tapa, cuchilla)	27320

R 502 todos los modelos

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,
embudidos, 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
Cuchilla dentada Especial Hierbas Especias	27307
Cuchilla lisa inoxidable adicional	27306
Accesorio cutter (cuba, tapa, cuchilla)	27318
Hoja serrada inferior	49162
Hoja serrada superior	49163
Hoja dentada inferior	49164
Hoja dentada superior	49165
Hoja lisa inferior	49160
Hoja lisa superior	49161
Equipo pasapuré de Ø 3 mm	28208
Equipo pasapuré de Ø 6 mm	28210

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
Packs de 7 discos		1958
R 752 Colectividades		Ref.
R 752 400V/50/3		2113
Packs de 11 discos		1959
R 752 Pack Multicorte		Ref.
R 752 400V/50/3		2113
Packs de 16 discos		2022
R 752 sin disco		Ref.
R 752 400V/50/3		2113

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
Packs de 7 discos		1958
R 752 V.V. Colectividades		Ref.
R 752 V.V. 230V/50/1		2115
Packs de 11 discos		1959
R 752 V.V. Pack Multicorte		Ref.
R 752 V.V. 230V/50/1		2115
Packs de 16 discos		2022
R 752 V.V. sin disco		Ref.
R 752 V.V. 230V/50/1		2115

Elija entre las siguientes opciones:

Colección completa de discos en la página 38



VOLVER AL RESUMEN