



pucci
cozinhas industriais

robot coupe®



CATÁLOGO

COMBINADOS

DISCOS

PROCESSADORES
DE ALIMENTOS

CÚTERS

ROBOT COOK®

BLIXER®

TRITURADORAS

CENTRIFUGADORAS

DESPOLPADEIRAS



AS NOVIDADES

robot coupe®

PÁGINA **42**

PROCESSADORES DE ALIMENTOS: EMPURRADOR EXACTITUBE

O novo empurrador Exactitube permite que pequenos ingredientes sejam cortados em fatias regulares.

NOVO



PÁGINA **102**

CENTRIFUGADORAS AUTOMÁTICAS

A nova Centrifugadora Automática J 80 Buffet é ideal para self-service.

NOVO





AS NOVIDADES

robot coupe®

Descubra os 5 novos modelos de bancada de grande capacidade Combinados, Cúters e Blixer®!

Versáteis, compactos e cada vez mais eficientes, satisfazem todas as necessidades dos Chefs de cozinha.



BRAÇO RASPADOR

Para raspar facilmente a tampa e as bordas da cuba durante o processo

CUBA

- Grande capacidade 5.9 L
- Alça ergonômica "soft touch"
- Qualidade de resultado ideal graças a uma construção otimizada

BLOCO MOTOR

- Base fabricada com novo material para maior durabilidade
- Novo sistema de ventilação

TIMER

- Ainda mais preciso
- Resultado consistente de qualidade
- Economia de tempo



PÁGINA **29** COMBINADOS
R 502



PÁGINA **70** CÚTERS
R 5 / R 5 V.V.



PÁGINA **81** BLIXER®
Blixer® 5 / Blixer® 5 V.V.





pucci
cozinhas industriais

robot coupe®

A INOVAÇÃO NO CORAÇÃO DA NOSSA HISTÓRIA

Desde 1961, na França, a pátria da gastronomia, a Robot-Coupe cria, desenvolve e fabrica todos os seus produtos.





MAIS DE 60 ANOS DE INOVAÇÕES
VÁRIAS CENTENAS DE PATENTES EXCLUSIVAS

1961: 1º Processador de Alimentos
1966: 1º Cúter vertical



1960 / 1970

1970 / 1980



1970: 1º Combinado: Cúter e Processador de Alimentos
1975: Gamas ampliadas de Cúters e Combinados

1980: 1º Blixer
1986: 1º Processador de Alimentos CL 50



1990 / 2000



1990: Gama ampliada Processadores de Alimentos
1996: 1º Triturador desmontável

2000: Gama ampliada Trituradores
2008: 1ª Centrifugadora Automática



HOJE

2012: 1º Robô profissional com aquecimento
Robot Cook®
2019: Multiplicação das inovações patenteadas
em todas as gamas de produtos



pucci cozinhas industriais **robot coupe**®

LÍDER MUNDIAL COM OPERAÇÕES EM MAIS DE 130 PAÍSES



UM COMPROMISSO GLOBAL, BEM COMO LOCAL

Presente em mais de 130 países, Robot-Coupe utiliza um know-how de líder mundial, constantemente adaptado às diferentes formas de cozinha local. Em todo o mundo, nossas equipes estão constantemente ajudando os distribuidores e profissionais de cozinha a satisfazer suas necessidades específicas da forma mais próxima possível.





UMA CULTURA DE COMPROMISSO



DESENHAR E FABRICAR NA FRANÇA

Os produtos Robot-Coupe são todos projetados e fabricados na França para garantir o melhor nível de qualidade e para garantir um desempenho inigualável. Nossos produtos integram constantemente a excelência das últimas tecnologias na altura da sua evolução.

INOVAR E DURAR

Porque estamos empenhados em satisfazer melhor suas necessidades, a inovação está no centro da nossa ação para antecipar suas necessidades.

Nosso compromisso de lhe oferecer produtos de alto desempenho e durabilidade que excedam as normas atuais, com escolhas técnicas e industriais adaptadas para garantir a durabilidade, manutenção e reparabilidade dos produtos.



INSPIRAR E SATISFAZER

Ser seu parceiro na cozinha estimula nossa pesquisa e desenvolvimento para pensar, melhorar e criar novos usos para todos os nossos produtos.

Sua satisfação é a nossa prioridade para construir uma relação duradoura de confiança e permitir-lhe expressar toda a sua criatividade culinária.



pucci
cozinhas industriais

robot  **coupe**®

UMA EMPRESA COMPROMETIDA COM O DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL

Há muitos anos que Robot-Coupe investe em uma política de responsabilidade social e ética, que se articula ao redor de 4 temáticas.

“ Nossas máquinas **robustas**
são projetadas para **durar** ”

“ Nós **excedemos todas as exigências** aplicáveis
para garantir **performances**
impecáveis ”



“ Nossos **parceiros estão sediados na Europa**
e nós os apoiamos na implementação de
abordagens sustentáveis ”

“ **100%** de nossas máquinas
são reparáveis e recicláveis
em mais de 95% ”



COMPROMISSOS CONCRETOS DURANTE TODA A VIDA ÚTIL DOS PRODUTOS



O PROJETO

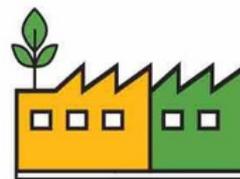
Produtos projetados para durar:

- Qualidade e durabilidade dos materiais utilizados em nossas máquinas.
- Máquinas que combinam desempenho e economia de energia ao longo de seu uso.
- 100% dos nossos produtos são reparáveis.
- Disponibilidade de peças de reposição por mais de 10 anos após da saída de linha.

A PRODUÇÃO

Ética e responsável:

- Em conformidade com as normas mais exigentes.
- Uma aplicação da directiva ROHS (não uso de substâncias nocivas) e integração de normas futuras como o EuP (Energy Using Product - Produto Consumidor de Energia).
- Uma escolha de parceiros europeus que permite reduzir os transportes e seu impacto ecológico.



OS RECURSOS

Gestão sustentável dos recursos:



- Uma redução nas embalagens desde a fase de projeto e uma diminuição nos resíduos de produção.
- Uma precisão das máquinas reduzindo o desperdício na cozinha.
- Mais de 95% de produtos recicláveis.
- Uma participação nos procedimentos de coleta e reciclagem aplicáveis em cada país.

AS EQUIPES

Uma empresa socialmente comprometida:

- Uma política de desenvolvimento individual de nossos colaboradores e uma promoção da ética.
- Em conformidade com os padrões da Organização Internacional do Trabalho.
- Um compartilhamento de nossas exigências RSE com nossos parceiros e o seu acompanhamento neste processo.





pucci cozinhas industriais **robot coupe**®

AO SEU SERVIÇO

Robot-Coupe não é somente um fabricante. É uma empresa humana cujas qualidades de escuta e serviço são implementadas em todo o mundo para melhorar a vida diária dos profissionais. O cliente dita nossa ação e seu acompanhamento.

UMA PRESENÇA NO CAMPO

Robot-Coupe está ao seu lado:

- Demonstração das últimas máquinas Robot-Coupe
- Auditoria de seu material de cozinha
- Treinamento técnico em seu restaurante
- Acompanhamento no seguimento de suas máquinas, em termos de reparação, manutenção e substituição de peças de reposição
- Compartilhamento de experiências



“ Um parceiro de confiança que me dá uma verdadeira paz de espírito ”

DEMONSTRAÇÃO EM SUA COZINHA

*verificar disponibilidade/possibilidade geografica





pucci
cozinhas industriais

robot coupe®

AO SEU LADO

1 MIDI CATÁLOGO
Brasil
Ref. 450 945

2 GUIA DE SELEÇÃO
Discos
Ref. 430 401

3 LIVROS MERCADOS
Pizza
Ref. 451 065

4 LIVROS MERCADOS
Confeitaria
Ref. 451 194

Contate seu representante de vendas Robot-Coupe para descobrir toda a coleção.



PRESENTES NAS MAIORES FEIRAS NO BRASIL



Participação própria :
SUPER RIO EXPOFOOD
FISPAL
FIPAN

E com nossas revendas parceiras :
HOSPITALAR
APAS
EQUIPOTEL ...



PARA SUAS LOJAS E SHOWROOMS

NOVO



Conjunto 3 displays

Ref. 451 581*

* Verificar condições

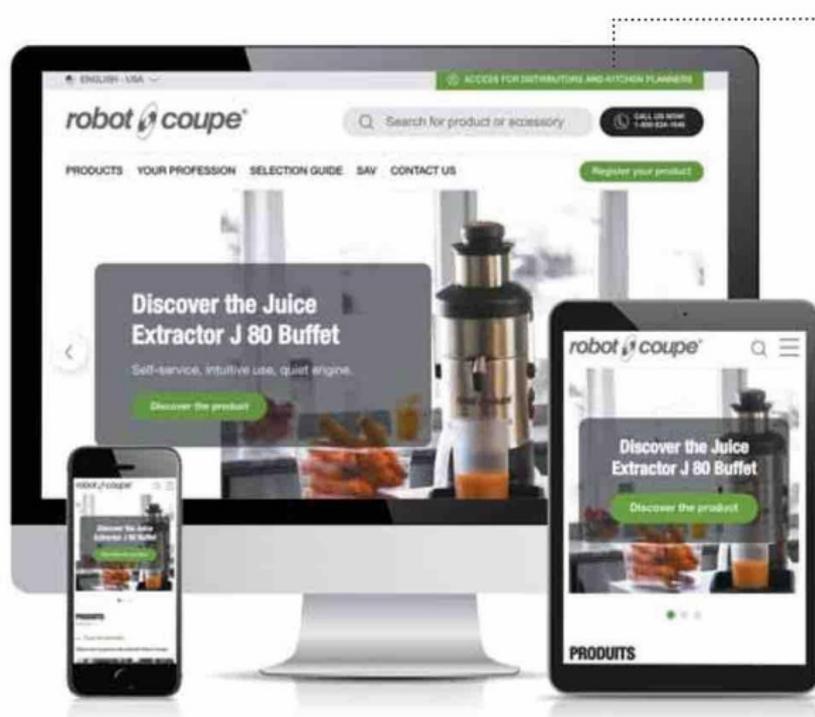


Expositor misto

Ref. 450 421



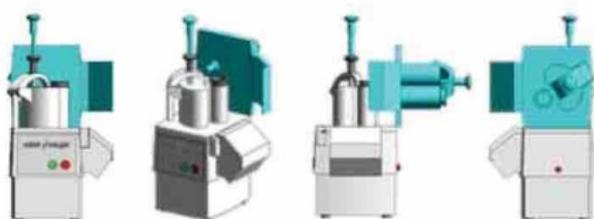
UMA PÁGINA DE INTERNET COMPLETA



ESPAÇO RESERVADO

Distribuidores Robot-Coupe, arquitetos e projetistas podem consultar nosso espaço reservado, consultar e baixar todos os dados relativos aos produtos Robot-Coupe:

- Fichas técnicas
- Manuais
- Especificações CCTP
- Figuras 2D e 3D



A BIBLIOTECA BIM

Dedicada aos arquitetos e projetistas, a biblioteca de figuras BIM atende aos padrões internacionais e está disponível nos formatos RFA e IFC no espaço reservado da nossa página internet.

SERVIÇO PÓS-VENDA

Para acessar a página do Serviço Pós-Venda na internet, solicite seu login e senha ao nosso departamento técnico (tecnica@robotcoupe.com.br).





pucci cozinhas industriais **robot a coupe**®

SOLUÇÕES PARA TODOS OS SETORES DE ALIMENTAÇÃO

RESTAURANTE COMERCIAL



RESTAURANTE TRADICIONAL

Restaurantes populares
Restaurantes temáticos
Rede de restaurantes
A la carte
Bistro
Alta gastronomia
Choperias



COZINHAS INDUSTRIAIS



RESTAURANTE CORPORATIVO

Restaurantes de empresas
Restaurantes administrativos
Cantinas de empresas
Forças armadas
Cadeias
Cozinhas Centrais



ARTESÃOS E SUPERMARCADOS



PADEIROS E CONFEITEIROS

Padeiros
Confeiteiros
Sorveteiros
Casa de bolo
Delicatessen





FAST FOOD

Fast-Food
Fast-Good (Fast-Food de alta qualidade)
Loja de sucos
Take-away
Lanchonetes
Praça de alimentação



RESTAURANTE HOTELEIRO

Hotéis de todas as categorias
Banquetes/Bufferet
Resort
Restaurante para funcionários



RESTAURANTE ESCOLAR

Creches
Primária
Ensino Médio
Universidades
Cozinhas centrais



RESTAURANTE HOSPITALAR

Hospitais-Clínicas
Casas de repouso
Centros médicos especializados
Restaurantes para funcionários



CATERING

Buffet de eventos
Catering aéreo
Comidas transportadas



SUPERMERCADOS

Vegetais e frutas processados
Rôtisserie
Loja de sucos
Padaria
Restaurante para funcionários



pucci
cozinhas industriais

COMPRAR UM

robot coupe®



MELHORAR O DIA A DIA DO USUÁRIO

Menos tarefas manuais para maior conforto



GANHAR TEMPO

Aumentar a produtividade

SUCOS ULTRA FRESCOS

2L = 1min



BATATAS FRITAS CASEIRAS

20 kg = 4 min



VEGETAIS EM CUBO

10 kg = 2 min



SOPA

45L = 6 min



MAIONESE

2L = 1 min



VEGETAIS

300 kg = 1h





EXPLORAR A SUA CRIATIVIDADE

Libera sua imaginação



GANHAR DINHEIRO

Um rápido retorno do seu investimento!

Exemplos:



Investir num CL50
= **Poupa** 1 hora de trabalho por dia.



Investir em um Robot Cook
= **Poupa** 20 minutos por serviço.



PÁGINA **48**

PROCESSADORES DE ALIMENTOS

CL 50 Ultra



PÁGINA **81**

BLIXER®

Blixer 3



PÁGINA **94**

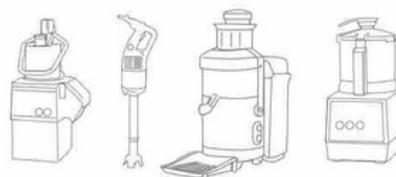
TRITURADORES

MP 450 Ultra





INDICE / PRODUTOS



..... COMBINADOS	PÁGINA 22
..... COLEÇÃO DE DISCOS	PÁGINA 30
..... PROCESSADORES DE ALIMENTOS	PÁGINA 40
..... CÚTERS	PÁGINA 64
..... ROBOT COOK®	PÁGINA 72
..... BLIXER®	PÁGINA 76
..... TRITURADORES	PÁGINA 82
..... CENTRIFUGADORAS	PÁGINA 96
..... DESPOLPADEIRAS	PÁGINA 104
..... DADOS TÉCNICOS (dimensões, peso, etc.)	PÁGINA 108



pucci cozinhas industriais **COMBINADOS**

CÚTER E PROCESSADOR DE ALIMENTOS





2 MÁQUINAS EM UMA!

Compacto e multifuncional, o Combinado, cúter e processador de alimentos da Robot-Coupe é o aliado diário dos Chefs de cozinha, especialmente em espaços pequenos.





pucci cozinhas industriais **COMBINADOS**

CÚTER E PROCESSADOR DE ALIMENTOS

Tampa:
Permite a **adição de líquidos ou ingredientes** durante o processo de fabricação.

Alça
ergonômica para uma **manipulação** facilitada da cuba.



Duas velocidades:
600 e 1800 rpm para uma maior variedade de aplicações.



INOVAÇÃO

Faca "mais perto" do fundo de cuba, que garante um ótimo resultado e um processo mais rápido também em pequenas quantidades

Arranque automático pela alavanca: conforto de trabalho e velocidade na execução.



Ejeção lateral: para ganhar espaço e conforto de uso.



Gama de 28 discos disponíveis em opção.

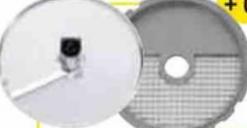


Leia este QR-Code para ver o combinado em ação.



	Faca lisa Padrão	➔		PICAR GROSSO		MISTURAR		EMULSIONAR
	Faca serrilhada opcional							
	ESPECIAL Confeitaria Panificação	➔		AMASSAR		TRITURAR		
	Faca dentada opcional							
	ESPECIAL Ervas aromáticas Temperos	➔		PICAR ERVAS		PICAR TEMPEROS		

FUNÇÃO PROCESSADOR DE ALIMENTOS

	FATIADOS			JULIENE	
	ONDULADOS			+ CUBOS*	
	RALADOS			+ BATATAS FRITAS*	

* Para R 402, R 502

FUNÇÃO EXTRATOR DE SUCOS E POLPAS*

- Função espremedor de cítricos para todos os cítricos.
- Extração de sucos de frutas e vegetais para aperitivos, sobremesas, molhos, sopas, picolés e sorvetes, smoothies, doces, geleias...
- Função despulpadora para extrair polpa de frutas e vegetais macios ou cozidos.



* Disponível para R 211 XL Ultra, R 301 Ultra, R 402



RALADOS / FATIADOS / ONDULADOS / JULIENE

R 211 XL Ultra



EM OPÇÃO
23
DISCOS

EM OPÇÃO
3
FACAS

2.9 L

- Monofásico
- 1 velocidade
- Kit extrator de sucos e polpas*

R 301 Ultra



EM OPÇÃO
23
DISCOS

EM OPÇÃO
3
FACAS

3,7 L

- Monofásico
- 1 velocidade
- Kit extrator de sucos e polpas*



RALADOS / FATIADOS / ONDULADOS / JULIENE

+ CUBOS + BATATAS FRITAS

R 402



EM OPÇÃO
28
DISCOS

EM OPÇÃO
3
FACAS

4,5 L

- Monofásico
- 2 velocidades
- Kit extrator de sucos e polpas*

R 502



EM OPÇÃO
50
DISCOS

EM OPÇÃO
3
FACAS

5,9 L

- Trifásico
- 2 velocidades
- Acessório para purê de batatas*

*Acessório em opção

Modelos	Quantidade máxima em função cúter	Produção horária em função de processador de alimentos	Número de refeições
R 211 XL Ultra	1,0 kg	40 kg/h	10 a 30
R 301 Ultra	1,5 kg	50 kg/h	10 a 80
R 402	2,5 kg	50 kg/h	20 a 100
R 502	3,2 kg	150 kg/h	30 a 300



KIT EXTRATOR DE SUCOS E POLPAS

- Função espremedor de cítricos para todos os cítricos.
- Extração de sucos de frutas e vegetais para aperitivos, sobremesas, molhos, sopas, picolés e sorvetes, smoothies, doces, geleias...
- Função despulpadora para extrair polpa de frutas e vegetais macios ou cozidos.
- Substitui várias ferramentas manuais:

FUNÇÃO DESPULPADORA



Boca grande
capacidade 75x90 mm



+

FUNÇÃO ESPREMEDOR DE CÍTRICOS



Leia este QR-Code para
ver esta função em ação.



POLPAS FRESCAS PARA
SORVETES E PICOLÉS



POLPAS FRESCAS PARA
SOBREMESAS



LEITE DE COCO



SUCOS DE LIMÃO



TORTA DE LIMÃO



SUCOS DE LARANJA



	Ref.
Kit extrator de sucos e polpas para R 211 XL Ultra	27393
Kit extrator de sucos e polpas para R301 Ultra / R402	27396



R 211 XL Ultra

Motor assíncrono	✓
Potência	550 W
Voltagem	220 V Monofásico
Velocidade	1800 rpm
Pulso	✓
Cúter	Cuba 2,9 L em aço inox
Faca	Faca lisa em aço inox - Incluído
Processador de alimentos	Boca meia-lua Boca cilíndrica Ø 58 mm
Discos	Fatiador 2 mm, Fatiador 5 mm, Ralador 2 mm Incluído



R 301 Ultra

Motor assíncrono	✓
Potência	650 W
Voltagem	220 V Monofásico
Velocidade	1800 rpm
Pulso	✓
Cúter	Cuba 3,7 L em aço inox
Faca	Faca lisa em aço inox - Incluído
Processador de alimentos	Boca meia-lua 1,6 L Boca cilíndrica Ø 58 mm
Discos	Fatiador 2 mm, Fatiador 5 mm, Ralador 2 mm, Juliene 4x4 mm - Incluído

Escolha o seu modelo:

R 211 XL Ultra	Ref.
R 211 XL Ultra 220V/60/1 BRA - 3 Discos	2377

R 301 Ultra	Ref.
R 301 Ultra 220V/60/1 BRA - 4 Discos	3554



Leia este QR-Code para ver os combinados em ação.

Coleção completa de discos página 32



Escolha as suas opções:



	R 201 XL	R 301 Ultra
Opções	Ref.	Ref.
Faca serrilhada Especial Confeitaria / Panificação	27138	27288
Faca dentada Especial Ervas Aromáticas e Temperos	27061	27287
Faca lisa adicional	27055	27286
Cuba completa (cuba, tampa, faca)	-	27278
Kit extrator de sucos e polpas	27393	27396



R 402

Motor assíncrono	✓
Potência	750 W
Voltagem	220 V Monofásico
Velocidade	600 - 1800 rpm
Pulso	✓
Bloco motor	Metálico
Cúter	Cuba de 4,5 L em aço inox
Faca	Faca lisa em aço inox - Incluído
Braço raspador	-
Processador de alimentos	Boca meia-lua 1,6 L Boca cilíndrica Ø 58 mm Cuba em aço inox
Discos	Fatiador 2 mm, Fatiador 5 mm, Ralador 2 mm, Kit cubos 10x10x10 mm - Incluído

Escolha o seu modelo:

R 402	Ref.
R 402 220V/60/1 BRA - 5 Discos	3555



Leia este QR-Code para ver os combinados em ação.

Coleção completa de discos página 32



Escolha as suas opções:



	R 402	R 502
Opções	Ref.	Ref.
Faca serrilhada Especial Confeitaria / Panificação	27346	27305
Faca dentada Especial Ervas Aromáticas e Temperos	27345	27304
Faca lisa adicional	27344	27303
Cuba completa (cuba, tampa, faca)	27342	27320
Kit extrator de sucos e polpas	27396	-

NOVO



R 502

Motor assíncrono	✓
Potência	900 W
Voltagem	Trifásico
Velocidade	750 - 1800 rpm
Pulso	✓
Bloco motor	Metálico
Cúter	Cuba de 5,9 L em aço inox
Faca	Faca lisa em aço inox - Incluído
Braço raspador	✓
Processador de alimentos	Boca meia-lua 2,2 L Boca cilíndrica Ø 58 mm e Ø 39 mm, empurrador Exactitube - Incluído
Discos	Não incluídos

R 502	Ref.
R 502 G 220V/60/3	2384
R 502 G 380V/60/3	2381



pucci
cozinhas industriais

COLEÇÃO DE DISCOS





A MAIOR VARIEDADE DE CORTES!

Mais de 50 discos à escolha para obter fatiados, ralados, juliene, batatas fritas, ondulados e cubos com uma qualidade de corte incomparável em um mínimo de tempo. Economize várias horas de trabalho por dia graças aos combinados e processadores de alimentos de Robot-Coupe.



COLEÇÃO DE DISCOS



ESSENTIAL
Series 1-4

ESSENTIAL
Series 1-4

EXPERT
Series 5-7

	R 211 XL Ultra R 301 Ultra	R 402	DISCOS	
			R 502	
			CL 50 Ultra / CL 52 CL 55 / CL 60	
FATIADORES 			0,6 mm Amêndoas	28166
			0,8 mm	28069
	27051	27051	1 mm	28062
	27555	27555	2 mm	28063
	27086	27086	3 mm	28064
	27566	27566	4 mm	28004
	27087	27087	5 mm	28065
	27786	27786	6 mm	28196
			8 mm	28066
			10 mm	28067
		14 mm	28068	
		4mm Batatas cozidas	27244	
		6 mm Batatas cozidas	27245	
ONDULADOS 	27621	27621	2 mm	27068
			3 mm	27069
			5 mm	27070
RALADORES 	27588	27588	1,5 mm	28056
	27577	27577	2 mm	28057
	27511	27511	3 mm	28058
			4 mm	28073
			5 mm	28059
	27046	27046	6 mm	
			7 mm	28016
	27632	27632	9 mm	28060
	27764	27764	Parmesão	28061
	27191	27191	Batatas Röstis	27164
27078	27078	0,7 mm Raiz forte		
27079	27079	1 mm Raiz forte	28055	
27130	27130	1,3 mm Raiz forte		
JULIENE 			1 x 8 mm (tagliateles)	28172
			1 x 26 cebola/repolho	28153
	27080	27080	2 x 4 mm	27072
	27081	27081	2 x 6 mm	27066
			2 x 8 mm	27067
			2 x 10 mm (tagliateles)	28173
	27599	27599	2 x 2 mm	28051
			2,5 x 2,5 mm	28195
			3 x 3 mm	28101
	27047	27047	4 x 4 mm	28052
27610	27610	6 x 6 mm	28053	
27048	27048	8 x 8 mm	28054	



ESSENTIAL
Series 1-4

EXPERT
Series 5-7

R 402

R 502

DISCOS

CL 50 Ultra / CL 52
CL 55 / CL 60

KIT CUBOS



GRADE
+ FATIADOR

BATATAS FRITAS



■ 27113	5 x 5 x 5 mm	■ 28110
■ 27114	8 x 8 x 8 mm	■ 28111
■ 27298	8 x 8 x 5 mm (vinagrete)	■ 28203
	10 x 10 x 10 mm	■ 28112
	12 x 12 x 12 mm	■ 28197
	14 x 14 x 10 mm	■ 28179
	14 x 14 x 14 mm	■ 28113
	20 x 20 x 20 mm	■ 28114
	25 x 25 x 25 mm	■ 28115
	50 x 70 x 25 mm (salada)	■ 28180
▲ 27116	8 x 8 mm	▲ 28134
	8 x 16 mm	▲ 28159
▲ 27117	10 x 10 mm	▲ 28135
	10 x 16 mm	▲ 28158

■ Kit CUBOS constituído por: 1 grade de cubos + 1 disco fatiador.

▲ Kit BATATAS FRITAS constituído por: 1 grade batatas fritas + 1 disco fatiador especial batatas fritas.

ACESSÓRIOS	Ref.
PORTA-DISCOS MURAL 2 HASTES > Para discos R211 XL Ultra, R301 Ultra, R402	107810
PORTA DISCOS MURAL 4 HASTES	107812
CAIXA INDIVIDUAL PARA DISCOS: > R 502 > Do CL 50 ao CL 60	27258
SUPORTE DE PAREDE EM AÇO INOX	101230
KIT DE LIMPEZA PARA GRADES DE CUBOS (5,8 ou 10 mm)	39881
PROTEÇÃO DE DISCOS > R 502 > Do CL 50 ao CL 60	39726



A MAIOR VARIEDADE DE CORTES

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

FATIADORES

Expert : CL 50 Ultra, CL 52, CL 55, CL 60, R 502

Essencial : R 211 XL Ultra, R 301 Ultra, R 402



0,6 mm Amêndoas
Ref. 28166



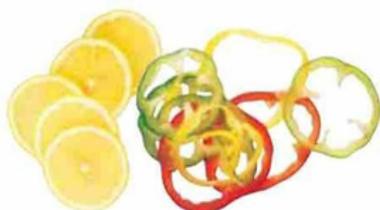
0,8 mm
Ref. 28069



1 mm
Ref. 28062
Ref. 27051



2 mm
Ref. 28063
Ref. 27555



3 mm
Ref. 28064
Ref. 27086



4 mm
Ref. 28004
Ref. 27566



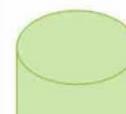
5 mm
Ref. 28065
Ref. 27087



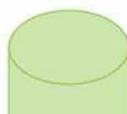
6 mm
Ref. 28196
Ref. 27786



8 mm
Ref. 28066



10 mm
Ref. 28067



14 mm
Ref. 28068



4mm Batatas cozidas
Ref. 27244



6mm Batatas cozidas
Ref. 27245



Os pictogramas verdes estão à escala de 1:1



JULIENE

Expert : CL 50 Ultra, CL 52, CL 55, CL 60, R 502

Essential : R 211 XL Ultra, R 301 Ultra, R 402



1 x 8 mm
Tagliateles
Ref. 28172



1 x 26 mm
Cebolas e Repolhos
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
Tagliateles
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

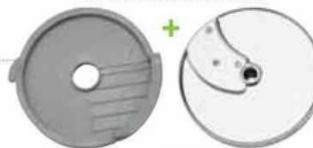


De 1 x 8 mm a 8 x 8 mm

BATATAS FRITAS

Expert : CL 50 Ultra, CL 52, CL 55, CL 60, R 502

Essential : R 402



8 x 8 mm
Ref. 28134
Ref. 27116



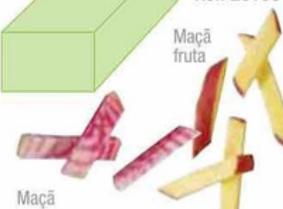
8 x 16 mm
Ref. 28159



10 x 10 mm
Ref. 28135
Ref. 27117



10 x 16 mm
Ref. 28158



Os pictogramas verdes estão à escala de 1:1



A MAIOR VARIEDADE DE CORTES

RALADORES



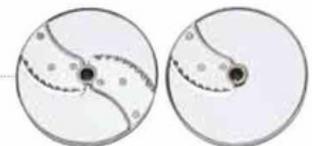
Expert : CL 50 Ultra, CL 52, CL 55, CL 60, R 502
Essencial : R 211 XL Ultra, R 301 Ultra, R 402

 1,5 mm Ref. 28056 Ref. 27588 	 2 mm Ref. 28057 Ref. 27577 	 3 mm Ref. 28058 Ref. 27511 	 4 mm Ref. 28073 
 5 mm Ref. 28059 	 6 mm Ref. 27046 	 7 mm Ref. 28016 	 9 mm Ref. 28060 Ref. 27632 
 Parmesão Ref. 28061 Ref. 27764 	 Batata Rostis Ref. 27164 Ref. 27191 	 Raiz Forte Ref. 28055 1 mm Ref. 27078 0,7 mm Ref. 27079 1 mm Ref. 27130 1,3 mm 	

ONDULADOS

Expert : CL 50 Ultra, CL 52, CL 55, CL 60, R 502
Essencial : R 211 XL Ultra, R 301 Ultra, R 402

2 e 3 mm **OU** 5 mm



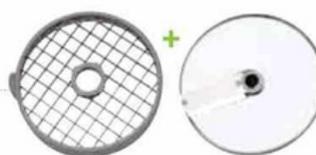
 2 mm Ref. 27068 Ref. 27621 	 3 mm Ref. 27069 	 5 mm Ref. 27070 
---	---	---

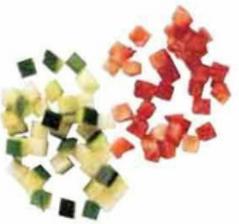
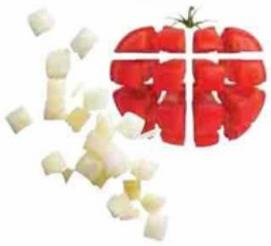
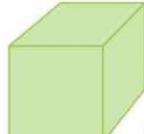
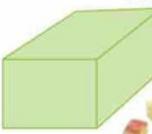
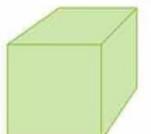
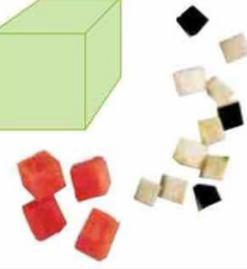
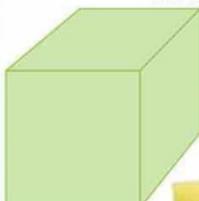
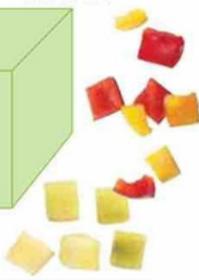
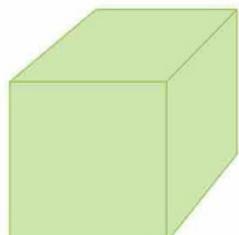
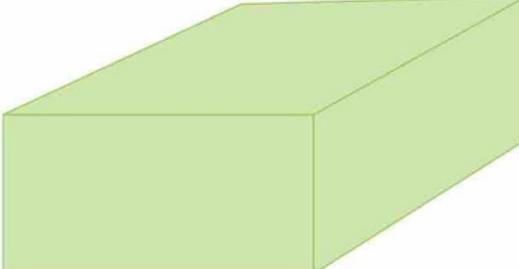
Os pictogramas verdes estão à escala de 1:1



KIT CUBOS

Expert : CL 50 Ultra, CL 52, CL 55, CL 60, R 502
Essential : R 402



 <p>5x5x5 mm Ref. 28110</p> 	 <p>Vinagrete 8x8x5 mm Ref. 280203</p> 	 <p>8x8x8 mm Ref. 28011 Ref. 27113</p> 	 <p>10x10x10 mm Ref. 28112 Ref. 27114</p> 
 <p>12x12x12 mm Ref. 28197 Ref. 27298</p> 	 <p>14x14x10 mm Ref. 28179</p> 	 <p>14x14x14 mm Ref. 28113</p> 	 <p>20x20x20 mm Ref. 28114</p> 
 <p>25x25x25 mm Ref. 28115</p> 			<p>50x70x25 mm Alfaca Ref. 28180</p> 

KIT LIMPEZA



Suporte grade reversível

- 1 face para grades Essential R402
- 1 face para grades Expert CL50 - CL60 e R502



Pente para limpeza da grade de Cubos

5 mm, 8 mm e 10 mm



Raspador

	Ref.
Kit limpeza	39881



EXPERT Series 5-7

4 DISCOS

Fatiadores



2 mm
Maçãs, repolhos
vermelhos, cebolas,
cenouras...

Raladores



2 mm
Maçãs, repolhos,
beterrabas cozidas...

Cubos



8 x 8 x 5 mm
Vinaigrete (tomate,
pimentão e cebola)

	Ref.
Conjunto de 4 discos para os modelos: R 502, CL 50 Ultra, CL 52, CL 55 e CL 60	1969

5 DISCOS

Fatiadores



2 mm
Maçãs, repolhos
vermelhos, cebolas,
cenouras...



5 mm
Limões, pimentos,
pêras, batata doce...

Raladores



2 mm
Maçãs, repolhos,
beterrabas cozidas...

Cubos



10 x 10 x 10 mm
Maçãs, tomates,
abobrinhas, pimentões...

	Ref.
Conjunto de 5 discos para os modelos: R 502, CL 50 Ultra, CL 52, CL 55 e CL 60	1967



CONJUNTO MULTICORTE DE 14 DISCOS

Para cortar frutas e legumes de todas as formas e tamanhos

Devido às exigências cada vez maiores em matéria de nutrição no setor da alimentação coletiva, os chefes procuram servir mais frutas e legumes crus, com vista de melhorar a qualidade das refeições servidos nos restaurantes escolares, nos refeitórios de empresas e nas instituições de saúde.

Para os chefes, trata-se de uma ótima oportunidade para apresentar frutas e legumes com cortes criativos e originais de uma forma mais atrativa.

Robot-Coupe inova com o seu lançamento mais recente, o pacote WORKSTATION, com 14 discos incluídos.

Fatiadores



1 mm

Maçãs, repolhos vermelhos, cebolas, cenouras...



2 mm

Limões, pimentos, pêras, batata doce...

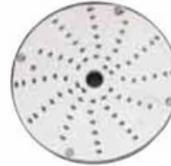


5 mm

Kiwis, tomates, cogumelos, endívias...

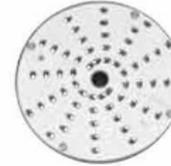


Raladores



2 mm

Papaias verdes, abobrinhas, beterrabas cruas, cenouras...



5 mm

Maçãs, repolhos brancos, beterrabas cozidas, aipos...

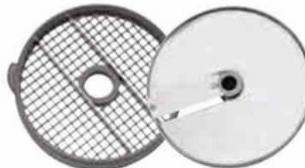


Cubos



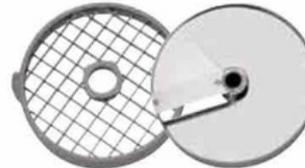
8 x 8 x 5 mm

Vinagrete (tomate, pimentão e cebola), abobrinha, melon...



10 x 10 x 10 mm

Maçãs, tomates, abobrinhas, pimentões...



20 x 20 x 20 mm

Melancias, cenouras, pepinos, aipos...



Julienne



3 x 3 mm

Maçãs, cenouras, rabanetes, beterrabas cruas...



Batatas fritas



10 x 10 mm

Batata, nabo, batata-doce.



4 -porta-discos murais

para 16 discos



KIT DE LIMPEZA

para grade de cubos



	Ref.
Conjunto multicorte de 14 discos	2024



pucci
cozinhas industriais

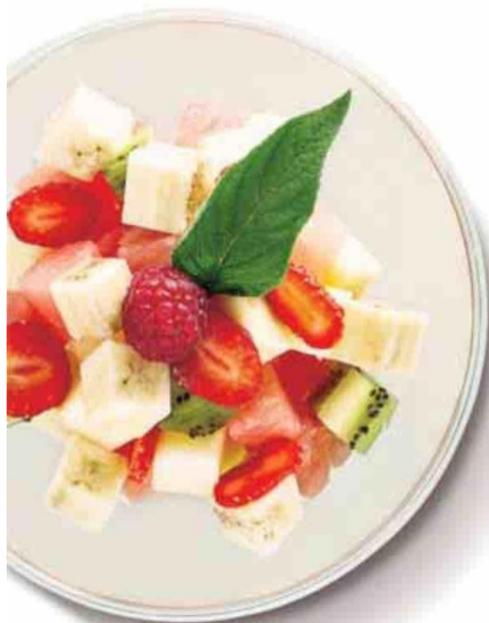
PROCESSADORES DE ALIMENTOS





A MAIOR VARIEDADE DE CORTES

Graças à gama dos Processadores de Alimentos, você economizará várias horas de trabalho por dia, fazendo cortes fatiados, ralados, juliene, cubos, batatas fritas, até mesmo purê.





PROCESSADORES DE ALIMENTOS DE BANCADA

Boca grande volume

Permite introduzir grandes vegetais de todo tipo como repolhos, beringelas... e carregar outros vegetais.



Dobradiça com haste

Permite desmontar imediatamente a tampa para uma limpeza fácil.

Bloco motor em aço inox



Boca cilíndrica

- Ø 58 mm para um corte uniforme dos produtos compridos.
- Ø 39 mm para cortar pequenas frutas e vegetais tais como: cogumelos, pimentos, pickles, morangos, bananas, uvas... graças ao empurrador Exactitube.

Ejeção lateral

Para ganhar espaço e conforto de uso.



Leia este QR-Code para ver o processador de alimentos em ação.



Mais de 50 discos em opção para cortes fatiados, ondulados, ralados, juliene, cubos e batata fritas.

INOVAÇÃO

EMPURRADOR EXACTITUBE

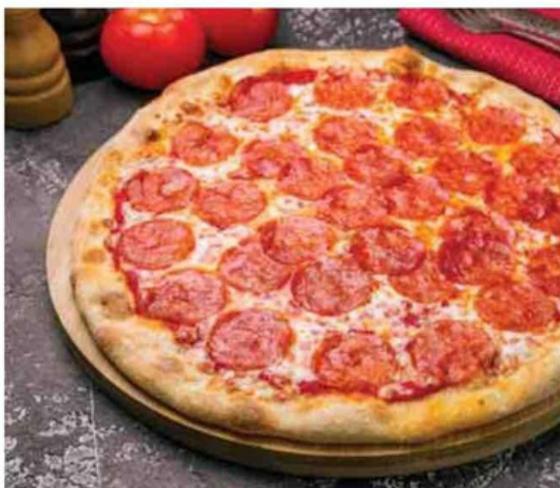
O segredo para cortes excepcionais! Para cortar ingredientes de tamanhos pequenos: cogumelos, pimentos, pickles, morangos, bananas, uvas...





A MAIOR VARIEDADE DE CORTES!

Os processadores de alimentos de Robot-Coupe têm mais de 50 discos para realizar cortes tanto de vegetais e frutas como de queijo, ou ainda linguiça.





O "FEITO EM CASA" COM ROBOT-COUCPE

Prepare seus próprios pratos de batata e apresente como "feito em casa".



Embora não haja legislação sobre o assunto no Brasil, é comumente assumido que um prato feito em casa é preparado e cozido no local com produtos crus/em natura. Batatas congeladas, por exemplo, não seriam consideradas "feitas em casa".

Robot-Coupe tem muitas soluções para preparar batatas caseiras com ou sem casca, por exemplo:

A maior variedade de batatas fritas!



8 x 8 mm



8 x 16 mm



10 x 10 mm



10 x 16 mm

Julienne de Batata



2 x 2 mm

Batata palha



4 x 4 mm



6 x 6 mm

Waffles



2 x 2 mm

Batatas sauté



14 x 14 mm ou 20 x 20 mm

Batatas Chips



1 ou 2 mm

Batatas Portuguesa



5 mm

Purê





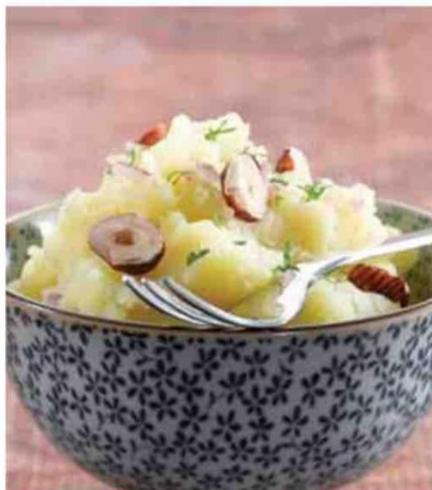
ACESSÓRIO PURÊ DE BATATAS

CL 50 Ultra, CL 52, CL 55, CL 60

- **Volume e rapidez**
Em 2 minutos até 10 kg de um purê fresco e saboroso.
- **Ergonomia**
Uma grande boca ergonômica permite carregar em contínuo as batatas limitando as manipulações.
- **Versatilidade**
Beneficie de uma função adicional purê em seu processador de alimentos além dos 50 cortes de frutas e de vegetais.



Leia este QR-Code para ver o acessório purê de batatas em ação.



O acessório purê de batatas consiste em:

- uma boca de alimentação para facilitar o carregamento das batatas (somente para CL 50 Ultra)
- um raspador
- uma grade especial Ø 3 mm ou 6 mm
- um disco expulsor especial para purê

		Ref.
Acessório para purê de batatas Ø 3 mm (CL 50 Ultra)	1 + 2	28207
Equipamento para purê de batatas Ø 3 mm	2	28208
Acessório para purê de batatas Ø 6 mm (CL 50 Ultra)	1 + 2	28209
Equipamento para purê de batatas Ø 6 mm	2	28210



PROCESSADORES DE ALIMENTOS DE BANCADA



Produção prática/h :



Até 150 kg



Até 250 kg

RALADOS / FATIADOS / ONDULADOS / JULIENE

+ CUBOS + BATATAS FRITAS

CL 50 Ultra



TEM OPÇÃO
de
50
DISCOS

- Monofásico
- 1 velocidade
- Acessório para purê de batatas*

CL 52



TEM OPÇÃO
de
50
DISCOS

- Monofásico
- 1 velocidade
- Equipamento para purê de batatas*



Encontre todos os modelos de piso na página 54



CL 50 Ultra Pizza



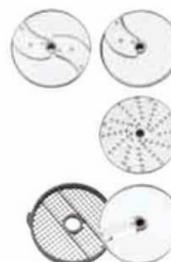
CL 50 Ultra 4 Discos



Conjunto de 4 discos para os modelos: R 502, CL 50 Ultra, CL 52, CL 55 e CL 60



CL 50 Ultra 5 Discos



Conjunto de 5 discos para os modelos: R 502, CL 50 Ultra, CL 52, CL 55 e CL 60



Superfície 139 cm²

"Coleção completa de discos na página 38"

CL 50 Ultra

Motor assíncrono	✓
Potência	550 W
Voltagem	220 V Monofásico
Velocidade	375 rpm
Bocas	Boca meia-lua 2,2 L Boca cilíndrica Ø 58 mm e Ø 39 mm, empurrador Exactitube - Incluído
Tampa e cuba	Metálicos
Bloco motor	Inox
Discos	Não incluídos

Escolha o seu modelo:



Leia este QR-Code para ver o processador de alimentos em ação.

CL 50 Ultra - 4 Discos	Ref.
CL 50 Ultra 220V/60/1 BRA - 4 discos Fatiar 2 mm, ralar 2 mm, vinagrete 5x8x8 mm (fatiador + grade).	1997
CL 50 Ultra - 5 Discos	Ref.
CL 50 Ultra 220V/60/1 BRA - 5 discos Fatiar 2 mm, fatiar 5 mm, ralar 2 mm, cubos 10x10x10 mm (fatiador + grade).	1996
CL 50 Ultra sem disco	Ref.
CL 50 Ultra 220V/60/1 BRA	24562

Coleção completa de discos página 32



Detalhe de composição do kits página 38

Escolha as suas opções:

	CL 50 Ultra
Opção	Ref.
Empurrador Exactitube suplementar	49212
Acessório para purê de batatas 3 mm	28207
Acessório para purê de batatas 6 mm	28209

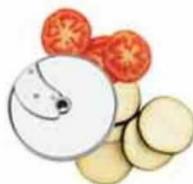


CL 50 Ultra Pizza

Uma oferta sob medida para a realização de suas Pizzas!

1 disco fatiador 4 mm para tomate, beringela...

1 disco fatiador 2 mm para cebola, pimentão, abobrinha, cogumelos, salame...



1 disco ralador 5 mm para mozzarella ou queijo especial pizzas.



Superfície 139 cm²

CL 50 Ultra Pizza

Motor assíncrono	✓
Potência	550 W
Voltagem	220 V Monofásico
Velocidade	375 rpm
Bocas	Boca meia-lua 2,2 L Boca cilíndrica Ø 58 mm e Ø 39 mm, empurrador Exactitube - Incluído
Tampa e cuba	Metálicos
Bloco motor	Inox
Discos	Fatiador 2 mm, Fatiador 4 mm + Ralador 5 mm Incluído

Escolha o seu modelo:

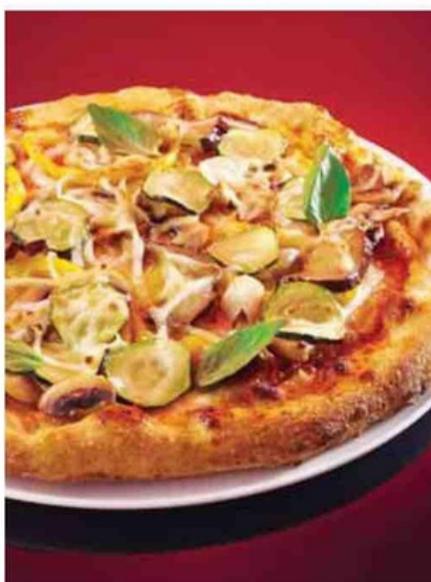
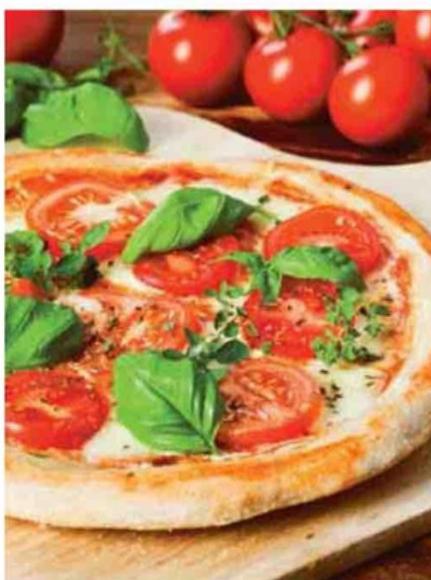
CL 50 Ultra Pizza	Ref.
CL 50 Ultra Pizza 220V/60/1 BRA - 3 discos	2026

Coleção completa de discos página 32



Escolha as suas opções:

Opção	Ref.
Empurrador Exactitube suplementar	49212
Acessório para purê de batatas 3 mm	28207
Acessório para purê de batatas 6 mm	28209





CL 52

Inventado para cortar grandes volumes de vegetais num instante.



- Conforto de trabalho
- Prevenção das DME
- Diminuição do cansaço



EXTRA PRECISO

Boca cilíndrica

- Ø 58 mm para um corte uniforme dos produtos compridos.
- Ø 39 mm para cortar pequenas frutas e vegetais tais como: cogumelos, pimentos, pickles, morangos, bananas, uvas... graças ao empurrador Exactitube.

INOVAÇÃO



ERGONOMIA INCOMPARÁVEL

Alavanca com movimento assistido para diminuir os esforços do operador e maior produtividade.

EXTRA LARGO

O volume XL da boca permite processar até 15 tomates.



EXTRA POTENTE

O bloco motor é feito de inox para uma limpeza facilitada.
Motor industrial ultra potente e silencioso de 750 W.



EJEÇÃO LATERAL

Economia de espaço e conforto de trabalho.

Expulsador especial para repolho, para uma ejeção facilitada.





Superfície 227 cm²

"Coleção completa de discos na página 38"



CL 52

Motor assíncrono	✓
Potência	750 W
Voltagem	220 V Monofásico
Velocidade	375 rpm
Bocas	Boca lua cheia 4,4 L Boca cilíndrica Ø 58 mm e Ø 39 mm, empurrador Exactitube - Incluído
Tampa e cuba	Metálicos
Bloco motor	Inox
Discos	Não incluídos

Escolha o seu modelo:



Leia este QR-Code para ver o processador de alimentos em ação.

CL 52 - 4 Discos		Ref.
CL 52 220V/60/1 BRA		24495
Conjunto 4 discos		1969
CL 52 - 5 Discos		Ref.
CL 52 220V/60/1 BRA		24495
Conjunto 5 discos		1967
CL 52 sem disco		Ref.
CL 52 220V/60/1 BRA		24495

Coleção completa de discos página 32



Escolha as suas opções:

CL 52	
Opção	Ref.
Empurrador Exactitube adicional	49221
Equipamento para purê de batatas 3 mm	28208
Equipamento para purê de batatas 6 mm	28210



PROCESSADORES DE ALIMENTOS DE PISO

Soluções especialmente estudadas para a preparação de grandes volumes.

EXTRA PRECISO

Boca cilíndrica

- Ø 58 mm para um corte uniforme dos produtos longos.
- Ø 39 mm para cortar pequenas frutas e vegetais tais como: cogumelos, pimentos, pickles, morangos, bananas, uvas... graças ao empurrador Exactitube.

EXTRA LARGO

O volume XL da boca permite processar até 15 tomates.

EXTRA POTENTE

Motor industrial de 1100 W, ultra potente e silencioso para um uso intensivo. O bloco motor é feito de inox para uma limpeza facilitada.

INOVAÇÃO

ERGONOMIA INCOMPARÁVEL

Alavanca com movimento assistido para diminuir os esforços do operador e maior produtividade.



- Conforto de trabalho
- Prevenção das DME
- Diminuição do cansaço

EJEÇÃO LATERAL

Economia de espaço e conforto de trabalho.



Boca automática CL 55



Boca com alavanca CL 55
(superfície 227 cm²) com tubo integrado



Boca 4 tubos CL 55
2 tubos Ø 50 mm / 2 tubos Ø 70 mm



Boca 2 tubos CL 55
Tubos direto e inclinado



A MAIOR VARIEDADE DE CORTES!

Eficientes, robustos, fáceis de usar e limpar, os processadores de alimentos de piso Robot-Coupe são dedicados às cozinhas centrais, caterings, indústrias e coletividades.





Produção prática/ht:



400 kg

RALADOS / FATIADOS / ONDULADOS / JULIENE

+ CUBOS + BATATAS FRITAS

CL 55 Alavanca

EM OPÇÃO
+de
50
DISCOS



- Trifásico
- 2 velocidades
- Equipamento para purê de batatas*

CL 55 2 Bocas

EM OPÇÃO
+de
50
DISCOS



- Trifásico
- 2 velocidades
- Equipamento para purê de batatas*

CL 55 Workstation

EM OPÇÃO
+de
50
DISCOS



- Trifásico
- 2 velocidades
- Equipamento para purê de batatas

Encontre todos os modelos de bancada na página 46

*Acessórios em opção



RALADOS / FATIADOS / ONDULADOS / JULIENE

+ CUBOS + BATATAS FRITAS

CL 60 Alavanca



EM OPÇÃO
de
50
DISCOS

- Trifásico
- 2 velocidades
- Equipamento para purê de batatas*

CL 60 2 Bocas



EM OPÇÃO
de
50
DISCOS

- Trifásico
- 2 velocidades
- Equipamento para purê de batatas*

CL 60 Workstation

EM OPÇÃO
+de
50
DISCOS



- Trifásico
- 2 velocidades
- Equipamento para purê de batatas





175 mm
59 mm
Superfície 227 cm²
"Coleção completa de discos na página 38"



175 mm
59 mm
Superfície 227 cm²
"Coleção completa de discos na página 38"

CL 55 Alavanca

Motor assíncrono	✓	
Potência	750 W	1100 W
Voltagem	220 V Monofásico	Trifásico
Velocidade	375 rpm	375 - 750 rpm
Bocas	Boca com alavanca lua cheia 4,4 L Boca cilíndrica Ø 58 mm e Ø 39 mm, empurrador Exactitube - Incluído	
Tampa e cuba	Metálicos	
Bloco motor	Inox	
Base móvel	Inox - Equipado com 2 rodas com freio	
Discos	Não incluídos	

Escolha o seu modelo:

CL 55 Alavanca	Ref.
CL 55 Alavanca 220V/60/1 BRA	2271
CL 55 Alavanca 220V/60/3	2206
CL 55 Alavanca 380V/60/3	2207

CL 55 2 Bocas

Motor assíncrono	✓	
Potência	1100 W	
Voltagem	Trifásico	
Velocidade	375 - 750 rpm	
Bocas	Boca automática em aço inox Boca com alavanca lua cheia 4,4 L Boca cilíndrica Ø 58 mm e Ø 39 mm, empurrador Exactitube - Incluído	
Tampa e cuba	Metálicos	
Bloco motor	Inox	
Base móvel	Inox - Equipado com 2 rodas com freio	
Discos	Não incluídos	

CL 55 2 Bocas	Ref.
CL 55 2 Bocas 220V/60/3	2208
CL 55 2 Bocas 380V/60/3	2209

Coleção completa de discos página 32





ACESSÓRIOS CL 55



Boca automática
Ref. 28170



**Boca com alavanca
com tubo integrado**
(superfície 227 cm²)
Ref. 39673



Boca 4 tubos
2 tubos Ø 50 mm
2 tubos Ø 70 mm
Ref. 28161



**Boca com tubos direito
e inclinado**
Ref. 28155



**Equipamento para purê
de batatas**
Ref. 28208 Ø 3 mm
Ref. 28210 Ø 6 mm



Empurrador Exactitube
CL 52 - CL 55 - CL 60
Ref. 49221



Carrinho ajustável
3 alturas GN 1/1
Entregue sem recipiente
Ref. 49128



**Carro de armazenagem para
16 discos e 3 cabeças/bocas
de alimentação (não incluídas).**
Fornecido com recipiente GN 1/1
Ref. 49132





CL 55 Workstation

Solução completa



Superfície 227 cm²

CARRINHO AJUSTÁVEL 3 alturas
Para transportar e carregar facilmente os vegetais e as frutas, e transportar os acessórios.



CL 55 Workstation

Motor assíncrono	✓
Potência	1100 W
Voltagem	Trifásico
Velocidade	375 - 750 rpm
Bocas	Boca automática em aço inox Boca com alavanca lua cheia 4,4 L Boca cilíndrica Ø 58 mm e Ø 39 mm, empurrador Exactitube - Incluído
Tampa e cuba	Metálicos
Bloco motor	Inox
Acessórios	Base móvel inox - Equipada com 2 rodas com freio - Incluído Carrinho ajustável GN 1/1, 3 alturas + 3 recipientes GN 1/1 - Incluído Equipamento para purê de batatas 3 mm Incluído
Discos	Conjunto multicorte de 14 discos - Incluído

CL 55 Workstation	Ref.
CL 55 Workstation 220V/60/3	2294
CL 55 Workstation 380V/60/3	2296



UMA SOLUÇÃO COMPLETA DE ACESSÓRIOS INCLUÍDOS!

Boca automática

Para todos os vegetais em volume (tomates, cebolas, batatas...).



Boca com alavanca

Especial vegetais volumosos, tipo repolho ou alface.



Conjunto Multicorte

14 discos incluídos.



1 mm

2 mm

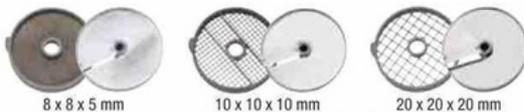
5 mm

2 mm

5 mm

Fatiadores

Raladores



8 x 8 x 5 mm

10 x 10 x 10 mm

20 x 20 x 20 mm

Cubos



10 x 10 mm

3 x 3 mm

D-Clean Kit

Patatas fritas

Julienne



4 porta-discos murais para 16 discos

Empurrador Exactitube

Para cortar frutas e vegetais de tamanhos pequenos: cogumelos, pimentos, pickles, morangos, bananas, uvas...



Equipamento para purê de batatas 3 mm

Ideal para realizar grandes quantidades de purê de batata.



Carrinho ajustável GN 1/1

Para o transporte dos produtos e o armazenamento dos acessórios.
2 recipientes GN 1/1 fornecidos.



Modo produção

Modo armazenagem



175 mm
59 mm

Superfície 227 cm²

"Coleção completa de discos na página 38"

175 mm
59 mm

Superfície 227 cm²

"Coleção completa de discos na página 38"

CL 60 Alavanca

CL 60 2 Bocas

Motor assíncrono	✓
Potência	1500 W
Voltagem	Trifásico
Velocidade	375 - 750 rpm
Bocas	Boca com alavanca lua cheia 4,9 L Boca cilíndrica Ø 58 mm e Ø 39 mm, empurrador Exactitube - Incluído
Cuba	Inox
Bloco motor	Inox
Equipado com	1 pé ajustável para se adaptar aos desníveis do chão, 2 rodas, 1 recipiente inox para as ferramentas de corte

✓
1500 W
Trifásico
375 - 750 rpm
Boca automática em aço inox Boca com alavanca lua cheia 4,4 L Boca cilíndrica Ø 58 mm e Ø 39 mm, empurrador Exactitube - Incluído
Inox
Inox
1 pé ajustável para se adaptar aos desníveis do chão, 2 rodas, 1 recipiente inox para as ferramentas de corte

Discos Não incluídos

Não incluídos

Escolha o seu modelo:

CL 60 Alavanca	Ref.
CL 60 Alavanca 220V/60/3	2321
CL 60 Alavanca 380V/60/3	2320

CL 60 2 Bocas	Ref.
CL 60 2 Bocas 220V/60/3	2327
CL 60 2 Bocas 380V/60/3	2326



Leia este QR-Code para ver o processador de alimentos em ação.

Coleção completa de discos página 32





ACESSÓRIOS CL 60



Boca automática
Com bandeja de
alimentação
Ref. 39681



Boca com alavanca
Ref. 39680



Boca 4 tubos
2 tubos Ø 50 mm
2 tubos Ø 70 mm
Ref. 28162



**Boca com tubos direito
e inclinado**
Ref. 28157



**Equipamento para purê
de batatas**
Ref. 28208 Ø 3 mm
Ref. 28210 Ø 6 mm



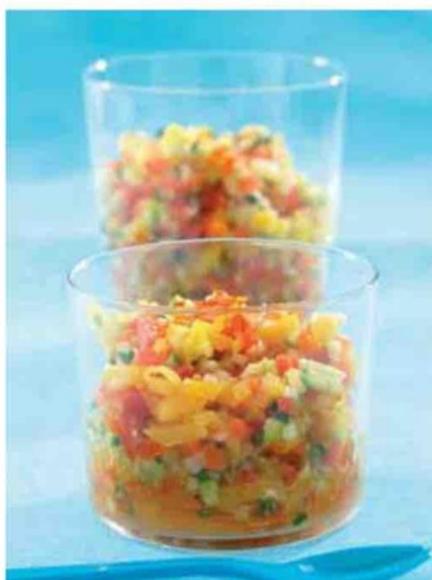
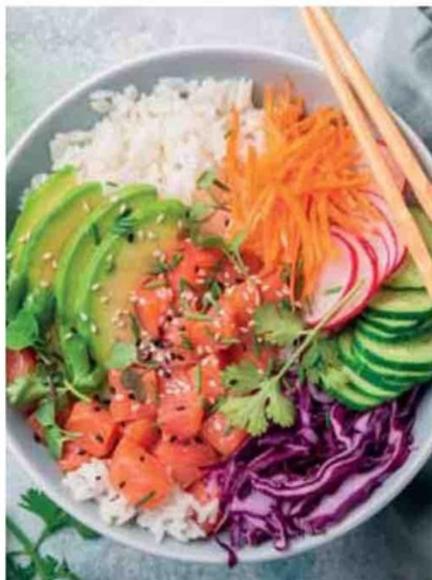
Empurrador Exactitube
Ref. 49221



Carrinho Ergo Móvel
Entregue sem recipiente.
Previsto para receber 3
recipientes GN 1/1.
Ref. 49066



Carro de armazenagem para
16 discos e 3 cabeças/bocas
de alimentação (não incluídas).
Fornecido com recipiente GN 1/1
Ref. 49132





CL 60 Workstation

Solução completa

CARRO DE ARMAZENAGEM DE ACESSÓRIOS (Opcional)



Pé ajustável
para se adaptar aos diferentes níveis de piso.

CL 60 Workstation

Motor assíncrono	✓
Potência	1500 W
Voltagem	Trifásico
Velocidade	375 - 750 rpm
Bocas	Boca automática em aço inox Boca com alavanca lua cheia 4,9 L Boca cilíndrica Ø 58 mm e Ø 39 mm, empurrador Exactitube - Incluído 4 tubos: 2 tubos Ø 50mm e 2 tubos Ø 70mm
Tampa e cuba	Metálicos
Bloco motor	Inox
Equipado com	1 pé ajustável para se adaptar aos desníveis do chão 2 rodas, 1 recipiente inox para as ferramentas de corte
Acessórios	Carrinho ergomóvel com 3 recipientes GN 1/1 Incluído Carro de armazenagem com 1 recipiente GN 1/1 Opcional Equipamento para purê de batatas 3 mm - Incluído
Discos	Conjunto multicorte de 14 discos - Incluído

CL 60 Workstation	Ref.
CL 60 Workstation 220V/60/3	2337
CL 60 Workstation 380V/60/3	2338



Leia este QR-Code para ver o processador de alimentos em ação.



UMA SOLUÇÃO COMPLETA DE ACESSÓRIOS !

Boca automática

Para todos os vegetais em volume (tomates, cebolas, batatas...).



Boca com alavanca

Especial vegetais volumosos, tipo repolho ou alface.



Boca 4 tubos

Especial vegetais compridos como pepinos e abobrinhas.



Empurrador Exactitube

Para cortar frutas e vegetais de tamanhos pequenos: pimentos, pickles, cogumelos, aspargos, cebolinhas, bananas, morangos, uvas...



Equipamento para purê de batatas 3 mm

Ideal para realizar grandes quantidades de purê de batata.



Carro de armazenagem de acessórios

Para armazenar e transportar todos os acessórios Workstation! Suporte para 16 discos e 8 kit de cubos ou batata frita. Recipiente GN 1/1 para os utensílios de cozinha. (Opcional)



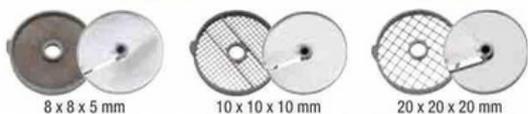
Conjunto Multicorte

14 discos incluídos.



Fatiadores

Raladores



Cubos



Patatas fritas

Julienne

D-Clean Kit



4 porta-discos murais para 16 discos

Carrinho Ergo Móvel

Para o transporte dos produtos e o armazenamento dos acessórios. 3 recipientes GN 1/1 fornecidos.



CÚTERS



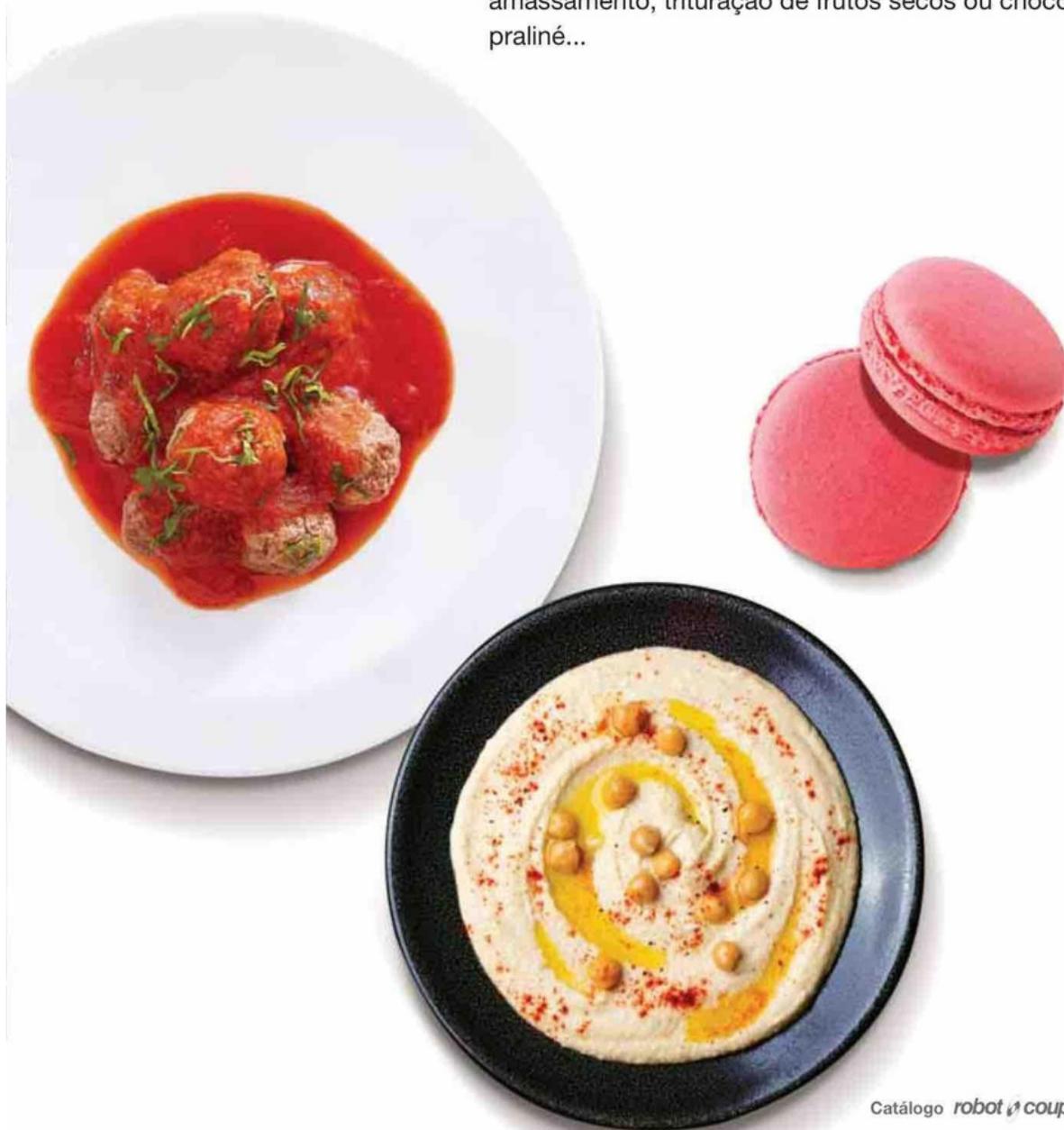
pucci
cozinhas industriais





O INDISPENSÁVEL EM CONFEITARIA E NA COZINHA!

O assistente ideal do Chef graças à sua faca “mais perto” do fundo de cuba - um exclusivo Robot-Coupe. Pequenas ou grandes quantidades, realize todas suas preparações pressionando simplesmente um botão: molhos e emulsões, picados de carnes, peixes, cebolas, alhos ou ervas aromáticas e temperos, amassamento, trituração de frutos secos ou chocolate, praliné...



CÚTERS DE MESA



pucci
cozinhas industriais

NOVO

TAMPA

Possibilidade de adicionar líquidos ou ingredientes durante o processo de fabricação.

CUBA

5,9 L: para ganhar tempo aumentando a quantidade processada.

ALÇA ERGONÔMICA

Para uma manipulação facilitada da cuba.

TIMER

Ainda mais conforto de trabalho, precisão e regularidade na realização de receitas.



INOVAÇÃO

FACA "MAIS PERTO" DO FUNDO DE CUBA

Para trabalhar tanto em pequenas como em grandes quantidades. Facas serrilhadas e dentadas opcionais.

Modelos com **variação de velocidade:** de 300 a 3500 rpm para uma maior flexibilidade de uso e uma maior variedade de aplicações.



	Faca lisa Padrão	 	 	
		PICAR GROSSO	MISTURAR	EMULSIONAR
	Faca serrilhada opcional	 	 	
	ESPECIAL Confeitaria Panificação	AMASSAR	TRITURAR	
	Faca dentada opcional	 	 	
	ESPECIAL Ervas aromáticas Temperos	PICAR ERVAS	PICAR TEMPEROS	

FUNÇÃO R-MIX R-Mix®

R 5 V.V.

- Para misturar sem cortar os produtos delicados.
- A função **R-Mix®** permite misturar em velocidade variável de **60 a 500 rpm** em rotação inversa para realizar todas as suas preparações e incorporar marcadores como caudas de lagostim para as suas terrinas, uvas nos seus pãezinhos, brunoises ou cubos de vegetais...





CÚTERS DE MESA



Quantidades*: 1 kg



1,5 kg



3 kg



5 kg



6 kg

2 VELOCIDADES 1800 e 3600 rpm

R 5

3
FACAS
5,9 L



• Trifásico

R 8

3
FACAS
8 L



• Trifásico

R 10

3
FACAS
11,5 L



• Trifásico

1 VELOCIDADE 1800 rpm

R 2

3
FACAS
2,9 L



• Monofásico

R 3

3
FACAS
3,7 L



• Monofásico

R 5 V.V.

3
FACAS
5,9 L



• Monofásico
• R-Mix®

VELOCIDADE VARIÁVEL 300 a 3500 rpm

* Quantidades máximas processadas por operação

R-Mix®: Função mistura em rotação inversa

POSSIBILIDADES DE TRABALHO

Modelos	Capacidade de carga máxima				Número de refeições	Tempo de Trabalho
	Picados (até)	Emulsões (até)	Massas* (até)	Trituração (até)		
R 2	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 3-3.000	1 kg	1,5 kg	-	0,5 kg	10 a 30	
R 5	2,2 kg	3,2 kg	2,2 kg	1,1 kg	20 a 80	
R 8	3 kg	5 kg	4 kg	2 kg	20 a 150	
R 10	4 kg	6 kg	5 kg	3 kg	50 a 200	

* Quantidade de massa levedada hidratada a 60%



R 2

Motor assíncrono	✓
Potência	550 W
Voltagem	220 V Monofásico
Velocidade	1800 rpm
Pulso	✓
Cuba	2,9 L em aço inox
Faca	Faca lisa em aço inox - Incluído

R 3

	✓
Potência	650 W
Voltagem	220 V Monofásico
Velocidade	1800 rpm
	✓
Cuba	3,7 L em aço inox
Faca	Faca lisa em aço inox - Incluído

Escolha o seu modelo:

R 2	Ref.
R 2 220V/60/1 BRA	22536

R 3	Ref.
R 3 220V/60/1 BRA	22537

Escolha as suas opções:



	R 2	R 3
Opções	Ref.	Ref.
Faca serrilhada Especial Confeitaria / Panificação	27138	27288
Faca dentada Especial Ervas Aromáticas e Temperos	27061	27287
Faca lisa adicional	27055	27286
Arrumação mural faca	107810	107810



R 5

Motor assíncrono	✓
Potência	1500 W
Voltagem	Trifásico
Velocidade	1800 e 3600 rpm
Timer	✓
Pulso	✓
Bloco motor	Metálico
Cuba	5,9 L em aço inox
Faca	Faca lisa em aço inox - Incluído
R-Mix®	-

R 5 V.V.

✓
1500 W
220 V Monofásico
300 a 3500 rpm
✓
✓
Metálico
5,9 L em aço inox
Faca lisa em aço inox - Incluído
✓

Escolha o seu modelo:

R 5	Ref.
R 5 G - 220V/60/3	24616
R 5 G - 380V/60/3	24613

R 5 V.V.	Ref.
R 5 V.V. G 220V/60/1 BRA	24622

Escolha as suas opções:



NOVO

R 5 todos os modelos	
Opções	Ref.
Faca serrilhada Especial Confeitaria / Panificação	27305
Faca dentada Especial Ervas Aromáticas e Temperos	27304
Faca lisa adicional	27303
Braço raspador	49552



R 8

Motor assíncrono	✓
Potência	2200 W
Voltagem	Trifásico
Velocidade	1800 e 3600 rpm
Pulso	✓
Cuba	8 L em aço inox
Faca	Tudo aço inox, 2 facas lisas desmontáveis e ajustáveis - Incluído

R 10

	✓
Potência	2600 W
Voltagem	Trifásico
Velocidade	1800 e 3600 rpm
Pulso	✓
Cuba	11,5 L em aço inox
Faca	Tudo aço inox, 3 facas lisas desmontáveis e ajustáveis - Incluído

Escolha o seu modelo:

R 8	Ref.
R 8 220V/60/3	21293
R 8 380V/60/3	21294

R 10	Ref.
R 10 220V/60/3	21393
R 10 380V/60/3	21394

Escolha as suas opções:



	R 8	R 10
Opções	Ref.	Ref.
Faca inox serrilhada 2 facas Especial Confeitaria / Panificação	27383	-
Faca inox dentada 2 facas Especial Ervas Aromáticas e Temperos	27385	-
Faca inox lisa 2 facas adicional	27381	-
Faca inox serrilhada 3 facas Especial Confeitaria / Panificação	-	27384
Faca inox dentada 3 facas Especial Ervas Aromáticas e Temperos	-	27386
Faca inox lisa 3 facas adicional	-	27382
Faca serrilhada	59281	59281
Faca dentada	59282	59282
Faca lisa	59280	59280

ROBOT COOK®

COOKING CÚTER BLENDER





O 1º ROBÔ PROFISSIONAL COM AQUECIMENTO!

Emulsionar, picar, triturar, misturar, amassar, pulverizar, são todas as funções realizadas na perfeição pelo Robot Cook®. Acrescenta a isto uma potência de aquecimento modulável, até 140°C, precisa ao grau. A grande capacidade da cuba permite produzir em quantidade suficiente para as necessidades profissionais.





pucci
cozinhas industriais

ROBOT COOK®

O ASSISTENTE CULINÁRIO DOS CHEFS

Astucioso: Tampa estanque transparente integrando uma função de segurança anti-salpícos. Limpador de tampas anti-vapor permitindo manter um olho na preparação.



Engenhoso: Sistema inovador de retenção da faca para esvaziar a preparação realizada em total segurança.

Higiene: Todas as peças em contato com os alimentos podem ser facilmente desmontadas e colocadas na máquina de lavar louça.

Silencioso: No barulho constante da cozinha, os Chefs apreciam seu silêncio.

Prático: Furo na tampa permitindo a adição de ingredientes à cuba sem ter que parar a receita em andamento.

Eficaz: Braço raspador de cuba para preparações ultra finas e homogêneas.

Funcional: Grande capacidade de cuba de 3,7 litros para a produção de quantidades profissionais.

Poderoso: A potência do Robot Cook® é baseada num motor industrial extremamente robusto.

Ultra preciso: Potência de aquecimento modulável, até 140°, precisa ao grau.



ZONA DE EXECUÇÃO

Botão rotativo (ajuste dos parâmetros)

ZONA DE AJUSTE

- Função pequena e grande potência de aquecimento até 140°C
- Função velocidade de -500 a 3500 rpm
- Função Timer

ZONA DE PROGRAMAÇÃO

- P Função programa
- Botão Etapa

ZONA DE EXECUÇÃO

- Função Turbo/Pulso: até 4.500 rpm
- Botão Liga
- Botão Desliga



● A FRIO
● A QUENTE
ATÉ
140°C



ROBOT COOK®

Motor assíncrono	✓
Potência	1800 W
Voltagem	220 V Monofásico
Velocidade	<ul style="list-style-type: none"> • Velocidade variável de 100 a 3500 rpm • Alta Velocidade Turbo de 4500 rpm • Velocidade de mistura R-Mix de -100 a -500 rpm • Velocidade intermitente de rotação da faca a cada 2 segundos a velocidade lenta
Temperatura de aquecimento	Até 140°C
Pulso	✓
Cuba	3,7 L em aço inox
Braço raspador	✓
Facas	Faca dentada especial função Blender - Incluído Faca lisa especial função Cúter - Incluído

Escolha o seu modelo:



Leia este QR-Code para ver o Robot Cook® em ação.

ROBOT COOK®	Ref.
Robot Cook 220V/60/1	43011R

Escolha as suas opções:

Opções	Ref.
Conjunto cuba adicional com faca dentada	39854
Faca lisa função Cúter adicional	49691
Faca dentada função Blender adicional	39691

● ● EMULSIONAR



● ● PICAR



● ● TRITURAR



● ● PULVERIZAR



● ● MISTURAR



● ● AMASSAR



BLIXER®



pucci
cozinhas industriais





O NOVO EQUILÍBRIO ALIMENTAR!

Especialmente dedicado às cozinhas de saúde, o Blixer® permite que os produtos crus sejam transformados em texturas modificadas.

Todos os alimentos, crus ou cozidos, salgados ou doces, servidos como entrada, prato principal, queijo ou sobremesa, podem ser consumidos por todos os comensais, mesmo os mais velhos.





BLIXER® DE MESA

INOVAÇÃO

BRAÇO BLIXER®

Para uma melhor **homogeneização**.
Fácil de desmontar e limpar para uma **higiene ideal**.

CHAMINÉ DE CUBA ALTA
Para processar **grandes capacidades de líquidos**.

MOTOR ASSÍNCRONO

Muito poderoso, projetado para uso intensivo para alta confiabilidade e longa vida útil.



Faca com laminas dentadas.



ABERTURA

Prevista para permitir a adição de líquidos ou de ingredientes **durante o processo de fabricação**.

TAMPA

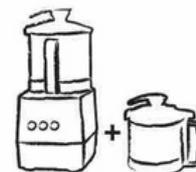
Equipado com uma junta para uma **vedação perfeita**.

Velocidade padrão de 3600 rpm para uma **textura perfeitamente homogênea**.



PORQUÊ USAR UM 2º ACESSÓRIO DE CUBA?

- Permite uma melhor organização na cozinha
- Diminui a espera entre 2 lavagens



1 cuba para
preparações
frias



1 cuba para
preparações
quentes

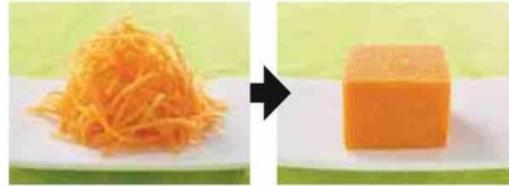




Entradas

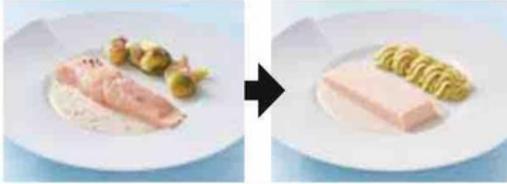


DUO DE REPOLHO VERMELHO E AIPO CRUS



SALADA DE CENOURA

Pratos

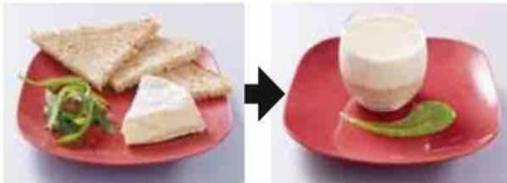


PAVÉ DE SALMÃO E REPOLHOS



GUISADO DE VITELA

Queijo



CAMEMBERT E PÃO INTEGRAL

Sobremesa



COMPOTA CRUA DE MAÇÃ

COMO ESCOLHER SEU BLIXER®

1 > Calcule o peso total das porções com textura modificada a realizar.

	Porção média	Número de porções a realizar	Peso total	Número de porções de 200 g
Entrada	80 g	X Porções = g	
Carne / Peixe	100 g	X Porções = g	
Vegetal / Produtos de amido	200 g	X Porções = g	
Sobremesa	80 g	X Porções = g	

2 > Consulte as indicações sobre as quantidades processadas por operação, indicadas na descrição do produto.

RESTAURANTE - GASTRONOMIA

Os Chefs dos restaurantes tradicionais e asiáticos adotaram muito rapidamente o Blixer® para a realização de todas as suas preparações:

Emulsões, sobremesas, aperitivos, tapenade, húmus, tarama, pesto...



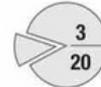
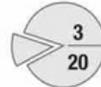
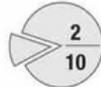
Pulverizações a seco, especial «pós» para alimentos secos ou desidratados.





BLIXER® DE MESA

Número de porções de 200 g



Quantidades processadas por operação

0,3 a 2 kg

0,5 a 3,8 kg

0,5 a 3,8 kg

1 VELOCIDADE
3600 rpm

2 VELOCIDADES
1800 e 3600 rpm

VELOCIDADE VARIÁVEL
300 a 3500 rpm

Blixer® 3

3,7 L



• Monofásico

Blixer® 5

5,9 L



• Trifásico

Blixer® 5 V.V.

5,9 L



• Monofásico

POSSIBILIDADES DE TRABALHO

Modelos	Quantidades processadas (kg)			Número de porções de 200 g
	Capacidade cuba (litro)	Mini	Maxi	
Blixer® 3	3,7	0,3	2	2 a 10
Blixer® 5 - 5 V.V.	5,9	0,5	3,8	3 a 20



Blixer® 3

Motor assíncrono	✓
Potência	750 W
Voltagem	220 V Monofásico
Velocidade	3600 rpm
Timer	-
Pulso	✓
Bloco motor	Material composto
Cuba	3,7 L em aço inox
Tampa estanque transparente	✓
Braço Blixer®	✓
Faca	Facas dentadas em aço inox, com tampa desmontável Incluído
Número de porções de 200 g	2-10

Blixer® 5

	✓
Potência	1500 W
Voltagem	Trifásico
Velocidade	1800 e 3600 rpm
Timer	✓
Pulso	✓
Bloco motor	Metálico
Cuba	5,9 L em aço inox
Tampa estanque transparente	✓
Braço Blixer®	✓
Faca	Facas dentadas em aço inox, com tampa desmontável Incluído
Número de porções de 200 g	3-20

Blixer® 5 V.V.

	✓
Potência	1 500 W
Voltagem	220 V Monofásico
Velocidade	300 a 3500 rpm
Timer	✓
Pulso	✓
Bloco motor	Metálico
Cuba	5,9 L em aço inox
Tampa estanque transparente	✓
Braço Blixer®	✓
Faca	Facas dentadas em aço inox, com tampa desmontável Incluído
Número de porções de 200 g	3-20

Escolha o seu modelo:



Leia este QR-Code para ver o Blixer em ação.

Blixer® 3	Ref.
Blixer 3 220V/60/1 BRA	33246

Blixer® 5	Ref.
Blixer 5 G - 220V/60/3	33262
Blixer 5 G - 380V/60/3	33258

Blixer® 5 V.V.	Ref.
Blixer 5 V.V. G 220V/60/1	33266

Escolha as suas opções:

	Blixer® 3	Blixer® 5
Opções	Ref.	Ref.
Conjunto cuba adicional: cuba, faca dentada, tampa e braço Blixer®	27337	27322
Faca dentada adicional	27447	27310
Faca serrilhada	27448	27311

TRITURADORES





QUATRO GAMAS NO TOPO DA INOVAÇÃO

Qualquer que seja o seu tamanho, os trituradores Robot-Coupe podem triturar, misturar, emulsionar, bater ou amassar as preparações num instante! O seu desempenho em termos de higiene, simplicidade de uso, versatilidade, longevidade e rentabilidade fazem deles os melhores do mercado.



TRITURADORES



pucci
cozinhas industriais

ERGONOMIA

Alça ergonômica para um melhor conforto de uso.



Para os modelos MP V.V. e MP Combi, **botão de velocidade variável** ainda mais ergonômico para um melhor conforto de uso.

DESEMPENHO

Motorização reforçada: **+20%** para uma máquina cada vez mais eficiente. Aumento do desempenho para uma **otimização do tempo de trituração**.

LONGEVIDADE

Construção robusta graças ao seu **bloco motor inox**.

INOVAÇÃO



ERGONOMIA

O **ressalto do bloco motor** pode ser utilizado como ponto de apoio e de rotação na borda de uma panela para melhor manuseabilidade e um grande conforto de trabalho.

Novo sistema de enrolamento do cabo de alimentação para facilitar a arrumação e otimizar a duração do aparelho.

INOVAÇÃO



HIGIENE

Sino e faca em aço inox **desmontáveis** para uma limpeza e uma manutenção facilitadas.

SERVIÇO PÓS-VENDA: CABO DE ALIMENTAÇÃO DESMONTÁVEL*

- 1 **Novo sistema patentado "EasyPlug"** para facilitar a substituição do cabo de alimentação sem assistência técnica.
- 2 **Indicador de tensão iluminado:** detecção rápida em caso de falha do cabo de alimentação. O indicador acende-se se o cabo não estiver danificado e ligado corretamente em ambos os lados (tomada de parede e easy plug).



* Nos modelos: MP 350 Ultra, MP 450 Ultra, MP 550 Ultra, MP 600 Ultra, MP 800 Turbo, MP 350 Combi Ultra, MP 450 Combi Ultra.



SOPAS →   

MOLHOS →   

POLPAS →   



ESPECIAL EMULSÕES →   

Ferramenta Aeromix disponível na gama Mini.

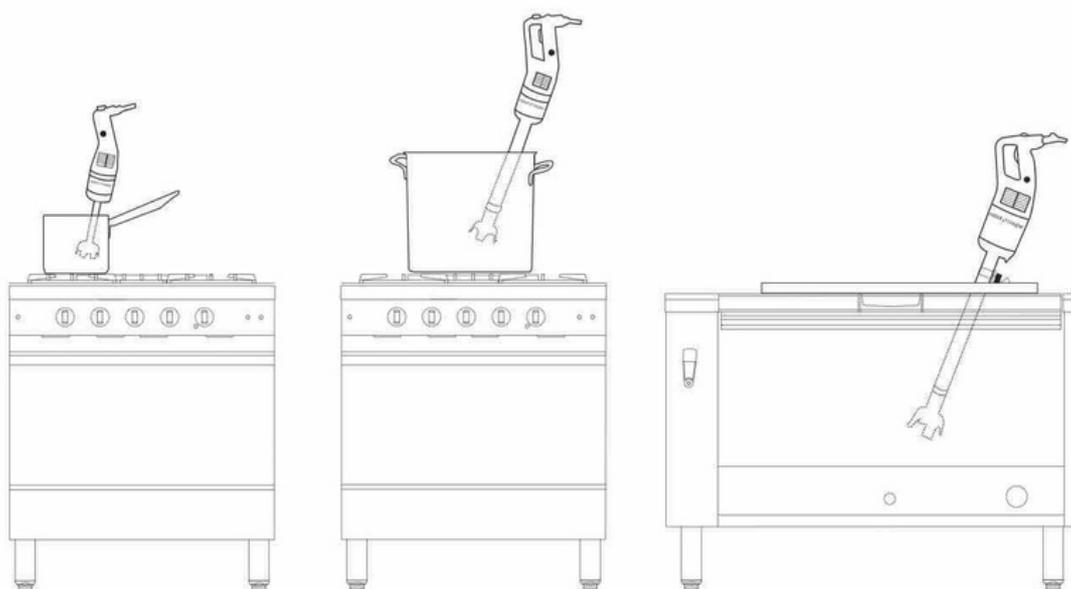
DESCUBRA NOSSOS SUPORTES DE PANELAS PARA UM TRABALHO SEM CANSAÇO

Página 92





MINI	COMPACTO	GRANDE				
<p>Mini MP Ver página 88</p>	<p>CMP Ver página 90</p>	<p>MP Ver página 93</p>				
						
<p>270 W Mini MP 190 V.V.</p> <p>290 W Mini MP 240 V.V.</p>	<p>310 W CMP 250 V.V.</p> <p>350 W CMP 300 V.V.</p>	<p>440 W MP 350 Ultra</p>	<p>500 W MP 450 Ultra</p>	<p>750 W MP 550 Ultra</p>	<p>850 W MP 600 Ultra</p>	<p>1000 W MP 800 Turbo</p>
<p>15 litros 30 litros</p>		<p>50 litros</p>	<p>100 litros</p>	<p>200 litros</p>	<p>300 litros</p>	<p>400 litros</p>
<p>Especial Preparações Pequenas</p>		<p>Especial Restaurante</p>		<p>Especial uso intensivo Coletividades / Restaurante</p>		





COMBI

MMP - CMP - MP Ultra

Ver página 96



270 W
Mini MP
190 Combi

290 W
Mini MP
240 Combi

Especial Preparações Pequenas



350 W
CMP 300
Combi

30 litros

Especial Restaurante



440 W
MP 350
Combi Ultra

50 litros

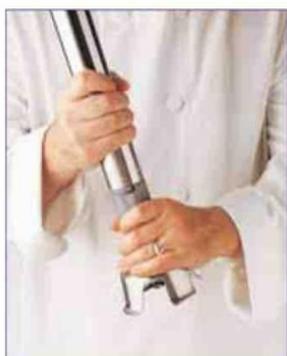
500 W
MP 450
Combi Ultra

100 litros

Especial uso intensivo Coletividades / Restaurante

LIMPEZA

Faca e sino fáceis de desmontar.

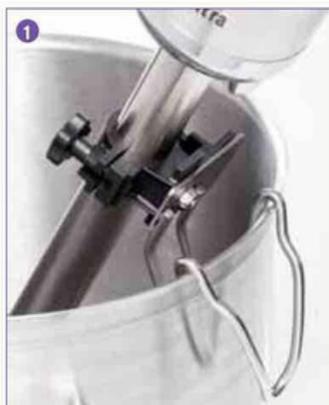


Como parte da abordagem HACCP, aconselhamos aos usuários, após a limpeza, que guardem o sino e a faca em câmara fria.

CONFORTO DE USO

Suportes de panelas fáceis de usar para um trabalho sem cansaço.

- 1 suporte de panela inox universal:
 - Para fixar na borda da panela.
- 2 3 suportes de panelas ajustáveis em aço inox:
 - Para o diâmetro da panela: 330 a 650 mm
 - Para o diâmetro da panela: 500 a 1000 mm
 - Para o diâmetro da panela: 850 a 1300 mm



TRITURADORES



GAMA MINI

Mini tamanho, Máxi desempenho!
Especial molhos, emulsões e preparações pequenas.

FORMA DA ALÇA

Forma ergonômica para uma boa pega e um trabalho sem cansaço.



Faca e tubo em inox desmontáveis para uma higiene perfeita.



Faca projetada para uma qualidade de trituração ideal.



SINO
INOX

BOTÃO VELOCIDADE VARIÁVEL

No topo do aparelho para um ajuste fácil e visual.

BLOCO MOTOR INOX

Para uma maior longevidade do equipamento.

INOVAÇÃO

AEROMIX

Acessório patenteado especialmente projetado para realizar emulsões em 1 minuto, arejadas e volumosas, que se mantêm perfeitamente no prato.



FACA



AEROMIX

Especial emulsões





Mini MP 190 V.V.

Mini MP 240 V.V.

Potência	270 W
Voltagem	220 V Monofásico
Velocidade	2000 a 12500 rpm
Faca, sino e tubo	Comprimento 190 mm - tudo aço inox
Faca desmontável	✓
Sino desmontável	✓
Pé desmontável	✓
Dimensões	Comprimento 485 mm, Ø 78 mm
Peso bruto	2,5 kg
Acessórios	Aeromix inox - Incluído Suporte mural - Incluído

Potência	290 W
Voltagem	220 V Monofásico
Velocidade	2000 a 12500 rpm
Faca, sino e tubo	Comprimento 240 mm - tudo aço inox
Faca desmontável	✓
Sino desmontável	✓
Pé desmontável	✓
Dimensões	Comprimento 535 mm, Ø 78 mm
Peso bruto	2,5 kg
Acessórios	Aeromix inox - Incluído Suporte mural - Incluído

Escolha o seu modelo:

Mini MP 190 V.V.	Ref.
Mini MP 190 V.V. 220V/60/1 BRA	34754BRA

Mini MP 240 V.V.	Ref.
Mini MP 240 V.V. 220V/60/1 BRA	34764BRA

Escolha as suas opções:

	Mini MP 190 V.V.	Mini MP 240 V.V.
Opções	Ref.	Ref.
Acessório batedeira Mini	27333	27333

TRITURADORES



GAMA COMPACTA CMP

Compacta, fácil de manusear, eficiente.
Especial restaurante, sorveteria, café

POTÊNCIA

Motorização reforçada +15% para uma máquina cada vez mais eficiente.



DESEMPENHO

Qualidade de trituração ideal com uma fineza de produto acabado num período mínimo de tempo.



SINO
INOX



HIGIENE

Sino e faca em aço inox **desmontáveis** para uma limpeza e uma manutenção facilitadas.



ERGONOMIA

Dispositivo compacto, leve, fácil de manusear.

CONFORTO

Velocidade variável para preparações elaboradas permitindo flexibilidade de uso.





CMP 250 V.V.

Potência	310 W
Voltagem	220 V Monofásico
Velocidade	2300 a 9600 rpm auto-ajustada
Faca, sino e tubo	Comprimento 250 mm - tudo aço inox
Faca desmontável	✓
Sino desmontável	✓
Pé desmontável	Não
Dimensões	Comprimento 650 mm, Ø 94 mm
Peso bruto	3,9 kg
Acessórios	Suporte mural - Incluído



CMP 300 V.V.

Potência	350 W
Voltagem	220 V Monofásico
Velocidade	2300 a 9600 rpm auto-ajustada
Faca, sino e tubo	Comprimento 300 mm - tudo aço inox
Faca desmontável	✓
Sino desmontável	✓
Pé desmontável	Não
Dimensões	Comprimento 660 mm, Ø 94 mm
Peso bruto	3,9 kg
Acessórios	Suporte mural - Incluído

Escolha o seu modelo:

CMP 250 V.V.	Ref.
CMP 250 V.V. 220V/60/1 BRA	34244ABR

CMP 300 V.V.	Ref.
CMP 300 V.V. 220V/60/1 BRA	34234ABR



SUPORTES DE PANELAS MP/CMP

Os suportes de panelas diminuem os riscos de DME, facilitam o trabalho dos usuários e melhoram o controle da preparação.

Eles permitem que o Triturador seja inclinado sem esforço ou deixado para trabalhar de forma independente. Tudo em aço inox e completamente desmontáveis, eles são fáceis de limpar e muito práticos de usar.

1 Suporte de panela universal:

Se adapta facilmente a todos os diâmetros de panelas.



2 Suportes de panela ajustáveis:

Três suportes de panela estão disponíveis em opção. Eles se adaptam ao tamanho da panela:

- Ø Panela de 330 mm a 650 mm.
- Ø Panela de 500 mm a 1000 mm.
- Ø Panela de 850 mm a 1300 mm.



Suportes de Panelas Inox

1 suporte de panela inox universal 1	Ref.
Para fixar na borda da panela	27358
3 suportes de panelas inox ajustáveis 2	Ref.
Para panela diâmetro de 330 a 650 mm	27363
Para panela diâmetro de 500 a 1000 mm	27364
Para panela diâmetro de 850 a 1300 mm	27365





GAMA GRANDE MP ULTRA

Ainda mais eficiente e ergonômica!

ERGONOMIA

Alça ergonômica para um melhor conforto de uso.

DESEMPENHO

Motorização reforçada: +20% para uma máquina cada vez mais eficiente. Aumento do desempenho para uma **otimização do tempo de trituração.**

LONGEVIDADE

Construção robusta graças ao seu **bloco motor inox.**

INOVAÇÃO



HIGIENE

Sino e faca em aço inox **desmontáveis** para uma limpeza e uma manutenção facilitadas.



Para os modelos MP V.V. e MP Combi, **botão de velocidade variável ainda mais ergonômico** para um melhor conforto de uso.

INOVAÇÃO



ERGONOMIA

O **ressalto do bloco motor** pode ser utilizado como ponto de apoio e de rotação na borda de uma panela para melhor manuseabilidade e um grande conforto de trabalho.

Novo sistema de enrolamento do cabo de alimentação para facilitar a arrumação e otimizar a duração do aparelho

SERVIÇO PÓS-VENDA: CABO DE ALIMENTAÇÃO DESMONTÁVEL*

- 1 **Novo sistema patentado "EasyPlug"** para facilitar a substituição do cabo de alimentação sem assistência técnica
- 2 **Indicador de tensão iluminado:** detecção rápida em caso de falha do cabo de alimentação. O indicador acende-se se o cabo não estiver danificado e ligado corretamente em ambos os lados (tomada de parede e easy plug).



* Nos modelos: MP 350 Ultra, MP 450 Ultra, MP 550 Ultra, MP 600 Ultra, MP 800 Turbo, MP 350 Combi Ultra, MP 450 Combi Ultra.



MP 350 Ultra

Potência	440 W
Voltagem	220 V Monofásico
Velocidade	9500 rpm
Faca, sino, tubo	Comprimento 350 mm - Tudo aço inox
Faca desmontável	✓
Sino desmontável	✓
Pé desmontável	Não
EasyPlug	✓
Dimensões	Comprimento 740 mm, Ø 125 mm
Peso bruto	6,2 kg
Acessórios	Suporte mural - Incluído

Escolha o seu modelo:

MP 350 Ultra	Ref.
MP 350 Ultra LED 220V/60/1 BRA	34800LBR



MP 450 Ultra

Potência	500 W
Voltagem	220 V Monofásico
Velocidade	9500 rpm
Faca, sino, tubo	Comprimento 450 mm - Tudo aço inox
Faca desmontável	✓
Sino desmontável	✓
Pé desmontável	Não
EasyPlug	✓
Dimensões	Comprimento 840 mm, Ø 125 mm
Peso bruto	6,3 kg
Acessórios	Suporte mural - Incluído

MP 450 Ultra	Ref.
MP 450 Ultra LED 220V/60/1 BRA	34810LBR



MP 550 Ultra

Potência	750 W
Voltagem	220 V Monofásico
Velocidade	9000 rpm
Faca, sino, tubo	Comprimento 550 mm - Tudo aço inox
Faca desmontável	✓
Sino desmontável	✓
Pé desmontável	Não
Dupla alça	Não
Electronic booster system	Não
EasyPlug	✓
Dimensões	Comprimento 940 mm, Ø 125 mm
Peso bruto	6,6 kg
Acessórios	Suporte mural - Incluído



MP 600 Ultra

Potência	850 W
Voltagem	220 V Monofásico
Velocidade	9500 rpm
Faca, sino, tubo	Comprimento 600 mm - Tudo aço inox
Faca desmontável	✓
Sino desmontável	✓
Pé desmontável	Não
Dupla alça	Não
Electronic booster system	Não
EasyPlug	✓
Dimensões	Comprimento 980 mm, Ø 125 mm
Peso bruto	7,4 kg
Acessórios	Suporte mural - Incluído



MP 800 Turbo

Potência	1000 W
Voltagem	220 V Monofásico
Velocidade	9500 rpm
Faca, sino, tubo	Comprimento 740 mm - Tudo aço inox
Faca desmontável	✓
Sino desmontável	✓
Pé desmontável	Não
Dupla alça	Ergonômica projetada para um melhor conforto de uso e fácil movimentação
Electronic booster system	Dispositivo eletrônico melhorando o desempenho do motor
EasyPlug	✓
Dimensões	Comprimento 1130 mm, Ø 125 mm
Peso bruto	9,2 kg
Acessórios	Suporte mural - Incluído

Escolha o seu modelo:



Leia este QR-Code para ver a triturador em ação.

MP 550 Ultra	Ref.
MP 550 Ultra LED 220V/60/1 BRA	34820LBR

MP 600 Ultra	Ref.
MP 600 Ultra LED 220V/60/1 BRA	34830LBR

MP 800 Turbo	Ref.
MP 800 Turbo LED 220V/60/1 BRA	34890LBR



TRITURADORES

GAMA COMBI

O acessório bateadeira Robot-Coupe disponível em CMP Combi e MP Combi Ultra irá permitir-lhe emulsionar, misturar, bater e amassar.

POTÊNCIA

Motorização reforçada
+15% para uma máquina
cada vez mais eficiente.

FACILIDADE DE TRABALHO

Botão de variação de
velocidade fácil de manobrar
com uma só mão.

ERGONOMIA

Alça ergonômica para um
melhor conforto de uso.

CONFORTO

Sistema de auto-regulagem
da velocidade para as
preparações elaboradas.



EMULSIONAR



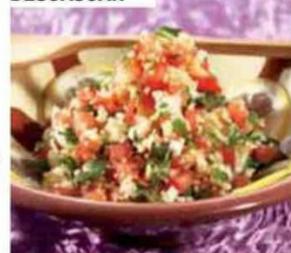
Dressing, maionese,
molho "rouille", molho
verde ou cocktail...

MISTURAR



Massa de crepes,
polpa de tomate,
tempero...

DESCASCAR



Semolina, arroz,
trigo, quinoa...

BATER



Claras em neve,
mousse de chocolate,
chantil...

AMASSAR



Purê de batatas,
massas de pasteis,
massas para fritar...

INOVAÇÃO



CAIXA METÁLICA DA BATEDEIRA

ROBUSTEZ

Engrenagens metálicas mantidas
em 2 flanges metálicas para grande
resistência, permitindo suportar
esforços importantes.

HIGIENE

Batedeiras sobremoldadas
para garantir uma higiene
perfeita.

ERGONOMIA

Fixação rápida das bateadeiras
na carcaça e da carcaça no
bloco motor para facilitar a
montagem e desmontagem.



CMP 300 Combi

Potência	350 W
Voltagem	220 V Monofásico
Velocidade	2300 a 9600 rpm em triturador 500 a 1800 rpm em batedeira auto-ajustada
Faca, sino, tubo	Comprimento 300 mm - Tudo aço inox
Faca desmontável	✓
Sino desmontável	✓
Pé desmontável	✓ equipado com um sistema de vedação de 3 níveis
Caixa metálica da batedeira	✓
Batedeira desmontável	✓
EasyPlug	-
Dimensões	Comprimento total com tubo: 700 mm, com batedeira: 610 mm, Ø 125 mm
Peso bruto	5,7 kg
Acessórios	Suporte mural - Incluído

MP 350 Combi Ultra

Potência	440 W
Voltagem	220 V Monofásico
Velocidade	1800 a 9000 rpm em triturador 250 a 1800 rpm em batedeira auto-ajustada
Faca, sino, tubo	Comprimento 350 mm - Tudo aço inox
Faca desmontável	✓
Sino desmontável	✓
Pé desmontável	✓
Caixa metálica da batedeira	✓
Batedeira desmontável	✓
EasyPlug	✓
Dimensões	Comprimento total com tubo: 790 mm, com batedeira: 805 mm, Ø 125 mm
Peso bruto	7,9 kg
Acessórios	Suporte mural - Incluído

MP 450 Combi Ultra

Potência	500 W
Voltagem	220 V Monofásico
Velocidade	1800 a 9000 rpm em triturador 250 a 1800 rpm em batedeira auto-ajustada
Faca, sino, tubo	Comprimento 450 mm - Tudo aço inox
Faca desmontável	✓
Sino desmontável	✓
Pé desmontável	✓
Caixa metálica da batedeira	✓
Batedeira desmontável	✓
EasyPlug	✓
Dimensões	Comprimento total com tubo: 890 mm, com batedeira: 840 mm, Ø 125 mm
Peso bruto	8,2 kg
Acessórios	Suporte mural - Incluído

Escolha o seu modelo:

CMP 300 Combi	Ref.
CMP 300 Combi 220V/60/1 BRA	34314ABR

MP 350 Combi Ultra	Ref.
MP 350 Combi Ultra LED 220V/60/1 BRA	34860LBR

MP 450 Combi Ultra	Ref.
MP 450 Combi Ultra LED 220V/60/1 BRA	34870LBR

Escolha as suas opções:

	CMP 300 Combi	MP 350 Combi Ultra	MP 450 Combi Ultra
Opções	Ref.	Ref.	Ref.
Acessório batedeira CMP Combi	27248	-	-
Acessório batedeira MP Combi	-	27210	27210
Acessório ferramenta batedeira	-	27355	27355
Pé triturador	27250	39354	39355



CENTRIFUGADORAS AUTOMÁTICAS





UM SUCO ULTRA FRESCO EM SOMENTE ALGUNS SEGUNDOS

As centrifugadoras automáticas Robot-Coupe são utilizadas por profissionais dos mais variados setores: lojas de suco, bares, restaurantes, hotéis, coletividades e supermercados.

Rápidos, eficientes, robustos e econômicos, eles fornecem a solução ideal para fazer excelentes sucos ultra frescos de frutas e de vegetais em grande quantidade.





CENTRIFUGADORAS AUTOMÁTICAS

INOVAÇÃO

BOCA Ø 79 mm
Permitir a introdução de frutas e vegetais inteiros.



BOCA AUTOMÁTICA

- Processar frutas e vegetais sem esforço graças ao exclusivo sistema de auto-acionamento.
- Rapidez de trabalho: 25 cl em somente 6 segundos.



CESTO

Com duas alças para ser retirado sem ferramentas.

NOVO

2 tamanhos de bicos anti-salpicos:

- 1 Jarra / Cuba liquificador
- 2 Serviço copo a copo



NOVO

BANDEJA PARA-PINGOS

Grande capacidade para uma bancada sempre limpa.



NOVO

BASE INCLINADA

Para uma evacuação do suco ideal.

MOTOR

- 1000 W projetado para um uso intenso ao longo do dia.
- Silencioso para ser usado em frente ao consumidor.



Saída dos resíduos diretamente abaixo da bancada.

2 possibilidades de uso:

- 1 **Evacuação dos resíduos em fluxo contínuo.**
Funil de evacuação: garante a ejeção dos resíduos em um fluxo contínuo diretamente sob a superfície de trabalho.
- 2 **Evacuação dos resíduos em um recipiente.**
Recipiente de resíduos translúcido de grande capacidade de 7,2 litros.





NOSSOS USUÁRIOS



BARES, RESTAURANTES E AMBIENTES MÉDICO-SOCIAIS

Os sucos de frutas e de vegetais frescos dão um toque de fresco ao cardápio de bares e restaurantes. Eles são também muito populares nos hospitais e casas de repouso para melhorar a hidratação diária dos pacientes.



HOTÉIS, CANTINAS DE ESCOLAS E DE EMPRESAS

Fáceis de usar e silenciosas, as centrifugadoras automáticas Robot-Coupe encontrarão o seu lugar num buffet de hotel ou numa cantina.



LOJAS DE SUCOS E SUPERMERCADOS

Especialmente projetada para usos intensivos, a nossa gama de centrifugadoras automáticas é ideal para grandes volumes de produção.



Rápido retorno do investimento:

- Em média, 500 copos de suco vendidos para amortizar uma centrifugadora automática J 100.
- Os melhores retornos no mercado com ingredientes frequentemente usados.

CENTRIFUGADORAS



pucci
cozinhas industriais

NOVO



J 80

Motor assíncrono	✓
Potência	700 W
Voltagem	220 V Monofásico
Caudal	120 L/h
Cuba	Inox
Boca	✓ - Automático Ø 79 mm
Filtro	Inox
Disco ralador	Inox
Altura útil sob o bico	155 mm
SERVIÇO : Copo	✓
Jarra	✓
Cuba Blender	-
Bico anti-salpicos	✓ - 1 tamanho
Base inclinada	-
Bandeja para-pingos	✓
Ejeção automática dos resíduos	✓
Recipiente de resíduos translúcido	6,5 L
Funil de evacuação dos resíduos em fluxo contínuo	-

J 80 Buffet

Motor assíncrono	✓
Potência	700 W
Voltagem	220 V Monofásico
Caudal	120 L/h
Cuba	Inox
Boca	✓ - Automático Ø 79 mm
Filtro	Inox
Disco ralador	Inox
Altura útil sob o bico	177 mm
SERVIÇO : Copo	✓
Jarra	✓
Cuba Blender	-
Bico anti-salpicos	✓ - 2 tamanhos
Base inclinada	✓
Bandeja para-pingos	✓ - Grande capacidade
Ejeção automática dos resíduos	✓
Recipiente de resíduos translúcido	6,5 L
Funil de evacuação dos resíduos em fluxo contínuo	-

Escolha o seu modelo:

J 80	Ref.
J 80 220V/60/1 BRA	56011B

J 80 Buffet	Ref.
J 80 Buffet 220V/60/1 BRA	56211B



Leia este QR-Code para ver a centrifugadora automática em ação.

Escolha a suas opções:

J 80 todos os modelos	
Acessórios	Ref.
Kit base + bandeja para-pingos XL + bico longo	49230



J 100

Motor assíncrono	✓
Potência	1000 W
Voltagem	220 V Monofásico
Caudal	160 L/h
Cuba	Inox
Boca	✓ - Automático Ø 79 mm
Filtro	Inox
Disco ralador	Inox - Especial uso intensivo
Altura útil sob o bico	251 mm
SERVIÇO : Copo	✓
Jarra	✓
Cuba Blender	✓
Bico anti-salpicos	✓ - 2 tamanhos
Base inclinada	✓
Bandeja para-pingos	✓ - Grande capacidade
Ejeção automática dos resíduos	✓
Recipiente de resíduos translúcido	7,2 L
Funil de evacuação dos resíduos em fluxo contínuo	✓

Escolha o seu modelo:	J 100	Ref.
	J 100 220V/60/1 BRA	56111B

	J 100	
Escolha as suas opções:	Acessórios	Ref.
	Kit base + bandeja para-pingos XL + bico longo	49230



DESPOLPADEIRAS

Versáteis e robustas, as peneiras automáticas dedicam-se à realização de caldas e polpas de frutas, molhos, cremes de vegetais, sopas “bisques”, sopas de peixe, etc... separando folhas, sementes, caroços, fibras...sem triturar.

A introdução contínua dos produtos facilita o processo e permite economizar um tempo considerável.





FUNIL

Introdução contínua de produtos lavados, mesmo com caroços.



PENEIRA

Os produtos caem no interior da peneira, onde são centrifugados.



PÁS

Sistema de pás girando a 1800 rpm, produzindo a centrifugação dos produtos dentro da peneira.



BOCA DE EJEÇÃO DO PRODUTO ACABADO

À saída desta boca é recuperado o produto acabado, livre de qualquer acidez, pois nem as sementes, caroços, ossos ou carcaças... são triturados.



BOCA DE EJEÇÃO DOS RESÍDUOS

Especificamente cascas, sementes, caroços, núcleos, carcaças, fibras...





DESPOLPADEIRAS



1 mm
(de série)



**TOMATES, PIMENTÕES,
COMPOTA DE MAÇÃS...**



**SOPA DE PEIXES,
CRUSTÁCEOS...**



2 mm



AZEITONAS



CEREJAS, AMEIXAS...



3 mm



5 mm



DAMASCOS



**PÊSSEGOS,
AMEIXAS SECAS...**



0,5 mm
Destinado a filtrar as mais
finas fibras e impurezas. Para
ser usado em complemento
da peneira de 1 mm.



**FRUTOS VERMELHOS,
CASTANHAS...**



**BEBIDAS VEGETAIS (COCO,
AMÊNDOAS...)**

Para mais aplicações, consulte seu gerente regional.



C 80

Motor assíncrono	✓
Potência	650 W
Voltagem	220 V Monofásico
Velocidade	1800 rpm
Produção	60 kg/h
Introdução contínua dos produtos	✓
Ejeção contínua dos resíduos	✓
Bloco motor	Inox
Cuba	Inox
Base	-
Funil	Inox
Modelo de bancada	✓
Modelo de piso	-
Peneira	Peneira com perfurações de 1 mm - Incluído



C 120

Motor assíncrono	✓
Potência	900 W
Voltagem	Trifásico
Velocidade	1800 rpm
Produção	120 kg/h
Introdução contínua dos produtos	✓
Ejeção contínua dos resíduos	✓
Bloco motor	Inox
Cuba	Inox
Base	Inox
Funil	Inox
Modelo de bancada	-
Modelo de piso	✓
Peneira	Peneira com perfurações de 1 mm - Incluído

Escolha o seu modelo:



Leia este QR-Code para ver a despolpadeira em ação.

C 80	Ref.
C 80 220V/60/1 BRA	55021

C 120	Ref.
C 120 220V/60/3	55009

Escolha as suas opções:

	C 80	C 120
Opções	Ref.	Ref.
Peneira com perfurações de 0,5 mm	57009	57211
Peneira com perfurações de 1,5 mm	-	57042
Peneira com perfurações de 2 mm	-	57019
Peneira com perfurações de 3 mm	57008	57156
Peneira com perfurações de 5 mm	57023	57020
Peneira com perfurações de 1 mm adicional	57007	57145
Ralador de borracha adicional (por unidade)	100338S	100702S



DADOS TÉCNICOS

COMBINADOS					Dimensões (mm)			Peso (kg)	
Designação	Ref.	Potência (w)	Monofásico	Trifásico	Comprimento	Profundidade	Altura	Líquido	Bruto
R 211 XL Ultra 220V/60/1 BRA	2377	550	•		220	360	445	9	10
R 301 Ultra 220V/60/1 BRA	3554	650	•		355	305	570	19	20
R 402 220V/60/1 BRA	3555	750	•		320	305	590	21	23
R 502 G 220V/60/3	2384	900		•	380	350	670	18	33
R 502 G 380V/60/3	2381	900		•	380	350	670	18	33

PROCESSADORES DE ALIMENTOS					Dimensões (mm)			Peso (kg)	
Designação	Ref.	Potência (w)	Monofásico	Trifásico	Comprimento	Profundidade	Altura	Líquido	Bruto
CL 50 Ultra 220V/60/1 BRA	24562	550	•		380	305	595	18	20
CL 50 Ultra Pizza 220V/60/1 BRA	2026	550	•		380	305	595	18	20
CL 52 220V/60/1 BRA	24495	750	•		360	340	690	26	28
CL 55 Alavanca 220V/60/1 BRA	2271	750	•		700	359	1100	35	54
CL 55 Alavanca 220V/60/3	2206	1100		•	700	359	1100	35	54
CL 55 Alavanca 380V/60/3	2207	1100		•	700	359	1100	35	54
CL 55 2 Bocas 220V/60/3	2208	1100		•	865	396	1 270	42	61
CL 55 2 Bocas 380V/60/3	2209	1100		•	865	396	1 270	42	61
CL 60 Alavanca 220V/60/3	2321	1500		•	335	560	1 160	57	83
CL 60 Alavanca 380V/60/3	2320	1500		•	335	560	1 160	57	83
CL 60 2 Bocas 220V/60/3	2327	1500		•	460	770	1 355	69	95
CL 60 2 Bocas 380V/60/3	2326	1500		•	460	770	1 355	69	95

CÚTERS					Dimensões (mm)			Peso (kg)	
Designação	Ref.	Potência (w)	Monofásico	Trifásico	Comprimento	Profundidade	Altura	Líquido	Bruto
R 2 220V/60/1 BRA	22536	550	•		200	280	350	9	11
R 3 220V/60/1 BRA	22537	650	•		210	320	400	10	11
R 5 G 220V/60/3	24616	1500		•	265	350	540	22	24
R 5 G 380V/60/3	24613	1500		•	265	350	540	22	24
R 5 V.V. G 220V/60/1 BRA	24622	1500	•		265	350	540	22	24
R 8 220V/60/3	21293	2200		•	315	545	585	37	45
R 8 380V/60/3	21294	2200		•	315	545	585	37	45
R 10 220V/60/3	21393	2600		•	345	560	660	42	51
R 10 380V/60/3	21394	2600		•	345	560	660	42	51

BLIXER®					Dimensões (mm)			Peso (kg)	
Designação	Ref.	Potência (w)	Monofásico	Trifásico	Comprimento	Profundidade	Altura	Líquido	Bruto
Blixer 3 220V/60/1 BRA	33246	750	•		240	305	445	12	13
Blixer 5 G 220V/60/3	33262	1500		•	265	340	830	21	24



TRITURADORES					Dimensões (mm)		Peso (kg)	
Designação	Ref.	Potência (w)	Monofásico	Trifásico	Ø	Altura	Líquido	Bruto
Mini MP 190 V.V. 220V/60/1 BRA	34754BRA	270	•		78	485	2	3
Mini MP 240 V.V. 220V/60/1 BRA	34764BRA	290	•		78	535	2	3
CMP 250 V.V. 220V/60/1 BRA	34244ABR	310	•		94	650	3	4
CMP 300 V.V.220V/60/1 BRA	34234ABR	350	•		94	660	3	4
MP 350 Ultra LED 220V/60/1 BRA	34800LBR	440	•		125	740	5	7
MP 450 Ultra LED 220V/60/1 BRA	34810LBR	500	•		125	840	5	6
MP 550 Ultra LED 220V/60/1 BRA	34820LBR	750	•		125	940	5	7
MP 600 Ultra LED 220V/60/1 BRA	34830LBR	850	•		125	980	6	7
MP 800 Turbo LED 220V/60/1 BRA	34890LBR	1000	•		125	1130	7	9
CMP 300 Combi 220V/60/1 BRA	34314ABR	350	•		125	700	3	6
MP 350 Combi Ultra LED 220V/60/1 BRA	34860LBR	440	•		125	790	6	8
MP 450 Combi Ultra LED 220V/60/1 BRA	34870LBR	500	•		125	890	6	8

CENTRIFUGADORAS					Dimensões (mm)			Peso (kg)	
Designação	Ref.	Potência (w)	Monofásico	Trifásico	Comprimento	Profundidade	Altura	Líquido	Bruto
J 80 220V/60/1 BRA	56011B	700	•		235	535	500	11	13
J 80 Buffet 220V/60/1 BRA	56211B	700	•		260	565	595	11	13
J 100 220V/60/1 BRA	56111B	1000	•		260	565	630	14	15

DESPOLPADEIRAS					Dimensões (mm)			Peso (kg)	
Designação	Ref.	Potência (w)	Monofásico	Trifásico	Comprimento	Profundidade	Altura	Líquido	Bruto
C 80 220V/60/1 BRA	55021	650	•		610	360	540	17	21
C 120 220V/60/3	55009	900		•	1 030	400	860	32	46



CONDIÇÕES GERAIS DE VENDA

PREAMBULO

A Robot-Coupe projeta e fabrica aparelhos profissionais de preparação culinária topo de linha, distribuídos tanto na França como no exterior segundo modalidade que refletem a sua competência industrial e a sua imagem de produtos de grande qualidade.

A distribuição das mercadorias Robot-Coupe implica a colocação ao dispor dos utilizadores de um conjunto de conselhos, serviços e garantias em coerência com a qualidade dos produtos Robot-Coupe e a imagem da marca.

Por isso, de modo a poder comercializar adequadamente as mercadorias Robot-Coupe, os distribuidores deverão satisfazer um conjunto de critérios qualitativos referentes designadamente à sua capacidade de informar os utilizadores sobre os desempenhos e o funcionamento dos produtos Robot-Coupe, a promover e pôr em destaque esses produtos.

ICMS

Os preços dos produtos distribuídos já constam a inclusão do imposto ICMS.

RECLAMAÇÕES - DEVOLUÇÕES

Compete ao cliente verificar, na entrega, as quantidades, as referências das mercadorias e a conformidade das mesmas com a encomenda.

Qualquer reclamação, para que seja válida, deve ser feita no prazo de sete dias consecutivos ao dia da recepção das mercadorias.

O artigo que comportar um defeito de conformidade, assinado nas condições indicadas, será substituído ou consertado excluindo qualquer indenização, a qualquer título que seja.

Nenhuma devolução deve ser feita sem autorização da Robot-Coupe. As mercadorias devolvidas devem estar em bom estado e nunca terem sido usadas. Deverão ter, de maneira aparente o nome do remetente.

GARANTIA

A Robot-Coupe garante as mercadorias contra qualquer vício de funcionamento proveniente de um defeito de material ou de fábrica durante um ano para as peças a contar da colocação ao dispor das mercadorias nas condições definidas a seguir.

A garantia só pode ser invocada na medida em que as mercadorias forem armazenadas, utilizadas e mantidas em conformidade com as instruções e os manuais editados pela Robot-Coupe.

Esta garantia não cobre :

- Um defeito de vigilância, de manutenção ou de armazenagem adaptada.
- O desgaste normal do artigo.
- Uma intervenção ou modificação no artigo não conforme com as recomendações da Robot-Coupe.
- Uma utilização anormal ou não conforme com a finalidade do artigo.
- Um acontecimento fora do controle do vendedor.
- Qualquer outra causa que não seja da responsabilidade da Robot-Coupe.

Em todos os casos, a garantia limita-se estritamente ao fornecimento das peças defeituosas pela Robot-Coupe, excluindo qualquer outra indenização, a qualquer título que seja.

A reparação, modificação ou a troca das peças ou dos artigos durante o período de garantia não pode ter como efeito o prolongamento do prazo de garantia.

As condições de garantia dos produtos adquiridos no Brasil serão de responsabilidade do importador/distribuidor local.

UTILIZAÇÃO DA MARCA ROBOT-COUCPE E DOS OUTROS DIREITOS DE PROPRIEDADE INTELECTUAL

O distribuidor não tem o direito de utilizar, ora do contrato de venda, a marca Robot-Coupe e de um modo geral todos os elementos susceptíveis de serem portadores de direitos de propriedade intelectual da Robot-Coupe (fotos dos artigos ou de imagens publicitárias, textos de livros de receitas e outros textos etc.) sem a autorização escrita da Robot-Coupe.

Em particular, qualquer publicidade que utilize a título principal ou acessório a marca Robot-Coupe deveser comunicada e ser objeto de uma autorização escrita da Robot-Coupe.

TRATAMENTO DOS RESÍDUOS DE EQUIPAMENTOS ELÉCTRICOS E ELECTRÔNICOS

Na medida em que os equipamentos vendidos são equipamentos eléctricos e electrónicos, fica convencionado que o comprador detentor desses equipamentos assegurará salvo convenção contrária, a eliminação dos resíduos provenientes desses equipamentos, nas condições definidas na legislação em vigor.

RECLAMAÇÕES

A partir da data de aplicação destas condições, não será aceite nenhuma reclamação referente a uma vantagem tarifária ou um serviço se for apresentada mais de 12 meses após a data da venda.

FORÇA MAIOR

A ocorrência de um caso de força maior tem como efeito a suspensão da execução destas obrigações contratuais.

É um caso de força maior qualquer acontecimento independente da vontade da Robot-Coupe/importador/distribuidor que seja um obstáculo ao seu funcionamento normal.

Constituem designadamente casos de força maior os incêndios, inundações, greves totais ou parciais que entrem o bom funcionamento da Robot-Coupe ou de um de seus fornecedores, subcontratantes ou transportadores, assim como interrupção dos transportes, do fornecimento de energia, de matérias-primas ou de peças soltas.

A Robot-Coupe reserva-se o direito de fazer qualquer modificação aos seus aparelhos cujas descrições figuram nos seus catálogos e impressos de publicidade.

LITÍGIOS

Para qualquer contestação relativa às vendas realizadas pela Robot-Coupe e à aplicação ou interpretação destas condições gerais, serão aplicadas a Legislação Brasileira.

PRAZO DE ENTREGA

Dependerá da disponibilidade e confirmação do estoque. Entre em contato com seu distribuidor.

CONDIÇÕES DE VENDA / PRAZO DE PAGAMENTO / ENTREGA

De acordo com as condições de venda do seu distribuidor.

robot coupe[®]

FABRICADO NA FRANÇA POR ROBOT-COUPÉ

Representante Oficial

pucchi
cozinhas industriais

