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.

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

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.

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



	ref.		ref.
0,6 mm	28166	8 mm	28066
0,8 mm	28069	10 mm	28067
1 mm	28062	14 mm	28068
2 mm	28063	Ondulados 2 mm	27068
3 mm	28064	Ondulados 3 mm	27069
4 mm	28004	Ondulados 5 mm	27070
5 mm	28065	Patatas cocidas 4 mm	27244
6 mm	28196	Patatas cocidas 6 mm	27245



0,6 mm → 14 mm

Ralladores



10 discos



	ref.		ref.
1,5 mm	28056	7 mm	28016
2 mm	28057	9 mm	28060
3 mm	28058	Parmesano	28061
4 mm	28073	Rábano	28055
5 mm	28059	Patatas tipo röstis	27164



1,5 mm → 9 mm

Bastoncillos, Julianas, Tagliatelles



12 discos



	ref.		ref.
1 x 8 mm	28172	2 x 8 mm	27067
1 x 26 mm Cebolla/col	28153	2 x 10 mm	28173
2 x 2 mm (apio)	28051	3 x 3 mm	28101
2,5 x 2,5 mm	28195	4 x 4 mm	28052
2 x 4 mm	27072	6 x 6 mm	28053
2 x 6 mm	27066	8 x 8 mm	28054



1x8 mm → 8x8 mm

Macedonia



9 equipos



	ref.		ref.
5 x 5 x 5 mm	28110	14 x 14 x 14 mm	28113
8 x 8 x 8 mm	28111	20 x 20 x 20 mm	28114
10 x 10 x 10 mm	28112	25 x 25 x 25 mm	28115
14 x 14 x 5 mm	28181	50 x 70 x 25 mm	28180
14 x 14 x 10 mm	28179		



5x5x5 mm → 50x70x25 mm

Patatas fritas



3 equipos



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

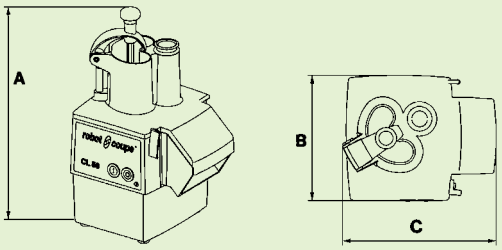
Motor de inducción



- **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	Caracteristicas electricas			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.

Nos reservamos el derecho de modificar en todo momento y sin previo aviso las características técnicas de este aparato. Las informaciones que figuran en este documento no son contractuales y pueden ser modificadas en todo momento.
© Todos los derechos reservados para todos los países por : ROBOT-COUPE s.n.c.

Réf. : 450 315 - 04/2014 - Espagnol

DISTRIBUIDOR

FOXSTEEL-TEL : 443 324 4706

NORMAS:

Aparatos conformes:

•