

robot coupe®

EQUIPOS PARA LA ELABORACION CULINARIA



CORTA-HORTALIZAS

CL 50 Gourmet



Nuevos cortes inéditos
¡Gaufrettes de 2 y 3 mm!



RESTAURANTES - HOTELES - CATERINGS - COLECTIVIDADES

▶ CL 50 Gourmet : La mejor elección

Patentado

INNOVACION: el CL 50 Gourmet permite realizar, con una calidad de corte excepcional, 7 cortes originales de hortalizas o frutas en **brunoise** (dados muy pequeños) y **gaufrettes** (en forma de gofres), lo que representa un ahorro de tiempo considerable, pues estos cortes son difíciles de realizar manualmente. Una colección completa de **50 discos** permite dar rienda suelta a la creatividad para elaborar recetas "frescas" con cortes innovadores y originales.

Premio a la innovación.

Sirha 2007



Gran capacidad



Gran tolva de 132 cm² para cortar hortalizas voluminosas como la lombarda o la col.

Precisión



Tolva cilíndrica de Ø 69 mm para cortar hortalizas alargadas, equipada con un manguito de sujeción para guiar la hortaliza o la fruta durante el corte.

Especial para pequeñas cantidades



Cesta de recepción amovible para la brunoise en pequeñas cantidades y para facilitar la limpieza. Capacidad mínima: 600 gramos de patata 3x3x3mm.

Gran variedad de cortes

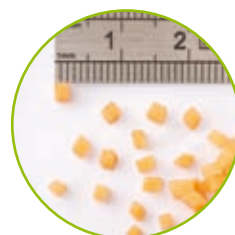


Gran colección de 50 cuchillas con un afilado de las hojas de alta precisión para un corte óptimo.

7 nuevos cortes



4 tamaños de gaufrettes.



3 tamaños de brunoises.

¡LA MAYOR VARIEDAD DE CORTES!

Gaufrettes

4 discos

NUEVO

2 mm
3 mm
4 mm
6 mm

Ref.
28198
28199
28177
28178



2 mm → 6 mm

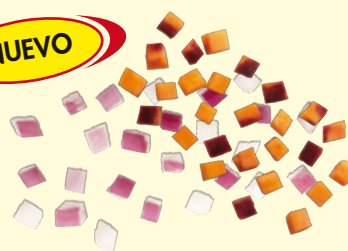
Brunoises

3 discos

NUEVO

2 x 2 mm
3 x 3 mm
4 x 4 mm

Ref.
28174
28175
28176



2 x 2 x 2 mm → 4 x 4 x 4 mm

Rebanadores

12 discos

Ref.

0,6 mm
0,8 mm
1 mm
2 mm
3 mm
4 mm

28166
28069
28062
28063
28064
28004

Ref.

5 mm
6 mm
8 mm
10 mm
Patatas cocidas 4 mm
Patatas cocidas 6 mm

28065
28196
28066
28067
27244
27245



0,6 mm → 10 mm

Rebanadores ondulados

3 discos

Ref.

2 mm
3 mm
5 mm

27068
27069
27070



2 mm → 5 mm

Ralladores

10 discos

Ref.

1,5 mm
2 mm
3 mm
4 mm
5 mm

28056
28057
28058
28073
28059

Ref.

7 mm
9 mm
Parmesano
Rábano
Patatas tipo röstis

28016
28060
28061
28055
27164



1,5 mm → 9 mm

Bastoncillos, Julianas, Tagliatelles

12 discos

Ref.

1 x 8 mm
1 x 26 mm Cebolla - col
2 x 2 mm (apio)
2,5 x 2,5 mm
2 x 4 mm
2 x 6 mm

28172
28153
28051
28195
28072
28066

Ref.

2 x 8 mm
2 x 10 mm
3 x 3 mm
4 x 4 mm
6 x 6 mm
8 x 8 mm

28067
28173
28101
28052
28053
28054



1 x 8 mm → 8 x 8 mm

Macedonia

5 equipos

Ref.

5 x 5 x 5 mm
8 x 8 x 8 mm
10 x 10 x 10 mm
14 x 14 x 5 mm
14 x 14 x 10 mm

28110
28111
28112
28181
28179



5 x 5 x 5 mm → 14 x 14 x 10 mm

Patatas fritas

3 equipos

Ref.

8 x 8 mm
10 x 10 mm
10 x 16 mm

28134
28135
28158



8 x 8 mm → 10 x 16 mm





Con este nuevo accesorio, prepare grandes cantidades de perejil en un abrir y cerrar de ojos.

Gracias al disco rebanador de 1 mm y al adaptador especial para perejil, tendrá en pocos minutos grandes cantidades de perejil con una calidad de corte irreprochable.

El kit Perejil le aporta una función suplementaria en su corta-hortalizas, además de los más de 50 cortes de frutas y hortalizas que ya ofrece entre rebanadas, rallados, cortes ondulados, bastoncitos, julianas, macedonias, patatas fritas y dos cortes exclusivos: las brunoises y las gaufrettes.

El Kit perejil (Ref. 28194) incluye:



2 Adaptadores
Perejil



Rebanador
1 mm

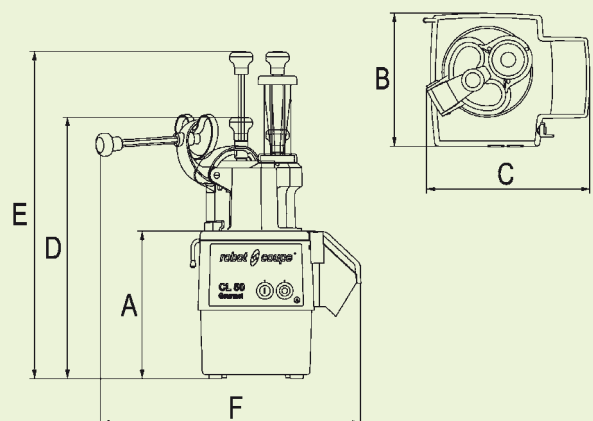


Norma
CE

Características eléctricas			Peso (kg)	
Velocidad (rpm)	Potencia (Vatios)	Voltajes* (Amp.)	Net	Con embalaje
375	550	230 V/1 50 Hz/ 5,7	21,5	24,5

* Existen otros voltajes.

Dimensiones (mm)					
A	B	C	D	E	F
350	310	390	610	760	615



robot coupe®

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

Dirección General, Francia, Internacional y Marketing:

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

email: international@robot-coupe.com

Delegación comercial en España:

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

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

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

Robot Coupe U.S.A.:

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

email: info@robotcoupeusa.com - www.robotcoupeusa.com

www.robot-coupe.com

DISTRIBUIDOR

NORMAS: Aparatos conformes:

- Con las disposiciones de las siguientes directivas europeas y las legislaciones nacionales correspondientes: 2006/42/CE, 2006/95/CE, 2004/108/CE, 1935/2004/CE, 2002/72/CE, «RoHS» 2002/95/CE, «DEEE» 2002/96/CE.
- Con las disposiciones de las siguientes normas europeas armonizadas y con las normas que contienen las prescripciones relativas a la seguridad y a la higiene: EN 12100-1 y 2 - 2004, EN 60204-1 - 2006, EN 1678- 1998, EN 60529-2000: IP 55, IP 34.

