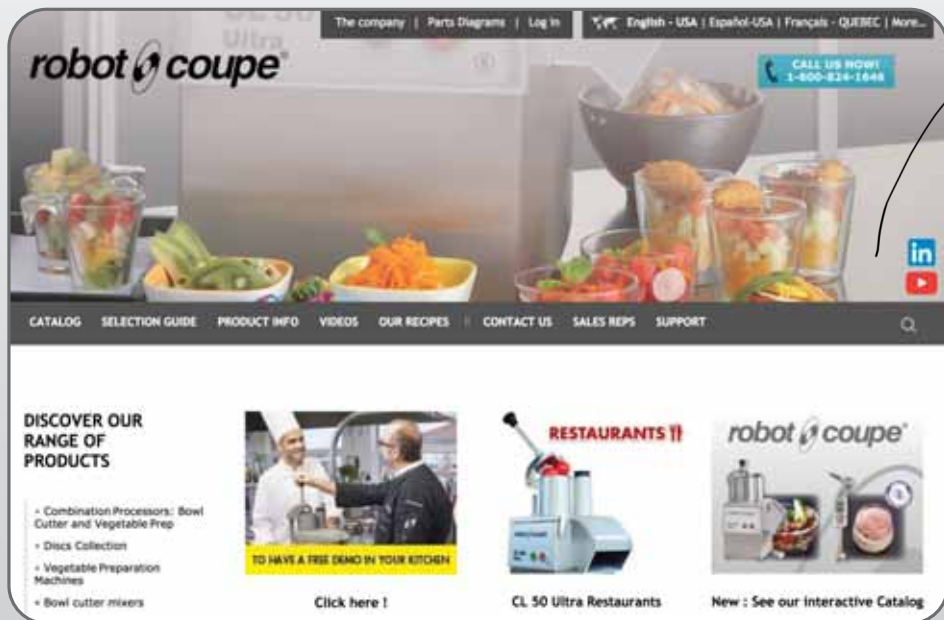


robot coupe®



Catálogo

Navegue por nuestra web y baje nuestros:
• Folletos • Catálogos • Vídeos



The screenshot shows the homepage of the robot coupe website. At the top, there is a navigation bar with links: "The company", "Parts Diagrams", "Log in", and language options: "English - USA", "Español-USA", "Français - QUÉBEC", and "More...". The main header features the "robot coupe" logo on the left, a "CALL US NOW! 1-800-834-1848" button on the right, and social media icons for LinkedIn and YouTube. Below the header is a large image of a kitchen counter with various food items and a robot coupe machine. A dark navigation bar contains links: "CATALOG", "SELECTION GUIDE", "PRODUCT INFO", "VIDEOS", "OUR RECIPES", "CONTACT US", "SALES REPS", and "SUPPORT". Below this, there are three main sections: "DISCOVER OUR RANGE OF PRODUCTS" with a list of product types (Combination Processors, Discs Collection, Vegetable Preparation Machines, Bowl cutter mixers), a "RESTAURANTS" section featuring a chef and a robot coupe machine with the text "TO HAVE A FREE DEMO IN YOUR KITCHEN" and a "Click here !" link, and a "New : See our interactive Catalog" section with a robot coupe machine and a bowl of food.

robot coupe

CALL US NOW!
1-800-834-1848

English - USA | Español-USA | Français - QUÉBEC | More...

CATALOG SELECTION GUIDE PRODUCT INFO VIDEOS OUR RECIPES CONTACT US SALES REPS SUPPORT

DISCOVER OUR RANGE OF PRODUCTS

- Combination Processors: Bowl Cutter and Vegetable Prep
- Discs Collection
- Vegetable Preparation Machines
- Bowl cutter mixers

TO HAVE A FREE DEMO IN YOUR KITCHEN

Click here !

RESTAURANTS !!

CL 50 Ultra Restaurants

New : See our interactive Catalog



www.robot-coupe.com



The image shows the cover of a "robot coupe" product selection guide. It features the "robot coupe" logo at the top. Below the logo is a photograph of two robot coupe machines, one with a bowl of food and the other with a glass of juice. At the bottom, there is a blue banner with the text "Selection guide" and "USA". To the right of the banner, it says "Prices effective January 1, 2020".

robot coupe

Selection guide

USA

Prices effective
January 1, 2020

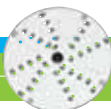
COMBINADOS :
cutters & corta-hortalizas



BLIXER®:
emulsionadores-mixers



COLECCION DE DISCOS



TRITURADORES



CORTA-HORTALIZAS



EXTRACTOR DE ZUMOS



CUTTERS-PICADORAS DE MESA



COLADORES AUTOMATICOS



CUTTERS VERTICALES



Lista de representantes en los EUA

Consulta rápida de modelos disponibles

Página 46

3ª de cubierta

Combinados : 2 MÁQUINAS EN UNA!

Estándar



Función
cutter



Función
corta-hortalizas



FUNCIÓN CUTTER



Lisa



PICADOS GRUESOS



PICADOS FINOS



EMULSIONES SALSAS



Serrada



MASAS



TRITURADOS



Dentada



PICADOS DE HIERBAS



PICADO DE ESPECIAS

FUNCIÓN CORTA-HORTALIZAS

REBANADAS



REBANADAS ONDULADAS



RALLAR



BASTONCILLOS



MACEDONIA*



PATATAS FRITAS**



* Solo para los modelos que cortan macedonia:

R2 Dice - R301 Ultra Dice - R402 - R 502 - R 602 V.V. - R652

** Solo para modelos que cortan papas fritas:

R301 Ultra Dice - R402 - R 502 - R 602 V.V. - R652



RALLADO, REBANADO, ONDULADO, JULIANA



R101P Plus
Monofásico
1 velocidad



R 101
Monofásico
1 velocidad



R 2 N CLR
Monofásico
1 velocidad



R 2 N
Monofásico
1 velocidad



R 2 Dice CLR
Monofásico
1 velocidad



R 2 Dice
Monofásico
1 velocidad



R 301 Ultra
Monofásico
1 velocidad



R 301
Monofásico
1 velocidad



R 2 N Ultra
Monofásico
1 velocidad



R 2 Dice Ultra
Monofásico
1 velocidad



R 301 Dice Ultra
Monofásico
1 velocidad

Kit Extractor de zumos

Kit Extractor de zumos

Kit Extractor de zumos

Kit Extractor de zumos



RALLADO, REBANADO, ONDULADO, JULIANA

+ MACEDONIA Y FRITAS



28 discos
3 accesorios
4.5 L

R 402

Monofásico

2 velocidades

Kit Extractor de zumos



+50 discos
3 accesorios
5.5 L

R 502

Trifásico

2 velocidades

Accesorio para puré



+50 discos
3 accesorios
7 L

R 602 V.V.

Monofásico

Velocidad variable

Accesorio para puré



+50 discos
3 accesorios
7 L

R 652

Trifásico

2 velocidades

Equipo para puré



28 discos
3 accesorios
4.5 L

R 401

Monofásico

1 velocidad

Kit Extractor de zumos

¡2 máquinas en 1!

Alto rendimiento: picar, triturar, amasar, y mezclar, gracias a su completa selección de discos, corta todo tipo de frutas y hortalizas: rebanadas, ondulados, rallado, tagliatelle y juliana.

Robustez: motor asíncrono industrial para uso intensivo.



R101P Plus

OPCIONAL
23
DISCOS

OPCIONAL
3
CUCHILLAS

1.9 L

- **Potencia :** 3/4 HP
- **Velocidad :** 1725 rpm
- **Número de cubiertos :** hasta 15



R 2 N

OPCIONAL
23
DISCOS

OPCIONAL
3
CUCHILLAS

3 L

- **Potencia :** 1 HP
- **Velocidad :** 1725 rpm
- **Número de cubiertos :** 10 a 30



R 2 Dice Ultra

OPCIONAL
26
DISCOS

OPCIONAL
3
CUCHILLAS

3 L

Posibilidad
Macedonias

- Potencia : 2 HP
- Velocidad : 1725 rpm
- Número de cubiertos : 10 a 30



R 301 Ultra

OPCIONAL
23
DISCOS

OPCIONAL
3
CUCHILLAS

3.7 L

- Potencia : 1.5 HP
- Velocidad : 1725 rpm
- Número de cubiertos : 10 a 80





R 402

OPCIONAL
28
DISCOS

OPCIONAL
3
CUCHILLAS

4.5 L

Posibilidad
Macedonias
y fritas

- Potencia : 1.5 HP
- Velocidad : 1725 rpm
- Número de cubiertos : 20 a 100

+ Cárter del motor metálico y
cuba de acero inoxidable.



R 502

OPCIONAL
+50
DISCOS

OPCIONAL
3
CUCHILLAS

5.5 L

Posibilidad
Macedonias
y fritas

- Potencia : 3 HP
- Velocidades : 850 y 1725 rpm
- Número de cubiertos : 30 a 300

+ El bloque del motor y los accesorios de prepa-
ración de hortalizas son totalmente metálicos.



COMBINADOS: cutters & corta-hortalizas

robot coupe®

R 602 V.V.

OPCIONAL
+50
DISCOS

OPCIONAL
3
CUCHILLAS

7 L

Posibilidad
Macedonias
y fritas

- Potencia : 3 HP
- Velocidades : 300 a 3500 rpm, función pulsador
- R-MIX para licuar sin cortar
- Número de cubiertos : 50 a 400



R 652

OPCIONAL
+50
DISCOS

OPCIONAL
3
CUCHILLAS

7 L

Posibilidad
Macedonias
y fritas

- Potencia : 3 HP
- Velocidades : 850 y 1725 rpm - función pulsador
- Número de cubiertos : 50 a 400



PACK MULTICORTE DE 16 DISCOS

(PARA LOS MODELOS R502, R602V.V., R652, CL50, CL50 GOURMET, CL51, CL52, CL55 Y CL60)

FRUIT AND VEGETABLES IN ALL SHAPES AND SIZES

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 (3/64")

Col, cebolla, calabacín, nabo, apio, manzana.



2 mm (5/64")

Pimiento, apio, nabo, zanahoria, puerro, limón, plátano, kiwi.



4 mm (5/32")

Tomate, calabacín, champiñon, berenjena.



Ralladores



1.5 mm (1/16")

Zanahoria, apio, nabo, zanahoria.



3 mm (1/8")

Remolacha, col, zanahoria, queso.



Patatas fritas



10x10 mm (3/8" x 3/8")

Patata, nabo, calabacín, zanahoria.



Macedonia



5x5 mm (3/16")

Remolacha, calabacín, pepino, manzana, pera, melón, mango.



10x10 mm (3/8")

Tomate, calabacín, pimiento, cebolla, manzana.



20x20 mm (25/32")

Pimiento, calabacín, cebolla, berenjena, sandía, melón, manzana, piña y lechuga iceberg.



Bastoncitos



2 x 10 mm (5/64" x 3/8")

Zanahoria, pepino, calabacín, remolacha.



2.5x2.5 mm (1/10" x 1/10")

Zanahoria, pepino, rábano, nabo, calabacín.



4x4 mm (5/32" x 5/32")

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



Kit de limpieza



Herramienta de limpieza para rejillas de macedonia (5mm, 8mm o 10mm)

+

Disc holders



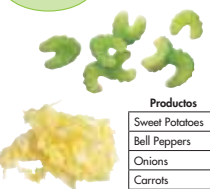
Portadiscos para 16 discos

Rebanadores



Cuadro de uso de los discos para R 502, R 602 V.V., R 652, CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 51, CL 52, CL 55 and CL 60

Cuadro de uso de los discos para R 101, R101P Plus, R 2 N, R 2 N Ultra, R 2 Dice, R 2 Dice Ultra, R 301, R 301 Ultra, R 301 Ultra Dice, R 401, R 402 and CL 40

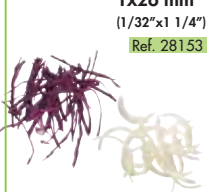
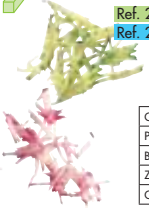
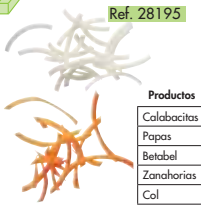
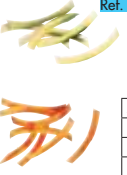
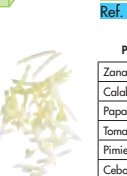
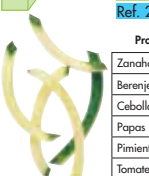
 0.6 mm Ref. 28166 	 0.8 mm Ref. 28069 	 1 mm (1/32") Ref. 28062 Ref. 27051 Productos <table><tr><td>Papas</td></tr><tr><td>Apio</td></tr><tr><td>Zanahorias</td></tr><tr><td>Cebollas</td></tr><tr><td>Rábano</td></tr></table>	Papas	Apio	Zanahorias	Cebollas	Rábano	 2 mm (5/64") Ref. 28063 Ref. 27555 Productos <table><tr><td>Apio</td></tr><tr><td>Champiñones</td></tr><tr><td>Lechuga</td></tr><tr><td>Pepino</td></tr><tr><td>Rábanos</td></tr><tr><td>Cal roja</td></tr><tr><td>Cal china</td></tr></table>	Apio	Champiñones	Lechuga	Pepino	Rábanos	Cal roja	Cal china					
Papas																				
Apio																				
Zanahorias																				
Cebollas																				
Rábano																				
Apio																				
Champiñones																				
Lechuga																				
Pepino																				
Rábanos																				
Cal roja																				
Cal china																				
 3 mm (1/8") Ref. 28064 Ref. 27086  Productos <table><tr><td>Apio</td></tr><tr><td>Champiñones</td></tr><tr><td>Lechuga</td></tr><tr><td>Pepino</td></tr></table>	Apio	Champiñones	Lechuga	Pepino	 4 mm (5/32") Ref. 28004 Ref. 27566  Productos <table><tr><td>Apio</td></tr><tr><td>Champiñones</td></tr><tr><td>Lechuga</td></tr><tr><td>Pepino</td></tr></table>	Apio	Champiñones	Lechuga	Pepino	 5 mm (3/16") Ref. 28065 Ref. 27087  Productos <table><tr><td>Limones</td></tr><tr><td>Pepino</td></tr><tr><td>Cebollas de Cambray</td></tr><tr><td>Tomates</td></tr><tr><td>Naranjas</td></tr></table>	Limones	Pepino	Cebollas de Cambray	Tomates	Naranjas	 6 mm (1/4") Ref. 28196 Ref. 27786  Productos <table><tr><td>Calabacitas</td></tr><tr><td>Tomates</td></tr><tr><td>Cebollas</td></tr><tr><td>Papas</td></tr></table>	Calabacitas	Tomates	Cebollas	Papas
Apio																				
Champiñones																				
Lechuga																				
Pepino																				
Apio																				
Champiñones																				
Lechuga																				
Pepino																				
Limones																				
Pepino																				
Cebollas de Cambray																				
Tomates																				
Naranjas																				
Calabacitas																				
Tomates																				
Cebollas																				
Papas																				
 8 mm (5/16") Ref. 28066  Productos <table><tr><td>Sweet Potatoes</td></tr><tr><td>Bell Peppers</td></tr><tr><td>Onions</td></tr><tr><td>Carrots</td></tr></table>	Sweet Potatoes	Bell Peppers	Onions	Carrots	 10 mm (3/8") Ref. 28067  Productos <table><tr><td>Ruibarbo</td></tr><tr><td>Melón cantalupo</td></tr><tr><td>Okra</td></tr><tr><td>Zanahorias</td></tr></table>	Ruibarbo	Melón cantalupo	Okra	Zanahorias	 14 mm (9/16") Ref. 28068  Productos <table><tr><td>Lechuga</td></tr><tr><td>Espinacas</td></tr><tr><td>Zanahorias</td></tr><tr><td>Piña</td></tr></table>	Lechuga	Espinacas	Zanahorias	Piña	 20 mm (25/32") Ref. 28132 					
Sweet Potatoes																				
Bell Peppers																				
Onions																				
Carrots																				
Ruibarbo																				
Melón cantalupo																				
Okra																				
Zanahorias																				
Lechuga																				
Espinacas																				
Zanahorias																				
Piña																				
 25 mm (1") Ref. 28133 	 cooked potatoes 4 mm (5/32") Ref. 27244 	 cooked potatoes 6 mm (1/4") Ref. 27245 																		



Bastoncitos

Cuadro de uso de los discos para R 502, R 602 V.V., R 652, CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 51, CL 52, CL 55 and CL 60

Cuadro de uso de los discos para R 101, R101P Plus, R 2 N, R 2 N Ultra, R 2 Dice, R 2 Dice Ultra, R 301, R 301 Ultra, R 301 Ultra Dice, R 401, R 402 y CL 40

 1x8 mm (1/32"x5/16") Ref. 28172  Ref. 28172	 1x26 mm (1/32"x1 1/4") Ref. 28153  Ref. 28153	 2x2 mm (5/64" x 5/64") Ref. 28051 Ref. 27599  Productos Calabacitas Papas Betabel Zanahorias Col	 2.5x2.5 mm (1/10" x 1/10") Ref. 28195  Productos Calabacitas Papas Betabel Zanahorias Col
 2x4 mm (5/64" x 5/32") Ref. 27072 Ref. 27080  Productos Col Calabacitas Betabel Zanahorias Papas	 2x6 mm (5/64" x 1/4") Ref. 27066 Ref. 27081  Productos Zanahorias Pepino Papas Rábanos	 2x8 mm (5/64" x 5/16") Ref. 27067  Productos Calabacitas Papas Zanahorias Rábanos	 2x10 mm (5/64"x3/8") Ref. 28173  Ref. 28173
 3x3 mm (1/84" x 1/8") Ref. 28101  Productos Zanahorias Calabacitas Papas Tomates	 4x4 mm (5/32" x 5/32") Ref. 28052 Ref. 27047  Productos Zanahorias Calabacitas Papas Tomates Pimiento morrón Cebollas picadas	 6x6 mm (1/4" x 1/4") Ref. 28053 Ref. 27610  Productos Zanahorias Berenjena Cebollas picadas Papas Pimiento morrón Tomates	 8x8 mm (5/16" x 5/8") Ref. 28054 Ref. 27048  Productos Zanahorias Papas Berenjena Cebollas Calabacitas

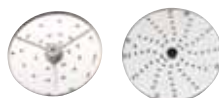
Patatas fritas

Cuadro de uso de los discos para R 502, R 602V, R 602V, CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 51, CL 52, CL 55 y CL 60

Cuadro de uso de los discos para R 301 Ultra Dice, R 402 y CL 40

 8x8 mm (5/16" x 5/16") Ref. 28134 Ref. 27116  Productos Zanahorias Cebollas Papas Berenjena Calabacitas amarillas Calabacitas	 8x16 mm (5/16" x 5/8") Ref. 28159  Productos Camote Calabacitas Calabacitas amarillas Papas Berenjena	 10x10 mm (3/8" x 3/8") Ref. 28135 Ref. 27117  Productos Camote Calabacitas Calabacitas amarillas Papas Berenjena	 10x16 mm (3/8" x 5/8") Ref. 28158  Productos Camote Calabacitas Calabacitas amarillas Papas Berenjena
---	---	--	---

Ralladores



Cuadro de uso de los discos para R 502, R 602 V.V., R 652, CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 51, CL 52, CL 55 and CL 60

Cuadro de uso de los discos para R 101, R101P Plus, R 2 N, R 2 N Ultra, R 2 Dice, R 2 Dice Ultra, R 301, R 301 Ultra, R 301 Ultra Dice, R 401, R 402 and CL 40

1.5 mm (1/16")
Ref. 28056
Ref. 27588

Productos

Galletas Graham
Chocolate
Frutos secos
Coco
Almendra en polvo
Papas
Queso
Zanahorias
Betabel

2 mm (5/64")
Ref. 28057
Ref. 27577

Productos

Queso romano
Galletas Graham
Almendra en polvo
Chocolate
Arándanos
Huevos
Zanahorias

3 mm (1/8")
Ref. 28058
Ref. 27511

Productos

Papas
Frutos secos
Coco
Chocolate
Zanahorias
Melón
Betabel
Queso

4 mm (5/32")
Ref. 28136

Productos

Frutos secos
Papas
Chocolate
Coco

5 mm (3/16")
Ref. 28163

Productos

Huevos
Mozzarella
Frutos secos
Col

6 mm (1/4")
Ref. 27046

Productos

Queso
Huevos
Zanahorias
Col

7 mm (9/32")
Ref. 28164

Productos

Queso
Huevos
Zanahorias
Col

9 mm (11/32")
Ref. 28165
Ref. 27632

Productos

Cebollas
Queso provolone
Pimiento morrón
Col
Queso

Röstis potatoes
Ref. 27164
Ref. 27191

Patatas crudas
Ref. 27219

Disco rallador fino
Ref. 28055
Ref. 27078

Productos

Jengibre
Rábano blanco
Raíz de loto
Raíz de loto
Nabo tierno
Apio

Disco rallador
Ref. 27079
Ref. 27130

Productos

Jengibre
Rábano blanco
Raíz de loto
Raíz de loto

Parmesano
Ref. 28061
Ref. 27764

Productos

Parmesano
Queso romano
Galletas Graham
Almendra en polvo
Queso
Zanahorias
Frutos secos
Pan rallado tostado



Macedonia

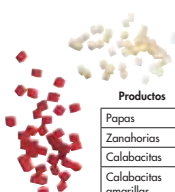
Cuadro de uso de los discos para R 502, R 602 V.V., R 652, CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 51, CL 52, CL 55 and CL 60

Cuadro de uso de los discos para R 301 Ultra Dice, R 402 y CL 40

Cuadro de uso de los discos para R 2 Dice, R 2 Dice CLR, R 2 Dice Ultra



5x5 mm (3/16")
Ref. 28110



Productos

Papas
Zanahorias
Calabacitas
Calabacitas amarillas



8x8 mm (5/16")
Ref. 28111
Ref. 27264
Ref. 27113

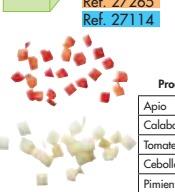


Productos

Zanahorias	Tomates
Papas	Pimiento morrón
Betabel	Cebollas
Apio	



10x10 mm (3/8")
Ref. 28112
Ref. 27265
Ref. 27114

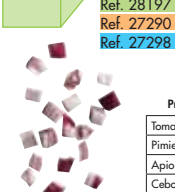


Productos

Apio
Calabacitas
Tomates
Cebollas
Pimiento morrón



12x12 mm (15/32")
Ref. 28197
Ref. 27290
Ref. 27298



Productos

Tomates
Pimiento morrón
Apio
Cebollas



14x14 x5 mm (9/16"x9/16" x3/16")
Ref. 28181





14x14 x10 mm (9/16"x9/16" x3/8")
Ref. 28179





14x14 mm (9/16")
Ref. 28113



Productos

Manzanas
Piña
Duraznos
Papas

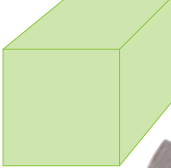


20x20 mm (25/32")
Ref. 28114



Productos

Zanahorias
Calabacitas
Papas
Tomates

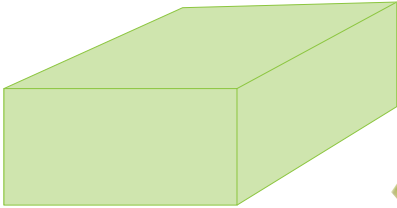


25x25x25 mm (1")
Ref. 28115



Productos

Berenjena
Zanahorias
Papas
Cebollas
Pimiento morrón
Tomates



50x70x25 mm (2")
Ref. 28180



Ondulados

Cuadro de uso de los discos para R 502, R 602 V.V., R 652, CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 51, CL 52, CL 55 and CL 60

Cuadro de uso de los discos para R 101, R101P Plus, R 2 N, R 2 N Ultra, R 2 Dice, R 2 Dice Ultra, R 301, R 301 Ultra, R 301 Ultra Dice, R 401, R 402 y CL 40



2 mm (5/64")
Ref. 27068
Ref. 27621



Productos

Rábanos
Papino
Zanahorias
Papas
Encurtidos



3 mm (1/8")
Ref. 27069



Productos

Zanahorias
Papas
Kiwi
Papino



5 mm (3/16")
Ref. 27070



Productos

Rábanos
Naranjas
Pimientos
Papas

Cortes asombrosos CL 50 Gourmet

Brunoises



Cuadro de uso de los discos para CL 50 Gourmet

2x2x2 mm
(5/64" x 5/64" x 5/64")
Ref. 28174



3x3x3 mm
(1/8" x 1/8" x 1/8")
Ref. 28175



4x4x4 mm
(5/32" x 5/32" x 5/32")
Ref. 28176



Gaufrettes



Cuadro de uso de los discos para CL 50 Gourmet

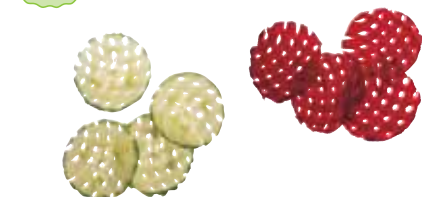
2 mm (5/64")
Ref. 28198



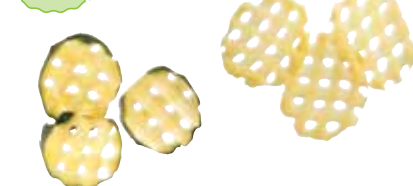
3 mm (1/8")
Ref. 28199



4 mm (5/32")
Ref. 28177



6 mm (1/4")
Ref. 28178





Capacidad
real/h

Hasta
110 lbs

220 lbs

330 lbs

RALLADO, REBANADO, ONDULADO, JULIANA, MACEDONIA Y FRITAS

+ BRUNOISE Y GAUFRETTE

+ PARSLEY - AROMATIC HERBS



+59
Opcional
Discos

CL 50 Gourmet
Monofásico
1 velocidad



+50
Opcional
Discos

CL 50 Ultra
Monofásico
1 velocidad
Accesorio para puré



+28
Opcional
Discos

CL 40
Monofásico
1 velocidad



+50
Opcional
Discos

CL 50
Monofásico
1 velocidad
Accesorio para puré



+50
Opcional
Discos

CL 51
Monofásico
1 velocidad
Accesorio para puré

MODELOS DE MESA

Accesorio para puré y Equipo para puré opcional.



550 lbs



880 lbs



1320 lbs

RALLADO, REBANADO, ONDULADO, JULIANA, MACEDONIA Y FRITAS



CL 55 Workstation
Monofásico
1 velocidad
Equipo para puré



CL 60 Workstation
Trifásico
2 velocidades
Equipo para puré



CL 55 2 Tolvas
Monofásico
1 velocidad
Equipo para puré



CL 60 2 Tolvas
Trifásico
2 velocidades
Equipo para puré



CL 52
Monofásico
1 velocidad
Equipo para puré



CL 55 Con palanca
Monofásico
1 velocidad
Equipo para puré



CL 60 Con palanca
Trifásico
2 velocidades
Equipo para puré

MODELOS DE MESA

MODELOS DE SUELO

Alto rendimiento: Tolva grande para hortalizas voluminosas y tolva tubular para productos alargados y frágiles. Una gama completa de discos permite realizar todo tipo de cortes de frutas y hortalizas imaginables, como rebanadas, ondulados, rallados, macedonias, cintas, bastoncitos y patas fritas.

Robustez: motor asíncrono industrial para uso intensivo.



CL 40

- Potencia : 1 HP
- Velocidad : 600 rpm
- Capacidad : hasta 440 lbs/h

OPCIONAL
+28
DISCOS

Posibilidad
Macedonias
y fritas

- + Modelo de mesa compacto, fácil de limpiar y de guardar, incluso en cocinas reducidas.



CL 50

- Potencia : 1.5 HP
- Velocidad : 425 rpm
- Capacidad : hasta 1100 lbs/h

OPCIONAL
+50
DISCOS

Posibilidad
Macedonias
y fritas

- + Accesorio para preparación de hortalizas metálico.



Nuevo



Vea el video en
www.robotcoupeusa.com

NO DISC modelos disponibles - Para elegir sus discos, consulte las páginas 11 a 14

CL 40 - CL 50 - CL 50 Ultra - CL 50 Gourmet - CL 51

CL 50 Gourmet

- **Potencia** : 1.5 HP
- **Velocidad** : 425 rpm
- **Capacidad** : hasta 660 lbs/h

ORIGINAL
+59
DISCOS

Posibilidad
Brunoises y
Gaufrettes

- + Diseñado para preparar grandes cantidades de hortalizas en un mínimo de tiempo.
- + Posibilidad 3 Brunoises y 4 Gaufrettes



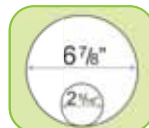
CL 52

- **Potencia** : 2 HP
- **Velocidad** : 425 rpm
- **Capacidad** : hasta 1655 lbs/h

ORIGINAL
+50
DISCOS

Posibilidad
Macedonias
y fritas

- + Diseñado para preparar grandes cantidades de hortalizas en un mínimo de tiempo.



Nuevo



Empujador Exactitube

Empujador Exactitube

Nuevo



Para cortar frutas y hortalizas de tamaño pequeño, como fresas, uvas, tomates cherry, champiñones, pimientos, rábanos, pepinillos, salchichas secas, hierbas, etc.



NO DISC modelos disponibles - Para elegir sus discos, consulte las páginas 11 a 15

CL 52 - CL 55 con palanca - CL 55 2 Tolvas - CL 60 con palanca - CL 60 2 Tolvas

CL 55 WORKSTATION SOLUCIÓN CORTA-HORTALIZAS COMPLETA



Hasta
2465 lbs
de hortalizas
por hora.



Nuevo



Carrito ajustable GN1x1 para recibir los productos directamente del dispositivo expulsor. Posibilidad de instalar 2 recipientes para transportar hortalizas o accesorios.

Puesto móvil de acero inoxidable con recipiente también de acero inoxidable para herramientas de corte y expulsor de col.

+ KIT MULTICORTE DE 16 DISCOS

TOLVA AUTOMÁTICA



Para todas las hortalizas de tamaño medio (tomates, cebollas, patatas, etc.).



TOLVA DE PALANCA



Especial para hortalizas voluminosas, como la col o el apio.



EQUIPO PARA PURÉ 3mm (1/8")



Elaborar fácilmente gran cantidad de puré de patatas frescas.



CARRITO AJUSTABLE GN 1X1



Carrito de 3 alturas ajustables para transportar, cargar y recibir. Entregado con 2 recipientes GN1x1.

NO DISC modelos disponibles - Para elegir sus discos, consulte las páginas 11 a 14

CL 60 WORKSTATION SOLUCIÓN CORTA-HORTALIZAS COMPLETA



PIE AJUSTABLE

Para adaptarse a los diferentes niveles de suelos.

CARRO PARA GUARDAR ACCESORIOS



- Para guardar y transportar todos los accesorios «Alimentos Frescos».
- Estante para 16 discos y 8 equipos.
- Recipiente GN 1X1 para utensilios de cocina.
- 3 tolvas

+ KIT MULTICORTE DE 16 DISCOS

TOLVA AUTOMÁTICA



Para todas las hortalizas de tamaño medio (tomates, cebollas, patatas, etc.).



TOLVA DE PALANCA



Especial para hortalizas voluminosas, como la col o el apio.



TOLVA DE 4 TUBOS



Especial para productos alargados, como pepinos o calabacines.



EQUIPO PARA PURÉ 3mm



Elaborar fácilmente gran cantidad de puré de patatas frescas.



CARRITO ERGO MOBIL



Para Utilizar 3 recipientes GN 1x1

CL 60 2 Feed-Heads

+50
ORIGINAL
DISCOS

Posibilidad
Macedonias
y fritas

- **Potencia** : 3 HP
- **Velocidad** : 425 and 850 rpm
- **Capacidad** : hasta 3970 lbs/h
- **Se entrega con** : Tolvas automática y de palanca.



- + Modelos de suelo
- + Diseñado para procesar todo tipo de frutas y hortalizas en un mínimo de tiempo.
- + ¡Su socio de productividad!

Nuevo



CUTTERS-PICADORAS DE MESA

robot coupe®



Nuevo filo de las hojas para una calidad óptima de corte.



Cuchilla íntegramente de acero inoxidable con hojas lisas desmontables. Hojas serradas y dentadas opcionales.

INTERRUPTORES:
Panel de mandos con botones
Impulsos, Marcha y Parada



Con variación de velocidad.



CUTTERS-PICADORAS DE MESA



Cantidad que se
puede procesar
por operación



2.2 lbs



3.3 lbs



5.5 lbs



7.7 lbs

VELOCIDAD VARIABLE 300 a 3500 rpm



7 L

R 602 V.V. B
Monofásico

1 VELOCIDAD 1725 rpm



3 L

R 2 Ultra B
Monofásico



3.7 L

R 301 Ultra B
Monofásico



4.5 L

R 401 B
Monofásico

1 VELOCIDAD 1725 rpm



3 L

R 2 B
Monofásico

1 VELOCIDAD 1725 rpm



3 L

R 2 B CLR
Monofásico



cuchilla
lisa



Picados gruesos



cuchilla
serrada



Masas



cuchilla
dentada



Picados de hierbas



Picados finos



Triturados



Picado de especias



Emulsiones salsas

CUTTERS-PICADORAS DE MESA



Alto rendimiento: El cutter-trituradora de mesa, pica, tritura, amasa y licúa. Menos de 2 minutos bastan para hacer una cuba con carne picada o de pasta de almendras. Todos los modelos cuentan con una función "pulse" para un control más preciso.

Robustez: motor asíncrono industrial para uso intensivo.

R 2 B

OPCIONAL
3
CUCHILLAS

3 L

- **Potencia :** 1 HP
- **Velocidad :** 1725 rpm
- **Capacidad :** 1.1 a 5.5 lbs por operación



R 401 B

OPCIONAL
3
CUCHILLAS

4.5 L

- **Potencia :** 1 HP
- **Velocidad :** 1725 rpm
- **Capacidad :** 1.1 a 7.5 lbs por operación



CUTTERS-PICADORAS DE MESA

robot coupe®

R 602 V.V. B

3
CUCHILLAS

7 L

- **Potencia** : 3 HP
- **Velocidades** : 300 a 3500 rpm, función pulsador
- **R-MIX** para licuar sin cortar
- **Capacidad** : 1.1 a 11 lbs por operación

+ Cuchilla totalmente de acero inoxidable



CUTTERS VERTICALES

robot coupe®

Número
de
cubiertos

Cantidad que se
puede procesar
por operación

100
400

30 lbs

100
500

34 lbs

200
1000

50 lbs

300
2000

72 lbs

2 VELOCIDADES 1800 & 3600 rpm

23 L



R 23 T
Trifásico

28 L



R 30 T
Trifásico

45 L



R 45 T
Trifásico

60 L



R 60 T
Trifásico

Número
de
cubiertos

Cantidad que se
puede procesar
por operación

20
150

11 lbs

50
200

13 lbs

50
250

18 lbs

50
300

24 lbs

2 VELOCIDADES 1800 & 3600 rpm

8 L



R 8
Trifásico

11.5 L



R 10
Trifásico

15 L



R 15
Trifásico

20 L



R 20
Trifásico



TRABAJAR

GRANDES CANTIDADES

en un

TIEMPO MÍNIMO

ALTAS PRESTACIONES



PRECISIÓN



COMODIDAD



ERGONOMÍA



CUTTERS VERTICALES



Alto rendimiento: Los cutters verticales de Robot-Coupe se han diseñado para procesar cantidades grandes y pequeñas de carne, hortalizas, salsas, masas, chocolate, etc.

Robustez: motor asíncrono industrial para uso intensivo, máquina totalmente de acero inoxidable.

R 8

3
CUCHILLAS

8 L

- **Potencia :** 3 HP
- **Velocidades :** 1800 & 3600 rpm
- **Capacidad:** 8.5 a 37.5 lbs por operación



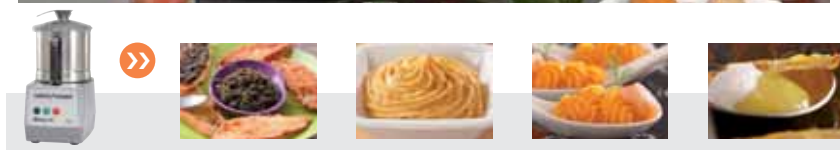
R 45 T

3
CUCHILLAS

45 L

- **Potencia :** 13.5 HP
- **Velocidades :** 1800 & 3600 rpm
- **Capacidad:** 13 a 59 lbs por operación





Rascador de cuba y de tapa.



Tapa provista con una junta para una estanqueidad perfecta.



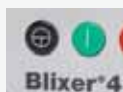
Cuchilla inoxidable con hojas micro serradas.



Eje de cuba alto para procesar grandes cantidades de líquido.



Panel de control con botones Marcha y Parada y Pulse de tipo pulsador.



¿CÓMO ELEGIR SU BLIXER®?

1. Calcular el peso total de las comidas de textura modificada que hay que preparar

	Porción mediana	Peso de la ración		Número de comidas texturizadas		Peso total
Entrante	2.8 oz	oz	X	Porciones	=	oz
Carne/Pescado	5.3 oz	oz	X	Porciones	=	oz
Hortalizas	7 oz	oz	X	Porciones	=	oz
Postre	2.8 oz	oz	X	Porciones	=	oz

Ejemplo : 11 oz X 10 Porciones = 110 oz

2. Consultar las indicaciones sobre las cantidades elaboradas por operación en la parte superior de la página



Cantidad que se puede procesar por operación

Especial ración individual

0.5 a 3.5 lbs

0.75 a 6.5 lbs

0.75 a 7 lbs

1 a 8 lbs

VELOCIDAD VARIABLE 300 - 3500 rpm



Blixer 5 V.V.
Monofásico



Blixer 6 V.V.
Monofásico

2 VELOCIDADES 1800 & 3600 rpm



Blixer 5
Trifásico



Blixer 6
Trifásico

1 VELOCIDAD 3450 rpm



Blixer 2
Monofásico



Blixer 3
Monofásico



Blixer 4
Monofásico

Alto rendimiento: Los Blixers® combinan las funciones de dos aparatos muy apreciados: el cutter o picadora y la batidora-trituradora. Todos los modelos están equipados con un brazo rascador de cuba para obtener un picado más fino.

Robustez: motor asíncrono industrial para uso intensivo.

Blixer 3

3.7 L

- **Potencia :** 1.5 HP
- **Velocidad :** 3450 rpm
- **Capacidad :** 0.5 a 4 lbs por operación



Blixer 6

7 L

- **Potencia :** 3 HP
- **Velocidades :** 1725 & 3450 rpm
- **Capacidad :** 0.5 a 11 lbs por operación

+ Bloque motor metálico





Cantidad que se puede procesar por operación

Hasta 22 lbs



Hasta 30 lbs



Hasta 55 lbs



Hasta 60 lbs

2 VELOCIDADES 1800 & 3600 rpm

23 L



Blixer 23
Trifásico

28 L



Blixer 30
Trifásico

45 L



Blixer 45
Trifásico

60 L



Blixer 60
Trifásico



Cantidad que se puede procesar por operación

Hasta 8 lbs



Hasta 11.5 lbs



Hasta 15 lbs



Hasta 20 lbs

2 VELOCIDADES 1800 & 3600 rpm

8 L



Blixer 8
Trifásico

11.5 L



Blixer 10
Trifásico

15 L



Blixer 15
Trifásico

20 L



Blixer 20
Trifásico

Blixer 10

11.5 L

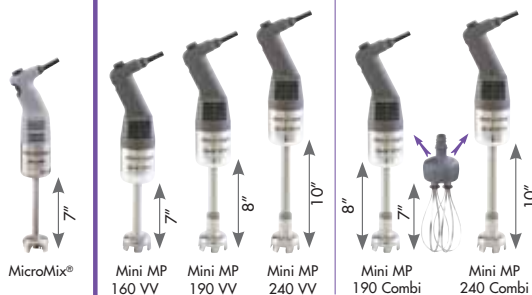
- **Potencia** : 4.5 HP
- **Velocidades** : 1800 and 3600 rpm
- **Capacidad** : 4 a 14 lbs por operación

+ Conjunto de cuchilla serrada fi na totalmente de acero inoxidable de suministro estándar.



MINI

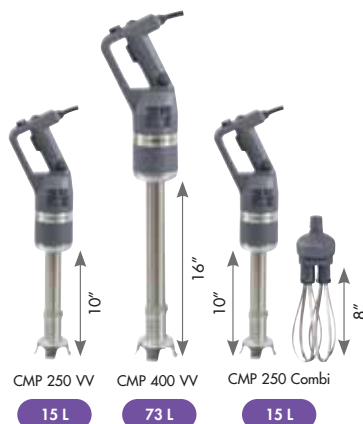
Mini MP



Especial para pequeñas preparaciones

COMPACT

CMP



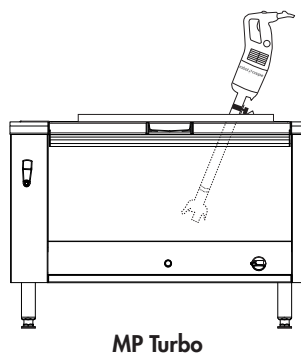
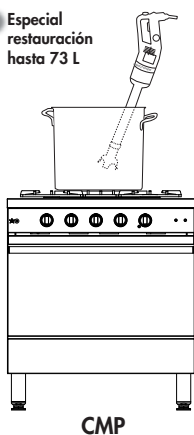
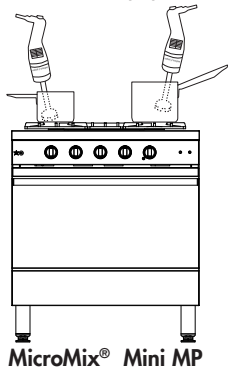
Restauración

▶ Especial Emulsiones

▶ Especial pequeñas preparaciones

▶ Especial restauración hasta 73 L

▶ Especial Corporaciones/ Profesionales Uso intensivo

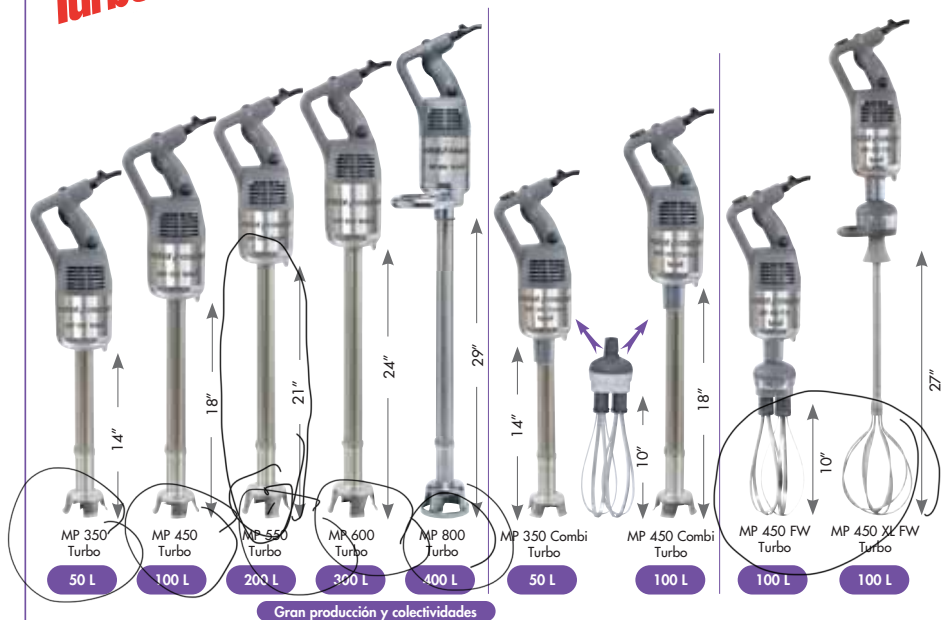


TURBO

MP

Turbo

Easy Plug



LIMPIEZA

Cuchilla y campana
fácilmente desmontables



En el marco del sistema HACCP, recomendamos a los usuarios que, una vez limpias, guarden la campana y la cuchilla en una cámara fría.



GAMA MINI



ESPECIAL EMULSIONES



Mini MP 160 VV, Mini MP 190 VV, Mini MP 240 VV
Mini tamaño, potente y robusto
Especial para pequeñas preparaciones



Mango con forma ergonómica para una mejor manipulación del aparato y trabajar sin fatigarse.



Cuchilla, disco y tubo de acero inoxidable, desmontables para una higiene perfecta.



Cuchilla diseñada para una calidad de trabajo óptimo.



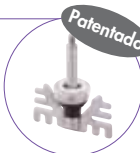
Botón de velocidad variable para un ajuste visual.



Motores potentes para una mayor vida útil del aparato.



Herramienta especial **Aeromix** para la realización de emulsiones al momento de gran volumen que se mantienen excelentemente en el plato.



GAMA COMPACTA CMP

Compacto, Manejable, eficiente "Especial Restauración"



POTENCIA

Motorización reforzada:
+ 15% para una máquina cada vez más eficaz.

COMODIDAD

Velocidad variable para preparaciones elaboradas que permiten un uso flexible

ERGONOMÍA

Aparato compacto, ligero y fácil de manipular.

HIGIENE

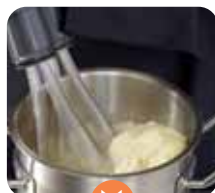
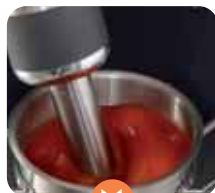
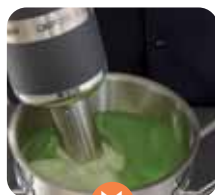
Campana y cuchilla de acero inoxidable desmontables para una limpieza y un mantenimiento más fáciles.

POLIVALENCIA

Los modelos CMP Combi (Batidoras + varillas) también están equipados con una nueva campana totalmente inoxidable.

EFICACIA

Calidad de batido óptimo con gran fi nura del producto acabado en un tiempo mínimo.



GAMA LARGA MP TURBO

Easy Plug



ACERO
INOXIDABLE

ACERO
INOXIDABLE

ACERO
INOXIDABLE

ACERO
INOXIDABLE

ACERO
INOXIDABLE

ERGONOMIA



Mango ergonómico para mayor comodidad de uso.



Para los modelos de velocidad variable y los Combi, hay un **botón de variación de velocidad** fácil de manipular con una sola mano.



Sistema de recojida del cable de alimentación para guardarlo más fácilmente y optimizar la duración de su vida útil.

CABLE DE ALIMENTACIÓN DESMONTABLE



Nuevo sistema patentado «Easy Plug» que facilita el desmontaje y sustitución del cable de alimentación en caso de reparación del servicio técnico.



Indicador luminoso de tensión para comprobar la correcta conexión del cable.

HYGIENE

Campana y cuchilla de acero inoxidable desmontables para facilitar la limpieza.



BATIDORES UTILIZADOS CON LA GAMA COMBI

El accesorio batidor Robot-Coupe disponible en los Mini MP Combi, CMP Combi, MP Combi Turbo y MP FW le permitirá...

EMULSIONAR

vinagretas,
mayonesa,
rouille,
salsa verde
o cóctel...



MEZCLAR

Pasta de crepes,
sazonamiento...



DESGRANAR

Sémola, arroz,
trigo, quinoa...



BATIR

Claras de huevo,
mousse de
chocolate,
chantilly...



TRITURAR/AMASAR

purés,
pasta de
buñuelos,
masas para
frituras...



MP

CMP

Mini MP

J 100

ESPECIAL PARA USO INTENSIVO : bares de zumos, supermercados...

Nuevo



2 maneras de usar el Extractor de Zumos

1 Evacuación continua de los residuos

Conducto de evacuación que permite la expulsión de los residuos en flujo continuo, directamente bajo la mesa de trabajo.



2 Evacuación de los residuos al recipiente

Recipiente para residuos translúcido de gran capacidad: 7,2 litros.



Motor super potente de 1.3 HP para una producción continua

Disco rallador reforzado

79mm



TOLVA AUTOMÁTICA
para un trabajo continuo sin esfuerzos

XL



RECIPIENTE DE GOTEO DE GRAN CAPACIDAD
para mantener limpia la mesa de trabajo

2 tamaños de picos vertedores antisalpicaduras:

1 Cuba del Blender



2 Para jarras



CESTA DE ACERO INOXIDABLE
se retira sin herramienta especial

EXTRACTOR DE ZUMOS

robot coupe®

Los J 80, J 80 Buffet y J 100 permiten preparar zumos excelentes en grandes cantidades, rápidamente y sin esfuerzos. Las vitaminas se preservan y los alimentos no se calientan al realizar estos zumos homogéneos y sabrosos.

J 80

- **Potencia :** 1 HP
- **Capacidad :** Hasta 120 L/hour

+ 7 segundos = ¡un vaso de zumo ultrafresco!



No calienta
los alimentos



Preserva
las
vitaminas



J 80 Buffet

- **Potencia :** 1 HP
- **Capacidad :** Hasta 120 L/hour

+ Ideal para los bufets de desayuno en autoservicio, los comedores escolares o de empresas, los eventos, etc.



No calienta
los alimentos



Preserva
las
vitaminas

Nuevo



J 100

- **Potencia :** 1.3 HP
- **Capacidad :** Hasta 160 L/hour

+ Diseñado especialmente para un uso intensivo. Conducto de evacuación de flujo continuo que envía la pulpa directamente a un cubo de desechos bajo la mesa de trabajo. Tiene una altura suficiente para colocar un vaso de batidora bajo el pico vertedor del zumo.



No calienta
los alimentos



Preserva
las
vitaminas

Nuevo



J 80 BUFFET DISEÑADO PARA RESTAURANTES DE BUFFET LIBRE



Nuevo

**2 tamaños de picos
vertedores
antisalpicaduras:**

❶ Vasos



❷ Jarras



Ø
79mm



TOLVA AUTOMÁTICA
para un trabajo continuo sin
esfuerzos

XL



**RECIPIENTE DE GOTEO
DE GRAN CAPACIDAD**
para mantener limpia la mesa
de trabajo

**RECIPIENTE PARA RESIDUOS
TRANSLÚCIDO 6,5 L**



6.5L



**CESTA DE ACERO
INOXIDABLE**
se retira sin herramienta
especial

Alto rendimiento: Para fi ltrar las preparaciones (base de salsa, bisque o sopa de pescado), separar las fi bras de las hortalizas y extraer la pulpa de las frutas.

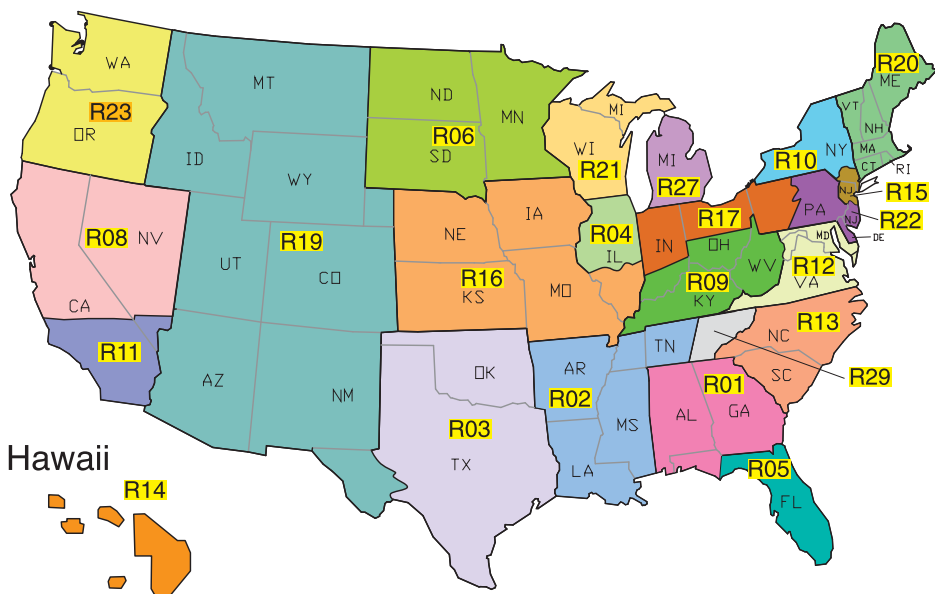
Robustez: motor asíncrono industrial para uso intensivo.

C 80

- **Potencia :** 3/4 HP
- **Velocidad :** 1725 rpm
- **Capacidad :** hasta 165 lbs/h

- + Construcción 100 % de acero inoxidable.
Todas las piezas en contacto con los alimentos son desmontables para una limpieza fácil y rápida.





REPRESENTANTES DE ROBOT COUPE U.S.A. EN EE.UU.

REP # TERRITORIO

R01 CHARLES E PACE ASSOCIATES
430 SENIOR ROAD
FAIRBURN, GA 30213
PH: 770-969-0488
FAX: 770-969-7277
info@pacereps.com
www.pacereps.com

R02 MARKETING AGENTS SOUTH
848 CENTRE STREET
RIDGELAND, MS 39157
PH: 601-956-4661
FAX: 601-956-4726
sales@masouth.com
www.masouth.com

R03 BWA REPS, INC
1103 ALEXIS COURT
MANSFIELD, TX 76063 Suite 101
PH: 817-842-9059
FAX: 817-842-9039
bradi@bwareps.com
www.bwareps.com

R04 MIRKOVICH & ASSOCIATES, INC
1064 GARFIELD STREET
LOMBARD, IL 60148
PH: 630-792-0080
FAX: 630-792-9914
pat@mirkovich.com
www.mirkovich.com

R05 FOOD EQUIP. SLS. & MKTG. AGENTS
512 FIRST AVENUE S.W.
LARGO, FL 33770-3408
PH: 727-559-0799
FAX: 727-559-7773
fesma@fesma.net
www.fesma.net

ESTADOS CUBIERTOS

Alabama, Georgia,
Florida - Panhandle only

Mississippi, Arkansas,
Louisiana, Tennessee
- West

Texas - except El Paso,
Oklahoma

Illinois - Northern

Florida - except
Panhandle

REP # TERRITORIO

R06 NORTH STAR AGENCY, LLC
1408 NORTHLAND DRIVE SUITE 405 MENDOTA
HEIGHTS, MN 55120
PH: 763-545-1400
FAX: 763-545-7158
www.northstaragency.com
sales@northstaragency.com

R08 R.E.P.S.
1767 TRIBUTE ROAD SUITE E
SACRAMENTO, CA 95815
PH: 916-891-5784
FAX: 510-785-5588
www.restequipro.com
seano@restequipro.com

R09 WAYPOINT
11895 KEMPER SPRINGS
CINCINNATI, OH 45240
PH: 614-882-3907
FAX: 614-882-3707
www.asmmwaypoint.com
lisa.dziatkowicz@asmmwaypoint.com

R10 UPSTATE FOOD EQUIPMENT MARKETING
7841 RIVER ROAD
BALDWINVILLE, NY 13027
PH: 800-336-3634
FAX: 315-638-4825
www.upstatemarketing.com
sales@upstatemarketing.com

R11 FOODSERVICE EQUIP. AGENTS
1241 N LAKEVIEW AVENUE, SUITE J
ANAHEIM, CA 92807
PH: 714-693-3329
FAX: 714-693-3472
www.teallic.com
info@teallic.com

R12 LANE MARKETING GROUP
582 BELLERIVE ROAD, UNIT 4A
ANNAPOLIS, MD 21409
PH: 301-858-5058 (Metro DC)
PH: 410-974-1108 (Metro Baltimore)
FAX: 410-757-0293
www.lanegroup.com
dlane@lanegroup.com

ESTADOS CUBIERTOS

North Dakota, South
Dakota, Minnesota

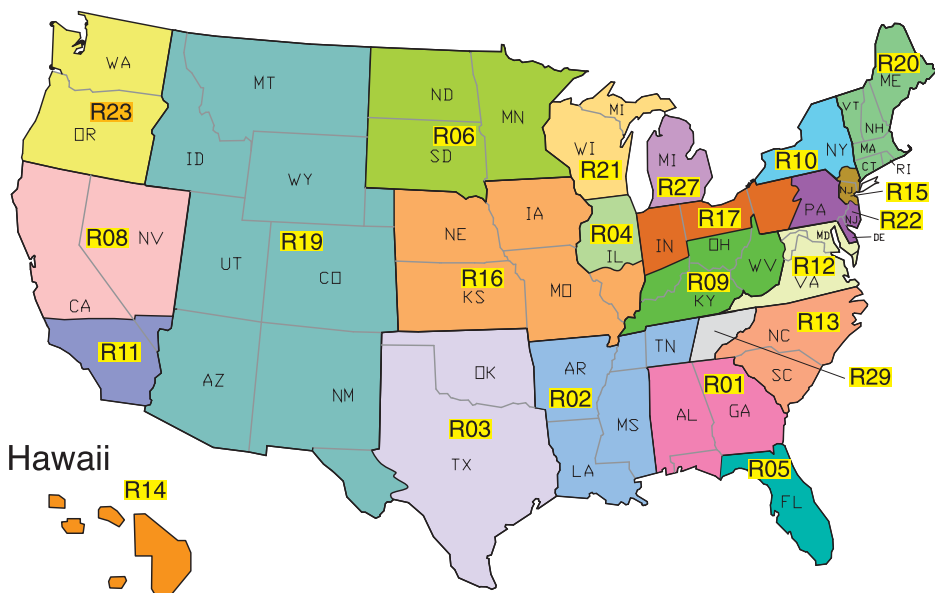
California - Northern,
Nevada - Northern

Ohio - Southern,
Kentucky, Virginia
- West

New York - Except for
NYC and Westchester
county

California - Southern,
Nevada - Southern

Maryland, Virginia,
District Of Columbia,
Virginia - Eastern West



REPRESENTANTES DE ROBOT COUPE U.S.A. EN EE.UU.

REP # TERRITORIO

R13 SOUTHERN FOOD EQUIPMENT REPS

101 LAKE FRONT DRIVE
COLUMBIA, SC 29212
PH: 803-781-9196
FAX: 803-781-0529
tom.johnson@southernreps.com
www.southernreps.com

R14 KELLY - MINCKS AGENCY

18686 142ND AVENUE NE
WOODINVILLE, WA 98072
PH: 425-481-9036
FAX: 425-806-5283
www.kelly-mincks.com
pete@kelly-mincks.com

R15 WAYPOINT

123 TICE BLVD, SUITE 300
WOODCLIFF LAKE, NJ 07677
PH: 862-238-5160
FAX: 862-238-5170
www.asmwaypoint.com
Ken.Frain@asmwaypoint.com

R16 STELLHORN MARKETING GROUP

1510 PROSPECT AVENUE
KANSAS CITY, MO 64127
PH: 816-241-0400
FAX: 816-241-0437
www.stellhornmarketing.com
mike@stellhornmarketing.com

R17 E. RUFF & ASSOCIATES, INC.

10823 MONTGOMERY ROAD
CINCINNATI, OH 45242
PH: 513-530-0061
FAX: 513-530-0789
www.eruffassoc.com
office@eruffassoc.com

R19 TRC MARKETING

4665 JOLIET STREET
DENVER, CO 80239
PH: 303-373-1940
FAX: 303-371-1557
www.trcmktginc.com
info@trcmktginc.com

ESTADOS CUBIERTOS

North Carolina, South
Carolina

Hawaii

New York City, NY -
Westchester County, New
Jersey - Northern

Kansas, Missouri,
Illinois - Southern, Iowa,
Nebraska

Indiana - Except
Evansville, Ohio -
Northern, Pennsylvania
- Western

Arizona, New Mexico,
Montana, Utah,
Wyoming, Idaho,
El Paso, TX, Colorado

REP # TERRITORIO

R20 BUTKEVICH ASSOCIATES INC.

2 NORTH MAIN STREET
AVON, MA 02322
PH: 508-584-1818
FAX: 508-583-8401
http://butkevich.com/
sales@butkevich.com

R21 MIRKOVICH-CASPER

1501 PARAMOUNT DRIVE, SUITE. D
WAUKESHA, WI 53186
PH: 630-792-0080
FAX: 630-792-9914
www.mirkovich.com
tim@mirkovich.com

R22 MAXWELL - MCKENNEY INC.

116 WHITE HORSE PIKE
HADDON HEIGHT, NJ 08035
PH: 856-310-0700
FAX: 856-310-0707
mail@maxmck.com
www.maxmck.com

R23 KELLY - MINCKS AGENCY

18686 142ND AVENUE NE
WOODINVILLE, WA 98072
PH: 425-481-9036
FAX: 425-806-5283
www.kelly-mincks.com
pete@kelly-mincks.com

R24 THE LEGACY COMPANY

3355 ENTERPRISE AVE, SUITE 160
FT. LAUDERDALE, FL 33331
PH: 954-202-7419
FAX: 954-202-7337
www.thelegacycompanies.com
sales@thelegacycompanies.com

R27 PREMIER MARKETING GROUP

5235 WEST RIVER DRIVE
COMSTOCK PARK, MI 49321
PH: 800-393-5183
FAX: 616-647-8645
www.premiersmg.com
louryn@premiersmg.com

R29 THE HANSEN GROUP

128 HOLIDAY COURT, SUITE 127
FRANKLIN, TN 37067
PH: 615-370-1311
FAX: 615-370-1317
www.thehansengroup.net
minman@thehansengroup.net

ESTADOS CUBIERTOS

Connecticut,
Massachusetts, Maine,
New Hampshire, Rhode
Island, Vermont

Wisconsin, Michigan -
Upper Peninsula

Pennsylvania - Eastern,
New Jersey - Southern,
Delaware

Washington, Oregon,
Alaska

Mexico, Caribbean,
Central America,
Puerto Rico

Michigan - Except U.P.

Tennessee - Central And
Eastern



REPRESENTANTES CANADIENSES DE ROBOT COUPE U.S.A.

REP #	TERRITORIO	ESTADOS CUBIERTOS	REP #	TERRITORIO	ESTADOS CUBIERTOS
R 30	DENNETT ENTERPRISES, LTD 26895 Gloucester Way Langley, B.C. V4W 3Y3 PH # 604-607-8850 FAX # 604-607-8820 www.dennettenterprises.com info@dennettenterprises.com	British Columbia	R 34	COLLIS GROUP INC. 1255A Reid Street Unit 6 Richmond Hill, Ontario L4B 1E9 PH # 905-660-4600 FAX # 905-660-4606 www.collisgroupinc.com info@collisgroupinc.com	Ontario
R 31	W.J.H. ENTERPRISES LTD # 2 Welland Crescent St. Albert, Alberta T8N 3W4 PH # 780-459-5500 FAX # 780-459-5285 larryhaber@tbwfi.ca	Alberta	R 35	HAMILTON AGENCIES 5050, Rue Francois-Cusson Lachine, Quebec H8T 1B3 PH # 514-639-4433 FAX # 514-639-4431 ken@hamiltonagencies.com	Quebec
R 33	STANGO AGENCY 640 Airlies Street WINNIPEG, MB R2X 2B3 PH # 204-582-5465 stangoagency@shaw.ca	Manitoba, Saskatchewan, Western Ontario-Thunderbay	R 36	FLANAGAN AGENCIES INC. 51 Aresenault Court Moncton, Nb E1E 4J8 PH # 506-387-8757 FAX # 506-387-8750 www.fai.ca sales@fai.ca	Atlantic Provinces (Nova Scotia, New Brunswick, P.E.I., Newfoundland)

Consulta rápida de modelos disponibles

MODELOS	VOLTAJES	PESO	MODELOS	VOLTAJES	PESO
R 101 P	120V/60HZ/1	24 Lbs.	R 15 Ultra	208-240V/60HZ/3	147 Lbs.
R 101 P Plus	120V/60HZ/1	25 Lbs.	R 20	208-240V/60HZ/3	194 Lbs.
R 2 N	120V/60HZ/1	33 Lbs.	R 23T	208-240V/60HZ/3	296 Lbs.
R 2 N CLR	120V/60HZ/1	33 Lbs.	R 30T	208-240V/60HZ/3	310 Lbs.
R 2 N Ultra	120V/60HZ/1	34 Lbs.	R 45T	208-240V/60HZ/3	420 Lbs.
R 2 Dice	120V/60HZ/1	43 Lbs.	R 60T	208-240V/60HZ/3	440 Lbs.
R 2 Dice CLR	120V/60HZ/1	43 Lbs.	Blixer 2	120V/60HZ/1	25 Lbs.
R 2 Dice Ultra	120V/60HZ/1	44 Lbs.	Blixer 3	120V/60HZ/1	30 Lbs.
R 301	120V/60HZ/1	34 Lbs.	Blixer 4	120V/60HZ/1	34 Lbs.
R 301 Ultra	120V/60HZ/1	36 Lbs.	Blixer 5	208-240V/60HZ/3	60 Lbs.
R 301 Dice Ultra	120V/60HZ/1	44 Lbs.	Blixer 5 V.V.	120V/60HZ/1	74 Lbs.
R 401	120V/60HZ/1	46 Lbs.	Blixer 6	208-240V/60HZ/3	64 Lbs.
R 402	120V/60HZ/1	35 Lbs.	Blixer 6 V.V.	120V/60HZ/1	78 Lbs.
R 502	208-240V/60HZ/3	81 Lbs.	Blixer 8	208-240V/60HZ/3	110 Lbs.
R 602 V.V.	120V/60HZ/1	83 Lbs.	Blixer 10	208-240V/60HZ/3	117 Lbs.
R 602	208-240V/60HZ/3	83 Lbs.	Blixer 15	208-240V/60HZ/3	132 Lbs.
R 652	208-240V/60HZ/3	88 Lbs.	Blixer 20	208-240V/60HZ/3	160 Lbs.
CL 40	120V/60HZ/1	40 Lbs.	Blixer 23	208-240V/60HZ/3	309 Lbs.
CL 50 Gourmet	120V/60HZ/1	51 Lbs.	Blixer 30	208-240V/60HZ/3	323 Lbs.
CL 50 No Disc	120V/60HZ/1	47 Lbs.	Blixer 45	208-240V/60HZ/3	434 Lbs.
CL 50	120V/60HZ/1	47 Lbs.	Blixer 60	208-240V/60HZ/3	443 Lbs.
CL 50 Ultra	120V/60HZ/1	49 Lbs.	MicroMix	120V/60HZ/1	3 Lbs.
CL 50 Ultra Pizza	120V/60HZ/1	49 Lbs.	MMP 160 V.V.	120V/60HZ/1	5 Lbs.
CL50 Ultra Tex Mex	120V/60HZ/1	49 Lbs.	MMP 190 V.V.	120V/60HZ/1	5 Lbs.
CL50 Ultra Restaurant	120V/60HZ/1	49 Lbs.	MMP 240 V.V.	120V/60HZ/1	5 Lbs.
CL 51	120V/60HZ/1	74 Lbs.	MMP 190 V.V. Combi	120V/60HZ/1	7 Lbs.
CL 52	120V/60HZ/1	62 Lbs.	MMP 240 V.V. Combi	120V/60HZ/1	7 Lbs.
CL 55 Pusher W/ STAND	120V/60HZ/1	99 Lbs.	CMP 250 V.V.	120V/60HZ/1	10 Lbs.
CL 55 Bulk W/ STAND	120V/60HZ/1	92 Lbs.	CMP 400 V.V.	120V/60HZ/1	11 Lbs.
CL 55 2 Feed-Heads W/ STAND	120V/60HZ/1	113 Lbs.	CMP 250 Combi	120V/60HZ/1	13 Lbs.
CL 55 Workstation	120V/60HZ/1	113 Lbs.	MP 350 Turbo	120V/60HZ/1	15 Lbs.
CL 60 Pusher Series E	208-240V/60HZ/3	154 Lbs.	MP 450 Turbo	120V/60HZ/1	15 Lbs.
CL 60 Bulk	208-240V/60HZ/3	155 Lbs.	MP 550 Turbo	120V/60HZ/1	16 Lbs.
CL 60 2 Feed-Heads Series E	208-240V/60HZ/3	187 Lbs.	MP 600 Turbo	120V/60HZ/1	17 Lbs.
CL 60 Workstation Series E	208-240V/60HZ/3	234 Lbs.	MP 800 Turbo	120V/60HZ/1	21 Lbs.
R 101 B CLR	120V/60HZ/1	22 Lbs.	MP 350 Turbo V.V.	120V/60HZ/1	15 Lbs.
R 2 B	120V/60HZ/1	29 Lbs.	MP 450 Turbo V.V.	120V/60HZ/1	15 Lbs.
R 2 B CLR	120V/60HZ/1	29 Lbs.	MP 350 Turbo Combi	120V/60HZ/1	18 Lbs.
R 2 B Ultra	120V/60HZ/1	30 Lbs.	MP 450 Turbo Combi	120V/60HZ/1	19 Lbs.
R 301 B	120V/60HZ/1	23 Lbs.	MP 450 Turbo FW	120V/60HZ/1	15 Lbs.
R 301 B Ultra	120V/60HZ/1	25 Lbs.	MP 450 XL FW Turbo	120V/60HZ/1	20 Lbs.
R 401 B	120V/60HZ/1	32 Lbs.	J 80 Ultra	120V/60HZ/1	28 Lbs.
R 602 V.V. B	120V/60HZ/1	77 Lbs.	J 80 Buffet	120V/60HZ/1	28 Lbs.
R 8	208-240V/60HZ/3	100 Lbs.	J 100 Ultra	120V/60HZ/1	35 Lbs.
R 8 Ultra	208-240V/60HZ/3	105 Lbs.	C 80	120V/60HZ/1	48 Lbs.
R 10	208-240V/60HZ/3	155 Lbs.	C 120	120V/60HZ/1	115 Lbs.
R 10 Ultra	208-240V/60HZ/3	160 Lbs.	C 120A	208-240V/60HZ/3	115 Lbs.
R 15	208-240V/60HZ/3	132 Lbs.			
			R198 - Carrito portabandeja para VCM		23 Lbs.
			R199 - Carrito ergonómico		35 Lbs.

CÓDIGOS DE FAMILIAS DE COLORES

- Modelos combinados
- Modelos de corta-hortalizas
- Modelos de cutters de cuba
- Modelos de cutters verticales
- Modelos de Blixer
- Modelos de trituradores
- Licuadoras automáticas
- Caladores automáticos

robot coupe®

Para ayudarnos a servirle, recuerde siempre incluir en sus pedidos:

- 1) El número de su cuenta.
- 2) El número de promoción en caso de ofertas especiales (volantes, ofertas especiales para grupo).

**Specification
Aids**





robot coupe[®]

Robot Coupe U.S.A., Inc.

264 South Perkins, Ridgeland, MS 39157

800/824-1646 • 601/898-8411

email: info@robotcoupeusa.com

www.robot-coupe.com

Distributor