

robot coupe®

ESPECIALISTA DOS PREPARADORES CULINÁRIOS



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 Exactitube: *Novo*
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**

Beneficie 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



10 discos

	ref.		ref.
1,5 mm	28056	7 mm	28016
2 mm	28057	9 mm	28060
3 mm	28058	Parmesan	28061
4 mm	28073	Rabano	28055
5 mm	28059	Batatas tipo Rösti	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 (firas)
2 x 6 mm (firas)

12 discos

ref.		ref.
28172	2 x 8 mm (firas)	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



Cortadores de legumes



Os Extras produtos:

Capacidade de trabalho:

- Grande boca que permite o trabalho de legumes volumosos do tipo couve lombarda, alface.

Grande variedade de corte:

- Gama completa de **50 discos** para fatias finas, cortes ondulados, ralados, palitos, cubos (de 5x5x5 mm a 50x70x25 mm) com uma precisão e excelente qualidade de corte.
- Máquina monofásica com 1 velocidade de 375 rpm ideal para os cortes de produtos frágeis, macedónia e batatas fritas e assegurando uma grande variedade de corte em fatiados, ralados e juliana.
- Máquina trifásica com 2 velocidades 375 e 750 rpm previstas para conciliar precisão de corte e rapidez.

Conceção simples e robusta:

- Todas as peças em contacto com os alimentos são facilmente desmontáveis para uma higiene perfeita.
- Motor assíncrono para uso intensivo.



Número de refeições:

Até 600 refeições



Kg Débito:

Prático: até 250 kg/hora

Teórico: até 750 kg/hora



Em resumo:

Eficientes, robustos, fáceis de limpar e dispondo da maior variedade de cortes, estas máquinas são incomparáveis e saberão responder às suas necessidades diárias com precisão, facilidade e eficácia



Motor assíncrono



- Motor industrial assíncrono** para grande fiabilidade e longevidade.
- Motor montado em rolamentos de esferas para funcionamento silencioso, isento de qualquer vibração.
- Potência emitida aumentada.
- Nenhuma manutenção:
 - Sem peças de desgaste (sem carvões).
 - Árvore do motor em inox.

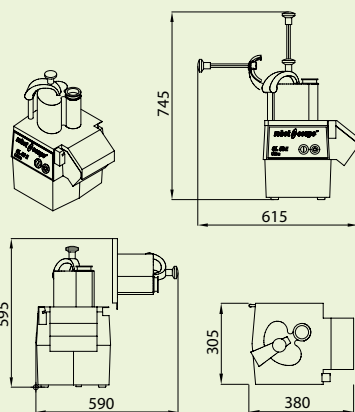
Norma CE

	Características eléctricas			Peso (kg)	
	Velocidade (rpm)	Potência (Watts)	Voltagens* (Amp.)	liquido	embalado
CL 50	375	550	230 V/1 - 50 Hz - 5,7	17,6	19,8
CL 50	375	550	400 V/3 - 50 Hz - 1,7	17,6	19,8
CL 50	375 & 750	600	400 V/3 - 50 Hz - 1,8/2,1	17,6	19,8
CL 50 Ultra	375	550	230 V/1 - 50 Hz - 5,7	18	20,2
CL 50 Ultra	375	550	400 V/3 - 50 Hz - 1,7	18	20,2
CL 50 Ultra	375 & 750	600	400 V/3 - 50 Hz - 1,8/2,1	18	20,2
CL 52	375	750	230 V/1 - 50 Hz - 5,3	25,5	28
CL 52	375	750	400 V/3 - 50 Hz - 2,0	25,5	28
CL 52	375 & 750	900	400 V/3 - 50 Hz - 2,7	25,5	28

* Outras voltagens disponíveis.

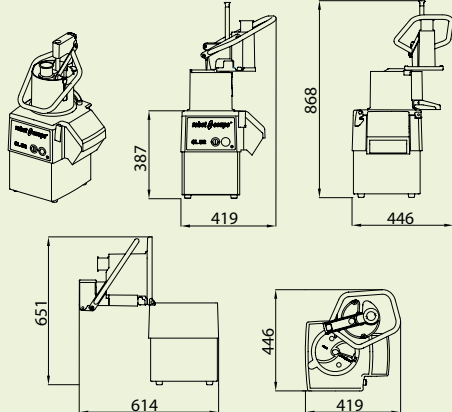
CL 50 / CL 50 Ultra

Dimensões (mm)



CL 52

Dimensões (mm)



robot coupe

FABRICADO EM FRANÇA POR ROBOT-COUPÉ S.N.C.

Direcção geral, França, internacional e Marketing :

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

48, rue des Vignerons

94305 Vincennes Cedex - France

email : international@robot-coupe.com

www.robot-coupe.com

DISTRIBUIDOR

NORMAS :

Máquinas conformes com :



- Com as disposições das directivas europeias seguintes e com as legislações nacionais que as transpõem: 2006/42/CE, 2014/35/UE, 2014/30/UE, 2011/65/UE, 2012/19/UE, 1907/2006/CE, 1935/2004/CE, 2023/2006/CE, 10/2011/UE.
- Com as disposições das normas europeias harmonizadas seguintes e com as normas que definem as prescrições relativas à segurança e à higiene: EN ISO 12100:2010, EN 60204-1:2006, EN 60529: IP 55, IP 34, EN 1678.