

robot coupe®

 **CORTADOR DE LEGUMES**
CL 50 Gourmet

Novos cortes inéditos
Gaufrettes 2 e 3 mm!



CATERING – RESTAURANTES – COLECTIVIDADES – QUINTAS – HOTÉIS

▶ CL 50 Gourmet : A escolha da excelência

Patenteado

INOVAÇÃO: O CL 50 Gourmet permite realizar, com uma qualidade de corte excepcional, 7 cortes originais de legumes ou de frutos em **cubos pequenos e ondulados**. Estes cortes são difíceis de realizar à mão, o que representa um ganho de tempo considerável. Uma colecção completa de **50 discos** permite deixar o campo livre à criatividade para elaborar receitas «frescas» com **cortes inovadores e inéditos**.

Prémio inovação

Sissha 2007



Grande Capacidade



Grande boca 132 cm² para o corte de legumes volumosos como a couve e o aipo.

Precisão



Boca cilíndrica Ø 69 mm para o corte dos legumes compridos, equipada com um suporte de fixação para guiar o legume ou o fruto durante o corte.

Especial pequenas quantidades



Recipiente de recepção, amovível para os cubos finos em pequenas quantidades e para facilitar os processos de limpeza. Capacidade: 600 g de batatas 3x3x3 mm.

Grande variedade de cortes



Vasta colecção de 50 discos com afiação da lâmina de alta precisão para uma perfeita qualidade de corte.

7 novos cortes



4 tamanhos de ondulados



3 tamanhos de cubos pequenos

A MAIOR VARIEDADE DE CORTES

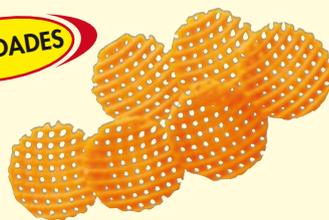
▶ Ondulados

NOVIDADES



4 discos

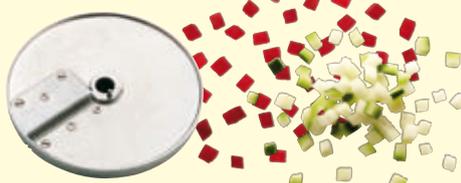
2 mm	Ref. 28198
3 mm	Ref. 28199
4 mm	Ref. 28177
6 mm	Ref. 28178



2 mm → 6 mm

▶ Cubos pequenos

NOVIDADES



3 discos

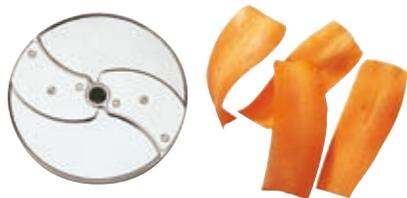
2 x 2 mm	Ref. 28174
3 x 3 mm	Ref. 28175
4 x 4 mm	Ref. 28176



2 x 2 x 2 mm → 4 x 4 x 4 mm

▶ Fatiados

12 discos



0,6 mm	Ref. 28166	5 mm	Ref. 28065
0,8 mm	Ref. 28069	6 mm	Ref. 28196
1 mm	Ref. 28062	8 mm	Ref. 28066
2 mm	Ref. 28063	10 mm	Ref. 28067
3 mm	Ref. 28064	Bat. cozidas 4 mm	Ref. 27244
4 mm	Ref. 28004	Bat. cozidas 6 mm	Ref. 27245



0,6 mm → 10 mm

▶ Ondulados

3 discos



2 mm	Ref. 27068
3 mm	Ref. 27069
5 mm	Ref. 27070



2 mm → 5 mm

▶ Raladores

10 discos



1,5 mm	Ref. 28056	7 mm	Ref. 28016
2 mm	Ref. 28057	9 mm	Ref. 28060
3 mm	Ref. 28058	Parmesão	Ref. 28061
4 mm	Ref. 28073	Rabanete	Ref. 28055
5 mm	Ref. 28059	Bat. tipo Rosfis	Ref. 27164



1,5 mm → 9 mm

▶ Palitos, Julianas, Tiras

12 discos



1 x 8 mm	Ref. 28172	2 x 8 mm (tiras)	Ref. 28067
1 x 26 mm cebola/couve	Ref. 28153	2 x 10 mm	Ref. 28173
2 x 2 mm (aipo)	Ref. 28051	3 x 3 mm	Ref. 28101
2 x 4 mm (tiras)	Ref. 28072	4 x 4 mm	Ref. 28052
2 x 6 mm (tiras)	Ref. 28066	6 x 6	Ref. 28053
2 x 8 mm (tiras)	Ref. 28067	8 x 8	Ref. 28054



1 x 8 mm → 8 x 8 mm

▶ Macedónia

5 equipamentos



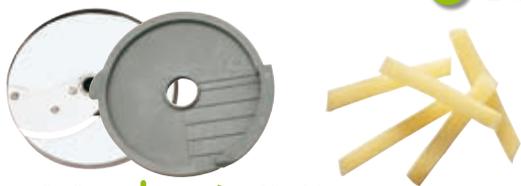
5 x 5 x 5 mm	Ref. 28110
8 x 8 x 8 mm	Ref. 28111
10 x 10 x 10 mm	Ref. 28112
14 x 14 x 5 mm	Ref. 28181
14 x 14 x 10 mm	Ref. 28179



5 x 5 x 5 mm → 14 x 14 x 10 mm

▶ Batatas Fritas

3 equipamentos



8 x 8 mm	Ref. 28134
10 x 10 mm	Ref. 28135
10 x 16 mm	Ref. 28158



8 x 8 mm → 10 x 16 mm



Nos reservamos o direito de modificar em qualquer momento e sem aviso prévio as características técnicas das nossas máquinas. As informações que figuram neste documento não são contratuais e podem ser modificadas em qualquer momento.
© Reservados todos os direitos para todos os países por: ROBOT-COUCPE S.N.C.



Com o novo acessório, obtenha grande quantidade de salsa num instante!

Graças ao disco de fatiados 1 mm e ao tubo especial salsa, pode obter em alguns minutos grandes quantidades de salsa com corte impecável.

Este kit inclui também um equipamento macedónia 10 x 10 mm para cubos de tomates e um disco de cubos finos 4 x 4 mm para pequenos cubos de cebola.

Beneficie de uma função suplementar passador de puré no seu cortador de legumes além dos 50 cortes de frutas e legumes: fatiados, ralados, cortes ondulados, palitos, juliana, macedónia, batatas fritas e dois cortes únicos: cubos pequenos e ondulados.

Este Kit (Ref. 28192)
inclui:



3 Tubos Salsa*



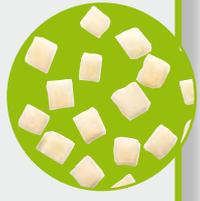
Fatiados
1 mm*



Equipamento
macedónia
10 x 10 mm
para tomates



Disco de
cubos
pequenos
4 x 4 mm
para cebolas



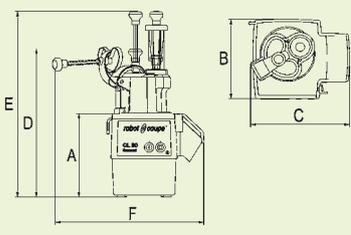
*O «Kit Salsa» (Ref. 28194) está também disponível. Este kit inclui 2 tubos salsa e um disco de fatiados 1 mm.

Norma CE

Características eléctricas			Peso (kg)	
Velocidade (Rt/mn)	Potência (Watts)	Voltagens* (Amp.)	Líquido	Embalado
375	550	230 V/1 50 Hz/ 5,7	21,5	24,5

* Outras voltagens disponíveis.

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



robot coupe®

FABRICADO EM FRANÇA POR ROBOT-COUCPE 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, 2006/95/CE, 2004/108/CE, 1935/2004/CE, 2002/72/CE, «RoHS» 2002/95/CE, «DEEE» 2002/96/CE.
- Com as disposições das normas europeias harmonizadas seguintes e com as normas que definem as prescrições relativas à segurança e à higiene: EN 12100-1 e 2 - 2004, EN 60204-1 - 2006, EN 1678- 1998, EN 60529-2000: IP 55, IP 34.

