

robot coupe[®]

 **TAGLIAVERDURE**
CL 50 • CL 50 Ultra • CL 52



RISTORANTI - COLLETTIVITÀ - GASTRONOMIE

Efficaci, robusti, facili da pulire e con la più grande varietà di tagli: questi modelli sono incomparabili.

Grande Tramoggia di Alimentazione



Fino a 10 pomodori
o un ½ cavolo.



Tramoggia cilindrica



Ø 58 mm taglio uniforme dei prodotti
lunghi come le zucchine, le carote, i
peperoni e i cetrioli.



Pressino Exactitude:
Ø 39 mm taglio di ingredienti di
piccole dimensioni come i peperoncini,
i cetriolini, i salamini, gli asparagi, i
cipollotti, le banane, le fragole, l'uva...



Tramoggia extra-large



Fino a 15 pomodori o 1 cavolo
intero.



Leva con movimento assistito per ridurre lo sforzo
e per una maggiore produttività.

▶ CL 50 / CL 50 Ultra



50
400

Portata pratica:
Fino a 150 kg/ora

170 mm
75 mm
59 mm
superficie: 139 cm²

550 Watts



550 Watts
Base motore in inox

▶ CL 52



70
600

Portata pratica:
Fino a 250 kg/ora

175 mm
59 mm
superficie: 227 cm²

750 Watts
Base motore in inox

Extra Ergonomico

Ideati per tagliare grandi quantità di verdure
senza sforzo e in pochissimo tempo



COMODITA' DI LAVORO
PREVENZIONE DEI DMS*
RIDUZIONE DEL DISAGIO SUL
LAVORO



ROBUSTEZZA

Motore asincrono per un uso
intensivo.



ERGONOMIA

Riavvio automatico della macchina
mediante leva per una migliore
comodità sul posto di lavoro e
rapidità di esecuzione.



INGOMBRO RIDOTTO

Risparmio di spazio grazie
all'espulsione laterale.



PULIZIA SEMPLICE

Design del coperchio che permette una migliore
pulizia.



VELOCITÀ

• 2 versioni disponibili:
1 velocità (monofase o trifase): 375 giri/min.
2 velocità (trifase): 375 giri/min e 750 giri/min.

* Disturbi muscolo-scheletrici

Affettare, grattugiare, tagliare a julienne, a cubetti o patatine fritte...



...tagliate gli ingredienti di piccole dimensioni...



... ed altro ancora:



Opzione: Accessorio schiacciap patate



- **Volume e Rapidità**

Per realizzare in 2 minuti fino a 10 kg di purè.

- **Ergonomia**

Caricamento **continuo** delle patate.

- **Polivalenza**

Funzione supplementare Schiacciapate sul vostro tagliaverdure **oltre ai 50 tipi di taglio per frutta e verdura.**



- **Tramoggia**
CL 50/CL 50 Ultra*



- **Pala**
- **Griglia per purè:**
3 mm o 6 mm



- **Disco espulsore**
speciale purè

* (solo per CL 50 e CL 50 Ultra)



GRANDE VARIETÀ DI TAGLI

Fette



0,6 mm → 14 mm



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

Codice
28166
28069
28062
28063
28064
28004
28065

13 Dischi

6 mm
8 mm
10 mm
14 mm
Patate cotte 4 mm
Patate cotte 6 mm

Codice
28196
28066
28067
28068
27244
27245



Ondulati



2 mm → 5 mm



3 dischi

Codice
2 mm 27068
3 mm 27069
5 mm 27070



Julienne



1,5 mm → 9 mm



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

Codice
28056
28057
28058
28073
28059
28016

11 dischi

9 mm
Patate Crude
Parmigiano
Radici
Patate tipo rösti

Codice
28060
27219
28061
28055
27164



Listelli



1x8 mm → 8x8 mm



1 x 8 mm
1 x 26 mm cipolla/cavolo
2 x 2 mm (fiammiferi))
2,5 x 2,5 mm
2 x 4 mm (strisce)
2 x 6 mm (strisce)

Codice
28172
28153
28051
28195
27072
27066

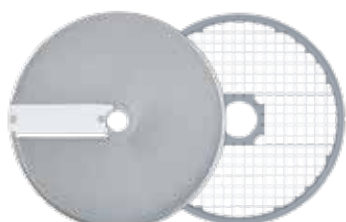
12 dischi

2 x 8 mm (strisce)
2 x 10 mm
3 x 3 mm
4 x 4 mm
6 x 6 mm
8 x 8 mm

Codice
27067
28173
28101
28052
28053
28054



Cubetti



5x5x5 mm → 50x70x25 mm

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

10 accessori

Codice
28110
28111
28112
28197
28181

Codice
28179
28113
28114
28115
28180



Patate fritte



8x8 mm → 10x16 mm



4 accessori

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

Codice
28134
28159
28135
28158



robot coupe®

#THEsolution



Lavora
facilmente gli
alimenti freschi



Risparmio
di tempo



Riduce
le attività manuali



Riduce
gli sprechi



Cod.: 451 562 - 06/2024 - Italian



Compilate il form sul nostro sito Internet per avere
una dimostrazione nella Vostra cucina
robot-coupe.com/it

& Scan now
Follow us



Prodotto in Francia