

robot coupe®

EQUIPOS PARA LA ELABORACION CULINARIA

 **CORTA-HORTALIZAS**
CL 50 • CL 50 Ultra • CL 52



RESTAURANTES - COLECTIVIDADES - CHARCUTERIAS - CATERINGS



▶ CL 50 / CL 50 Ultra

NUEVO

CAPACIDAD DE TRABAJO

Una tolva grande (superficie de 139 cm²) para cortar hortalizas voluminosas, como col o apio. Posibilidad de procesar hasta 10 tomates en una sola operación.

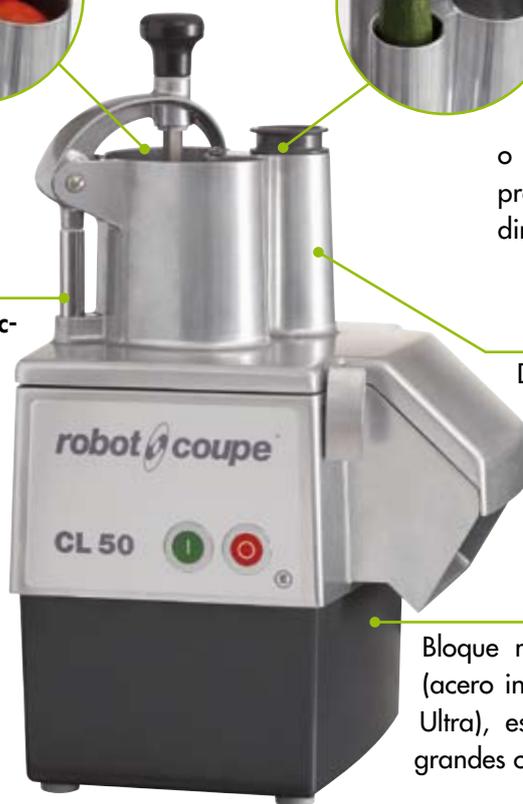
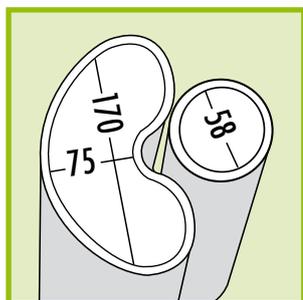


PRECISION

Una tolva cilíndrica (Ø 58 mm) prevista para las hortalizas largas o frágiles (ej.: calabacines, pepinos o champiñones) con una precisión de corte extraordinaria.

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

Diseño de la tapa con formas simples, sin recovecos, para una limpieza fácil.

ROBUSTEZ

Bloque motor de policarbonato (acero inoxidable para el CL 50 Ultra), estudiado para procesar grandes cantidades.



▶ CL 52

PRECISION

Un conducto cilíndrico (58 mm de diámetro) previsto para las verduras largas o frágiles con una precisión de corte excelente. Ejemplo: zanahorias, pepinos, etc.

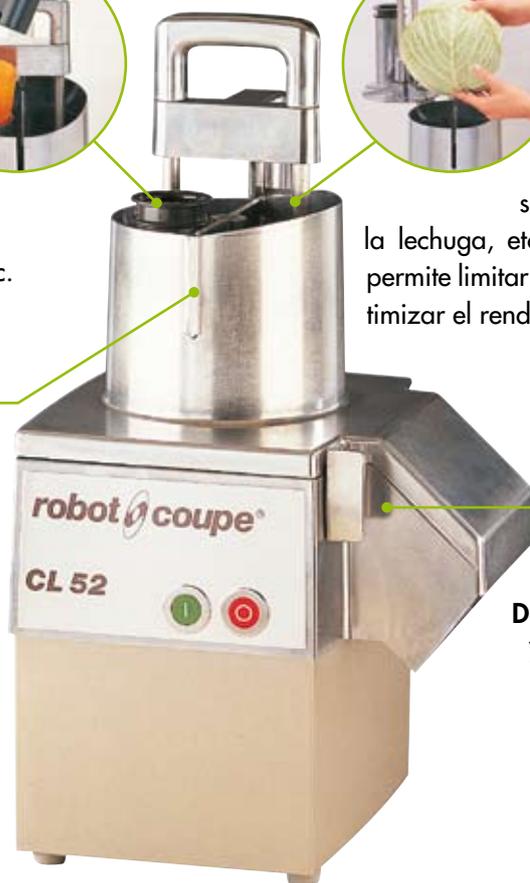
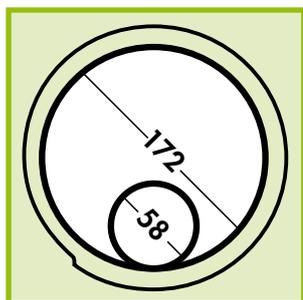


PRODUCCION

Un conducto grande (superficie de 227 cm²) para trabajar productos voluminosos, como el apio, la col, la lechuga, etc. Este conducto grande permite limitar las manipulaciones y optimizar el rendimiento de la máquina.

CALIDAD DE CORTE

Una separación amovible garantiza una homogeneidad y una calidad de corte óptima, especialmente cuando se cortan rodajas de patata o de tomate.



ROBUSTEZ

Bloque motor de acero inoxidable

Diseñados para pequeñas y grandes cantidades



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 **48 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 400 cubiertos.



Usuarios:

Colectividades, Restaurantes, Charcuterías, 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.



¡La mayor variedad de cortes!



12 REBANADOR
0,6 mm

14 mm



3 ONDULADO

2 mm

5 mm



10 RALLADOR

1,5 mm

9 mm



11 BASTONCILLOS

1 x 8 mm

8 x 8 mm



9 MACEDONIA

5 x 5 x 5 mm

50 x 70 x 25 mm



3 PATATAS

FRITAS

8 x 8 mm

10 x 16 mm



Rendimientos

	CL 50	CL 50 Ultra base acero inoxidable	CL 52 base acero inoxidable
Rendimientos prácticos	hasta 250 kg/h	hasta 250 kg/h	hasta 300 kg/h
Rendimientos teóricos	hasta 5 kg/mn	hasta 5 kg/mn	hasta 7 kg/mn
Número de cubiertos	20 a 300 +	20 a 300 +	50 a 400 +



Accesorio para puré

NUEVO

El CL 50 E y el CL 50 Ultra E pueden equiparse opcionalmente con un accesorio para puré.

Este accesorio se compone de:

- Una rejilla especial y una herramienta metálica,
- Un disco expulsor especial,
- Una tolva de introducción.

La tolva de introducción no puede utilizarse en el CL52.



De este modo, se puede realizar fácilmente una gran cantidad de un sabroso puré.

▶ Rebanador



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

ref.
28166
28069
28062
28063
28064
28004
28065
28066

10 mm
14 mm
Ondulado 2 mm
Ondulado 3 mm
Ondulado 5 mm
Patatas cocidas 4 mm
Patatas cocidas 6 mm

ref.
28067
28068
27068
27069
27070
27244
27245

▶ Bastoncillos/Patatas fritas



1 x 8 mm
1 x 26 mm Cebolla/col
2 x 2 mm (apio)
2 x 4 mm
2 x 6 mm
2 x 8 mm
2 x 10 mm

ref.
28172
28153
28051
27072
27066
27067
28173

3 x 3 mm
4 x 4 mm
6 x 6 mm
8 x 8 mm
Patatas fritas 8 x 8 mm
Patatas fritas 10 x 10 mm
Patatas fritas 10 x 16 mm

ref.
28101
28052
28053
28054
28134
28135
28158

▶ Rallador



1,5 mm
2 mm
3 mm
4 mm
5 mm
7 mm
9 mm
Parmesano
Rábano
Patatas de tipo Röstis

ref.
28056
28057
28058
28073
28059
28016
28060
28061
28055
27164

▶ Macedonia



5 x 5 x 5 mm
8 x 8 x 8 mm
10 x 10 x 10 mm
14 x 14 x 14 mm
14 x 14 x 5 mm
14 x 14 x 10 mm
20 x 20 x 20 mm
25 x 25 x 25 mm
50 x 70 x 25 mm

ref.
28110
28111
28112
28113
28181
28179
28114
28115
28180

▶ Motor de inducción

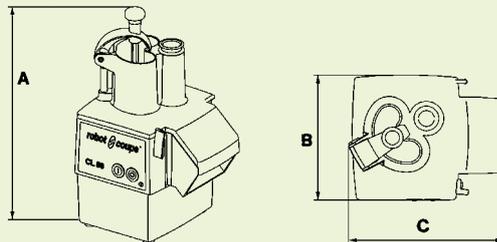


- Motor asíncrono industrial de uso intensivo que asegura una gran fiabilidad y longevidad.
- Motor montado sobre rodamiento de bolas que permiten un funcionamiento silencioso y sin vibraciones.
- Mayor potencia
- No es necesario el mantenimiento:
 - las piezas no se desgastan (no hay carbón).
 - Eje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

Norma CE

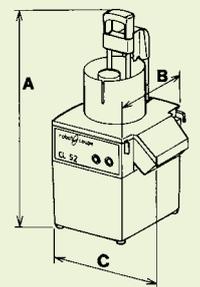
	Características electricas			Dimensiones (mm)			Peso (kg)	
	Velocidad (rpm)	Potencia (Vatios)	Voltajes* (Amp.)	A	B	C	neto	con embalaje
CL 50	375	550	400 V/3 50 Hz 1,7	335	310	380	15	18
CL 50	375 y 750	550	400 V/3 50 Hz/ 1,8-2,1	335	310	380	15	18
CL 50 Ultra	375	550	400 V/3 50 Hz 1,7	350	310	380	15	18
CL 50 Ultra	375 y 750	550	400 V/3 50 Hz/ 1,8-2,1	350	310	380	15	18
CL 52	375	750	400 V/3 50 Hz 2	640	360	250	21	24

CL 50 - CL 50 Ultra



* Existen otros voltajes.

CL 52



robot coupe®

FABRICADO EN FRANCIA POR ROBOT-COUCPE s.n.c

Dirección General, Francia, Internacional y Marketing :
Tel.: + 33 1 43 98 88 33 - Fax : + 33 1 43 74 36 26
BP 157 - 94305 Vincennes Cedex - France
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

www.robot-coupe.com

DISTRIBUIDOR

NORMAS :

Aparatos conformes :

- Con las disposiciones de las siguientes directivas europeas y las legislaciones nacionales correspondientes : 98/37/CEE, 73/23/CEE, 89/336/CEE, 89/109/CEE, 2002/72/CEE.
- 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 292 - 1 y 2, EN 60204 - 1, 1998, EN 1678.

