

# robot coupe®

EQUIPOS PARA LA ELABORACION CULINARIA



## CORTA-HORTALIZAS

CL 50 Gourmet

Nuevos cortes inéditos  
¡Gaufrettes de 2 y 3 mm!



RESTAURANTES - HOTELES - CATERINGS - COLECTIVIDADES

## ▶ CL 50 Gourmet : La mejor elección

Patentado

**INNOVACION:** el CL 50 Gourmet permite realizar, con una calidad de corte excepcional, 7 cortes originales de hortalizas o frutas en **brunoise** (dados muy pequeños) y **gaufrettes** (en forma de gofres), lo que representa un ahorro de tiempo considerable, pues estos cortes son difíciles de realizar manualmente. Una colección completa de **50 discos** permite dar rienda suelta a la creatividad para elaborar recetas "frescas" con cortes innovadores y originales.

Premio a la innovación.

*Sissha* 2007



### Gran capacidad



**Gran tolva de 132 cm<sup>2</sup>** para cortar hortalizas voluminosas como la lombarda o la col.

### Precisión



**Tolva cilíndrica de Ø 69 mm** para cortar hortalizas alargadas, equipada con un manguito de sujeción para guiar la hortaliza o la fruta durante el corte.

### Especial para pequeñas cantidades



**Cesta de recepción amovible** para la brunoise en pequeñas cantidades y para facilitar la limpieza. Capacidad mínima: 600 gramos de patata 3x3x3mm.

### Gran variedad de cortes

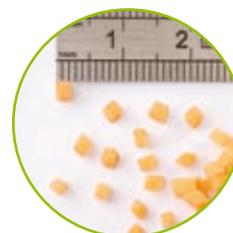


**Gran colección de 50 cuchillas con un afilado de las hojas de alta precisión** para un corte óptimo.

### 7 nuevos cortes



4 tamaños de gaufrettes.

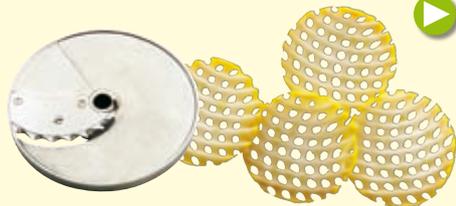


3 tamaños de brunoises.

# ¡LA MAYOR VARIEDAD DE CORTES!

## Gaufrettes

**NUEVO**



4 discos

2 mm  
3 mm  
4 mm  
6 mm

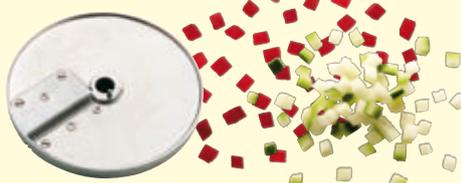
Ref.  
28198  
28199  
28177  
28178



2 mm → 6 mm

## Brunoises

**NUEVO**



3 discos

2 x 2 mm  
3 x 3 mm  
4 x 4 mm

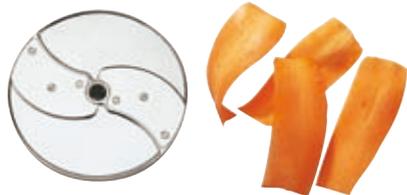
Ref.  
28174  
28175  
28176



2 x 2 x 2 mm → 4 x 4 x 4 mm

## Rebanadores

12 discos



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

Ref.  
28166  
28069  
28062  
28063  
28064  
28004

Ref.  
5 mm 28065  
6 mm 28196  
8 mm 28066  
10 mm 28067  
Patatas cocidas 4 mm 27244  
Patatas cocidas 6 mm 27245



0,6 mm → 10 mm

## Rebanadores ondulados

3 discos



2 mm  
3 mm  
5 mm

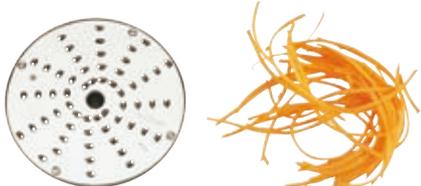
Ref.  
27068  
27069  
27070



2 mm → 5 mm

## Ralladores

10 discos



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

Ref.  
28056  
28057  
28051  
28073  
28059

Ref.  
7 mm 28016  
9 mm 28060  
Parmesano 28061  
Rábano 28055  
Patatas tipo röstis 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  
28153  
28051  
28195  
28072  
28066

Ref.  
2 x 8 mm 28067  
2 x 10 mm 28173  
3 x 3 mm 28101  
4 x 4 mm 28052  
6 x 6 mm 28053  
8 x 8 mm 28054



1 x 8 mm → 8 x 8 mm

## Macedonia

5 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

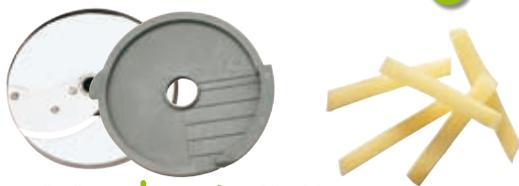
Ref.  
28110  
28111  
28112  
28181  
28179



5 x 5 x 5 mm → 14 x 14 x 10 mm

## Patatas fritas

3 equipos



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

Ref.  
28134  
28135  
28158



8 x 8 mm → 10 x 16 mm





**Con este nuevo accesorio, prepare grandes cantidades de perejil en un abrir y cerrar de ojos.**

Gracias al disco rebanador de 1 mm y al adaptador especial para perejil, tendrá en pocos minutos grandes cantidades de perejil con una calidad de corte irreprochable.

El kit Perejil le aporta una función suplementaria en su corta-hortalizas, además de los más de 50 cortes de frutas y hortalizas que ya ofrece entre rebanadas, rallados, cortes ondulados, bastoncitos, julianas, macedonias, patatas fritas y dos cortes exclusivos: las brunoises y las gaufrettes.

**El Kit perejil**  
(Ref. 28194)  
incluye:



**2 Adaptadores**  
Perejil



**Rebanador**  
1 mm

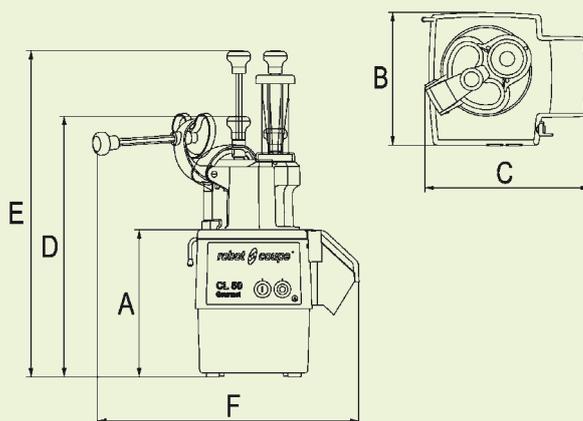


Norma CE

Características eléctricas			Peso (kg)	
Velocidad (rpm)	Potencia (Wattios)	Voltajes* (Amp.)	Net	Con embalaje
375	550	230 V/1 50 Hz/ 5,7	21,5	24,5

\* Existen otros voltajes.

Dimensiones (mm)					
A	B	C	D	E	F
350	310	390	610	760	615



FABRICADO EN FRANCIA POR ROBOT-COUPPE S.N.C

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](http://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.

