

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
9 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
28069
28062
28063
28064
28004
28065
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
28067
28068
27068
27069
27070
27244
27245



0,6 mm → 14 mm

▶ Ralladores



10 discos



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

ref.
28056
28057
28058
28073
28059

7 mm
9 mm
Parmesano
Rábano
Patatas tipo röstis

ref.
28016
28060
28061
28055
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
27072
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
28173
28101
28052
28053
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
28111
28112
28181
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
28114
28115
28180



5x5x5 mm → 50x70x25 mm

▶ Patatas fritas



3 equipos



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

ref.
28134
28135
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

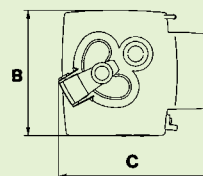
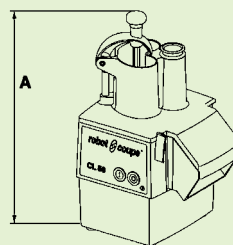


- **Motor asíncrono industrial de uso intensivo** que asegura una gran fiabilidad y longevidad.
- Motor montado sobre rodamiento de bolas que permiten un funcionamiento **silencioso** y sin vibraciones.
- Mayor potencia
- No es necesario el mantenimiento:
 - las piezas no se desgastan (no hay carbón).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

Norma CE

| | Características eléctricas | | | 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 | 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.

