

robot coupe[®]

EQUIPOS PARA LA ELABORACION CULINARIA

CORTA-HORTALIZAS CL 50 • CL 50 Ultra



RESTAURANTES – COLECTIVIDADES – CATERINGS

▶ CL 50 / CL 50 Ultra

Además de ser eficaces, robustos y fáciles de limpiar, estos modelos ofrecen la mayor variedad de cortes, por lo que son inigualables y sabrán responder a sus necesidades diarias de manera precisa, fácil y eficiente.

ERGONOMICA

Estos modelos disponen de una reactivación automática de la máquina mediante la palanca para una mayor comodidad de trabajo y una rapidez de ejecución.

LIMPIEZA FÁCIL

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

ROBUSTEZ

Cuba y tapa metálicas y bloque motor de policarbonato (de acero inoxidable para el CL 50 Ultra).



Accesorio para puré

El CL 50 E y el CL 50 Ultra E pueden equiparse opcionalmente con un accesorio para puré.

De este modo, se puede realizar fácilmente un puré de gran calidad y sabor en gran cantidad.



Tolva de introducción



Paleta y rejilla para puré disponible en 2 tamaños para obtener la textura deseada: 3 mm o 6 mm.



Disco expulsor especial

2 TOLVAS

- La tolva grande (superficie 139 cm²) acepta hasta 10 tomates.
- La tolva redonda (Ø 58 mm) es para un corte uniforme de productos largos.



RENDIMIENTO

- Producción: hasta 250 kg/h.
- Rendimiento: hasta 5 kg/mn.
- 2 versiones disponibles:
 - 1 velocidad (monofásico o trifásico) 375 rpm
 - 2 velocidades (trifásico): 375 rpm y 750 rpm

50
DISCOS

Calidad de corte excepcional:

El CL 50 permite realizar gran variedad de cortes inclusive con productos frágiles, como **tiras de champiñones o cubitos de tomate**.

Posibilidad
10 Macedonias
y 3 fritas



¡LA MAYOR VARIEDAD DE CORTES!

▶ Rebanadores y ondulados



16 discos



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

- ref. 28166
- ref. 28069
- ref. 28062
- ref. 28063
- ref. 28064
- ref. 28004
- ref. 28065
- ref. 28196

- 8 mm
- 10 mm
- 14 mm
- Ondulados 2 mm
- Ondulados 3 mm
- Ondulados 5 mm
- Patatas cocidas 4 mm
- Patatas cocidas 6 mm

- ref. 28066
- ref. 28067
- ref. 28068
- ref. 27068
- ref. 27069
- ref. 27070
- ref. 27244
- ref. 27245



0,6 mm 14 mm

▶ Ralladores



10 discos



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

- ref. 28056
- ref. 28057
- ref. 28058
- ref. 28073
- ref. 28059

- 7 mm
- 9 mm
- Parmesano
- Rábano
- Patatas tipo röstis

- ref. 28016
- ref. 28060
- ref. 28061
- ref. 28055
- ref. 27164



1,5 mm 9 mm

▶ Bastoncillos, Julianas, Tagliatelles



12 discos



- 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

- ref. 28172
- ref. 28153
- ref. 28051
- ref. 28195
- ref. 27072
- ref. 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
- ref. 28173
- ref. 28101
- ref. 28052
- ref. 28053
- ref. 28054



1x8 mm 8x8 mm

▶ Macedonia



9 equipos



- 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

- ref. 28110
- ref. 28111
- ref. 28112
- ref. 28181
- ref. 28179

- 14 x 14 x 14 mm
- 20 x 20 x 20 mm
- 25 x 25 x 25 mm
- 50 x 70 x 25 mm

- ref. 28113
- ref. 28114
- ref. 28115
- ref. 28180



5x5x5 mm 50x70x25 mm

▶ Patatas fritas



3 equipos



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

- ref. 28134
- ref. 28135
- ref. 28158



8x8 mm 10x16 mm

Corta-hortalizas

Modelos de mesa



Ventajas del Producto:

Capacidad de trabajo:

- Gran tolva para preparar verduras voluminosas como la col y la lechuga.

Gran variedad de cortes:

- Gama completa de **50 discos** que permiten realizar todo tipo de cortes, como rodajas, cortes ondulados, rallados, bastoncillos, cintas y cuadraditos (de 5x5x5 mm a 25x25x25 mm), con alta precisión y una óptima calidad de corte.
- Aparato de una velocidad de 375 rpm, ideal para cortar productos frágiles, macedonias y patatas fritas, que garantiza una gran variedad de cortes en rebanadas, rallados y julianas.
- Aparato de 2 velocidades, de 375 y 750 rpm, previstas para reunir precisión de corte y rapidez.

Diseño sencillo y robusto:

- Todas las piezas que están en contacto con los alimentos son fácilmente desmontables, para una limpieza perfecta.
- Motor asíncrono para un uso intensivo.



Cantidad de cubiertos:

Hasta 300 cubiertos.



Usuarios:

Colectividades, Restaurantes, Caterings.



En resumen:

Eficaces, robustos, fáciles de limpiar y dotados de una gran variedad de cortes, estos aparatos son inigualables y responderán a todas sus necesidades cotidianas con precisión, facilidad y eficiencia.



Motor de inducción

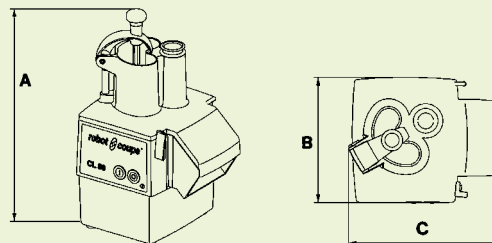


- **Motor asíncrono industrial de uso intensivo** que asegura una gran fiabilidad y longevidad.
- Motor montado sobre rodamiento de bolas que permiten un funcionamiento **silencioso** y sin vibraciones.
- **Mayor potencia**
- **No es necesario el mantenimiento:**
 - las piezas no se desgastan (no hay carbón).
 - Eje motor de acero inoxidable.

Norma CE

	Características electricas			Dimensiones (mm)			Peso (kg)	
	Velocidad (rpm)	Potencia (Wattios)	Voltajes* (Amp.)	A	B	C	neto	con embalaje
CL 50	375	550	230 V/1 50 Hz 5,7	590	320	350	17,6	19,8
CL 50	375	550	400 V/3 50 Hz/ 1,7	590	320	350	17,6	19,8
CL 50	375 & 750	600	400 V/3 50 Hz/ 1,8-2,1	590	320	350	17,6	19,8
CL 50 Ultra	375	550	230 V/1 50 Hz 5,7	590	320	350	18	20,2
CL 50 Ultra	375	550	400 V/3 50 Hz/ 1,7	590	320	350	18	20,2
CL 50 Ultra	375 & 750	600	400 V/3 50 Hz/ 1,8-2,1	590	320	350	18	20,2

CL 50 - CL 50 Ultra



* Existen otros voltajes.

robot coupe®

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.

