

robot coupe®

EQUIPOS PARA LA

ELABORACION CULINARIA



CORTA-HORTALIZAS

CL 50 • CL 50 Ultra



robot coupe

CL 50
Ultra



E

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.



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.



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).

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
9 Macedonias
y 3 fritas



¡LA MAYOR VARIEDAD DE CORTES!

▶ Rebanadores y ondulados



16 discos



0,6 mm → 14 mm

	ref.	ref.
0,6 mm	28166	8 mm
0,8 mm	28069	10 mm
1 mm	28062	14 mm
2 mm	28063	Ondulados 2 mm
3 mm	28064	Ondulados 3 mm
4 mm	28004	Ondulados 5 mm
5 mm	28065	Patatas cocidas 4 mm
6 mm	28196	Patatas cocidas 6 mm



10 discos



1,5 mm → 9 mm

	ref.	ref.
1,5 mm	28056	7 mm
2 mm	28057	9 mm
3 mm	28058	Parmesano
4 mm	28073	Rábano
5 mm	28059	Patatas tipo rösti



12 discos



1x8 mm → 8x8 mm

▶ Bastoncillos, Julianas, Tagliatelles

	ref.	ref.
1 x 8 mm	28172	2 x 8 mm
1 x 26 mm Cebolla/col	28153	2 x 10 mm
2 x 2 mm (apio)	28051	3 x 3 mm
2,5 x 2,5 mm	28195	4 x 4 mm
2 x 4 mm	27072	6 x 6 mm
2 x 6 mm	27066	8 x 8 mm



9 equipos



5x5x5 mm → 50x70x25 mm

	ref.	ref.
5 x 5 x 5 mm	28110	14 x 14 x 14 mm
8 x 8 x 8 mm	28111	20 x 20 x 20 mm
10 x 10 x 10 mm	28112	25 x 25 x 25 mm
14 x 14 x 5 mm	28181	50 x 70 x 25 mm
14 x 14 x 10 mm	28179	



3 equipos



8x8 mm → 10x16 mm

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



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 asincrónico para un uso intensivo.



Cantidad de cubiertos:

Hasta 300 cubiertos.



Usuarios:

Colectividades, Restaurantes, Caterings.



En resumen:

Efícares, 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

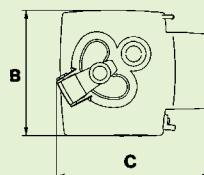
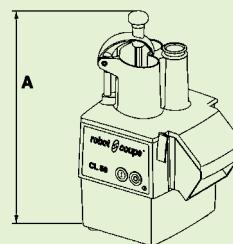


- **Motor asincrónico industrial de uso intensivo** que asegura una gran fiabilidad y longevidad.
- Motor montado sobre rodamiento de bolas que permiten un funcionamiento **silencioso** y sin vibraciones.
- Mayor potencia
- No es necesario el mantenimiento: - las piezas no se desgastan (no hay carbón).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

Norma
CE

CL 50	Características eléctricas			Dimensiones (mm)			Peso (kg)	
	Velocidad (rpm)	Potencia (Vatios)	Voltajes* (Amp.)	A	B	C	neto	con embalaje
CL 50	375	550	230 V/1 50 Hz 5,7	595	305	380	17,6	19,8
CL 50	375	550	400 V/3 50 Hz 1,7	595	305	380	17,6	19,8
CL 50	375 & 750	600	400 V/3 50 Hz/ 1,8-2,1	595	305	380	17,6	19,8
CL 50 Ultra	375	550	230 V/1 50 Hz 5,7	610	305	380	18	20,2
CL 50 Ultra	375	550	400 V/3 50 Hz/ 1,7	610	305	380	18	20,2
CL 50 Ultra	375 & 750	600	400 V/3 50 Hz/ 1,8-2,1	610	305	380	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, 10/2011/UE, «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.

