

robot coupe®

CORTADORES DE LEGUMES CL 50 • CL 50 Ultra • CL 52



RESTAURANTES - LARES - ESCOLAS - QUINTAS - CATERING - HOTÉIS

Eficientes, robustos, fáceis de limpar e com a maior variedade de cortes, estes modelos são incomparáveis.

Boca de grande dimensão



Até 10 tomates ou
meio repolho.



Boca cilíndrica



Ø 58 mm corte uniforme dos produtos
compridos como: curgetes, cenouras,
pimentos padrão.



Empurrador Exactitude:
Ø 39 mm corte dos ingredientes de
pequeno calibre como: malaguetas,
pepinos pickles, salsichas secas,
espargos, cebolinhas, bananas,
morangos, uvas...



Boca extra larga



Até 15 tomates ou 1 repolho
inteiro.



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

▶ CL 50 / CL 50 Ultra



550 Watts



550 Watts
Bloco de motor
em aço inoxidável

▶ CL 52



750 Watts
Bloco de motor
em aço inoxidável

Extra Ergonómico

Concebido para cortar grandes volumes de
legumes sem esforço e no mínimo de tempo



CONFORTO DE TRABALHO
PREVENÇÃO DAS LESÕES
MUSCULOESQUELÉTICAS
REDUÇÃO DA DIFICULDADE DO TRABALHO



ROBUSTEZ

Motor assíncrono para uso intensivo.



ERGONOMIA

Arranque automático do aparelho
através da alavanca, para um melhor
conforto de trabalho e rapidez de
execução.



DIMENSÕES REDUZIDAS

Ganho de espaço graças à ejeção
lateral.



LIMPEZA FÁCIL

Conceção da tampa com formas simples sem cantos
para facilitar a limpeza.



VELOCIDADE

- 2 versões disponíveis:
1 velocidade (monofásico ou trifásico): 375 rpm.
2 velocidades (trifásico): 375 rpm e 750 rpm.

Para fatiar, ralar, cortar julianas, macedónias, batatas fritas...



...cortar ingredientes de pequeno calibre...



...e muito mais ainda:



Opção: Função Passador de Puré



- **Volume e Rapidez**

Para realizar em 2 minutos 10 kg de puré fresco.

- **Ergonomia**

Boca de alimentação desenhada para trabalhar **em contínuo**, limitando a manipulação.

- **Polivalência**

Benefício de uma função suplementar, o passador de puré.

Além dos 50 cortes de frutas e legumes.



- **Boca de alimentação**
CL 50/CL 50 Ultra*



- **Pá**
- **Grelha puré:**
3 mm ou 6 mm



- **Disco evacuador especial puré**

* Não se adapta ao CL 52



A MAIOR VARIEDADE DE CORTES

▶ Fatiados



0,6 mm → 10 mm



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

12 discos

ref.		ref.
28166	5 mm	28065
28069	6 mm	28196
28062	8 mm	28066
28063	10 mm	28067
28064	Batatas cozidas 4 mm	27244
28004	Batatas cozidas 6 mm	27245



▶ Ondulados



2 mm → 5 mm



3 discos

	ref.
2 mm	27068
3 mm	27069
5 mm	27070



▶ Raladores



1,5 mm → 9 mm



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

10 discos

ref.		ref.
28056	7 mm	28016
28057	9 mm	28060
28058	Parmesan	28061
28073	Rabano	28055
28059	Batatas tipo Röstis	27164



▶ Palitos, Julianas



1x8 mm → 8x8 mm



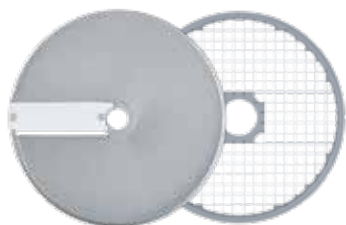
1 x 8 mm
1 x 26 mm cebola/couve
2 x 2 mm (aipo)
2,5 x 2,5 mm
2 x 4 mm (tiras)
2 x 6 mm (tiras)

12 discos

ref.		ref.
28172	2 x 8 mm (tiras)	27067
28153	2 x 10 mm	28173
28051	3 x 3 mm	28101
28195	4 x 4 mm	28052
27072	6 x 6 mm	28053
27066	8 x 8 mm	28054



▶ Macedónia



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

10 equipamentos

ref.		ref.
28110	14 x 14 x 10 mm	28179
28111	14 x 14 x 14 mm	28113
28112	20 x 20 x 20 mm	28114
28181	25 x 25 x 25 mm	28115
28197	50 x 70 x 25 mm	28180



▶ Batatas Fritas



8x8 mm → 10x16 mm



4 equipamentos

	ref.
8 x 8 mm	28134
8 x 16 mm	28159
10 x 10 mm	28135
10 x 16 mm	28158



robot coupe®

#THEsolution



Transformar
produtos frescos
facilmente



Ganhar
tempo



Reduzir
as tarefas manuais



Diminuir
o desperdício



Ref.: 451 564 - 06/2024 - Portugal



Efetue um pedido de demonstração no nosso site:
robot-coupe.com

& Scan now
Follow us



Made in France