

# robot coupe®



## **CORTA-HORTALIZAS**

CL 50 • CL 50 Ultra • CL 52



**RESTAURANTES - COLECTIVIDADES - CATERINGS**

Estos modelos robustos, fáciles de limpiar y que ofrecen la mayor variedad de cortes, no tienen competencia.

Tolva de gran volumen



Hasta 10 tomates o  
½ col.



Tolva cilíndrica



Ø 58 mm para un corte uniforme  
de productos alargados como:  
calabacines, zanahorias, pimientos o  
pepinos.



Empujador Exactitude:  
Ø 39 mm para un corte de ingredientes  
de calibre pequeño, como: guindillas,  
pepinillos, embutidos, espárragos,  
cebollitas tiernas, plátanos, fresas,  
uvas, etc.



Tolva extra ancha

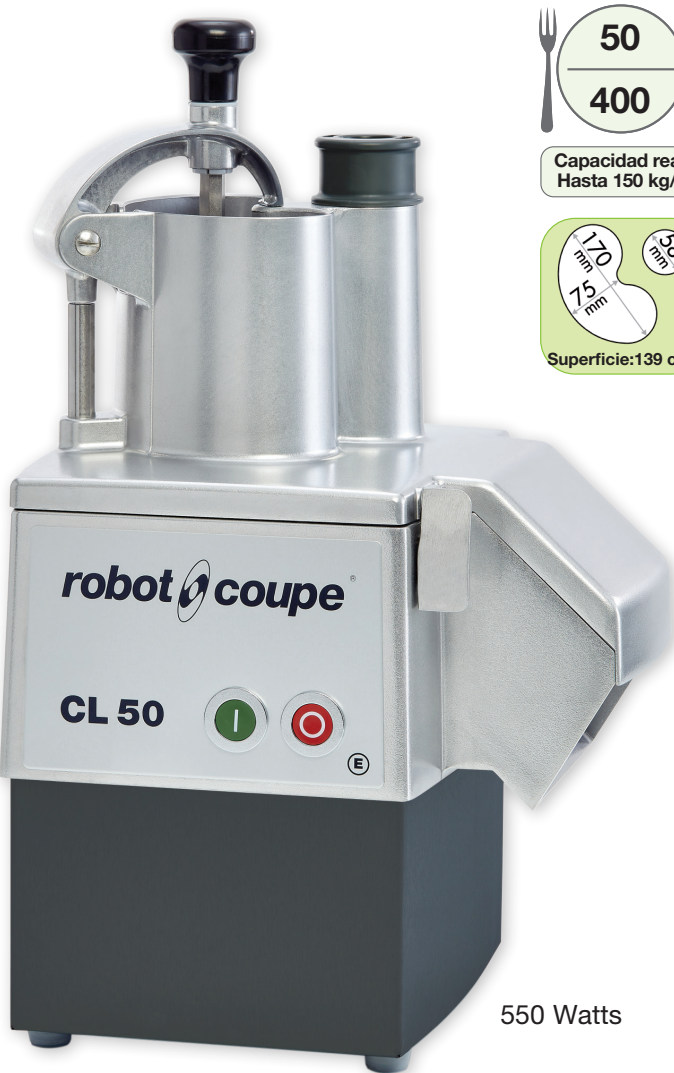


Hasta 15 tomates o 1 col  
entera.



Palanca con movimiento asistido para reducir los  
esfuerzos del usuario y aumentar la productividad.

▶ CL 50 / CL 50 Ultra



550 Watts



550 Watts  
Bloque motor  
de acero inoxidable

▶ CL 52



750 Watts  
Bloque motor  
de acero inoxidable

Super Ergonómico

Su diseño ha sido pensado para cortar  
grandes volúmenes de hortalizas sin  
esfuerzo y en un mínimo de tiempo.



COMODIDAD DE TRABAJO  
PREVENCIÓN DE TME\*  
REDUCCIÓN DEL ESFUERZO



ROBUSTEZ

Motor asíncrono para un uso  
intensivo.



ERGONOMICA

Arranque automático de la máquina  
mediante la palanca para una mayor  
comodidad de trabajo y rapidez de  
ejecución.



VOLUMEN REDUCIDO

Ahorro de espacio gracias a la  
expulsión lateral.



LIMPIEZA FÁCIL

Diseño de la tapa con formas simples, sin recovecos,  
para una limpieza fácil.



VELOCIDAD

• 2 versiones disponibles:  
1 velocidad (monofásico o trifásico): 375 rpm.  
2 Velocidades (trifásico): 375 rpm y 750 rpm.

\* Trastornos musculoesquelético



Corte, ralle, corte en juliana, macedonia, patatas fritas...



...corte ingredientes de calibre pequeño...



...y mucho más:

## ▶ Opción: Función Pasapuré



### • Volumen y rapidez

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

### • Ergonomía

La gran tolva ergonómica permite la introducción **continua** de patatas reduciendo las manipulaciones.

### • Polivalencia

Utilice ahora una función suplementaria en su corta-hortalizas, la de pasapurés, además de los 50 cortes de frutas y hortalizas.



• Tolva de introducción CL 50/CL 50 Ultra\*



• Paleta  
• Rejilla para puré: 3 mm o 6 mm



• Disco expulsor especial para puré

\* No se adecúa al CL 52



# ¡LA MAYOR VARIEDAD DE CORTES!

## ▶ Rebanadores

12 discos



0,6 mm → 10 mm



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

ref.  
28166  
28069  
28062  
28063  
28064  
28004

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

ref.  
28065  
28196  
28066  
28067  
27244  
27245



## ▶ Rebanadores Ondulados

3 discos



2 mm → 5 mm



ref.  
2 mm 27068  
3 mm 27069  
5 mm 27070



## ▶ Ralladores

10 discos



1,5 mm → 9 mm



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

ref.  
28056  
28057  
28058  
28073  
28059

7 mm  
9 mm  
Parmesano  
Rábano  
Patatas tipo röstis

ref.  
28016  
28060  
28061  
28055  
27164



## ▶ Bastoncillos, Julianas, Tagliatelles

12 discos



1x8 mm → 8x8 mm



1 x 8 mm  
1 x 26 mm Cebollas/Coles  
2 x 2 mm (apio)  
2,5 x 2,5 mm  
2 x 4 mm  
2 x 6 mm

ref.  
28172  
28153  
28051  
28195  
27072  
27066

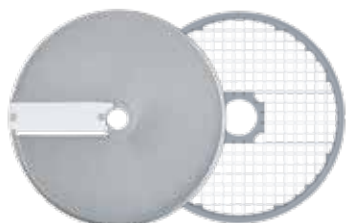
2 x 8 mm  
2 x 10 mm  
3 x 3 mm  
4 x 4 mm  
6 x 6 mm  
8 x 8 mm

ref.  
27067  
28173  
28101  
28052  
28053  
28054



## ▶ Macedonia

10 equipos



5x5x5 mm → 50x70x25 mm

5 x 5 x 5 mm  
8 x 8 x 8 mm  
10 x 10 x 10 mm  
14 x 14 x 5 mm  
12 x 12 x 12 mm

ref.  
28110  
28111  
28112  
28181  
28197

ref.  
28179  
28113  
28114  
28115  
28180



## ▶ Patatas Fritas

4 equipos



8x8 mm → 10x16 mm



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

ref.  
28134  
28159  
28135  
28158





# robot coupe®

#THEsolution



**Procesar**  
productos frescos  
fácilmente



**Ahorrar**  
tiempo



**Reducir**  
las tareas manuales



**Reducir**  
los residuos



Ref.: 451 559 - 06/2024 - Espagne



¡Pida una demostración en su cocina!  
[robot-coupe.com](http://robot-coupe.com)

& Scan now  
Follow us



Hecho en Francia