robot coupe®

EQUIPOS PARA LA ELABORACION CULINARIA

CORTA-HORTALIZAS
CL 52 E

NUEVO



RESTAURANTES – COLECTIVIDADES – CATERINGS

Corta-Hortalizas CL 52 Versión Ⓔ



Diseñado para cortar grandes cantidades de hortalizas en un abrir y cerrar de ojos.

Super Ergonómico

SUPER PRECISO



Tolva cilíndrica Ø 58 mm para un corte uniforme de los productos alargados.

SUPER GRANDE



La capacidad XL de la tolva acepta hasta 15 tomates o 1 col entera.



ERGONOMÍA SOBRESALIENTE



Palanca con movimiento asistido para reducir los esfuerzos del usuario y aumentar la productividad.

EXPULSIÓN LATERAL



Ahorro de espacio y confort del usuario.

SUPER POTENTE

Potente motor industrial de 750 W para uso intensivo.

GRAN VARIEDAD DE CORTES

50 DISCOS

Amplia colección de 50 discos con afilado de alta precisión de la hoja para una caldiad de corte perfecta.

2 VERSIONES DISPONIBLES:

1 Velocidad: 375 rpm

2 Velocidades: 375 y 750 rpm

¡LA MAYOR VARIEDAD DE CORTES!

Rebanadores

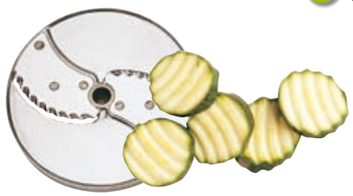


12 discos

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

0,6 mm → 10 mm

Rebanadores ondulados



3 discos

	ref.
2 mm	27068
3 mm	27069
5 mm	27070

2 mm → 5 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

1,8 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 70x 25 mm	28180
14 x 14 x 10 mm	28179		

5x5x5 mm → 14x14x10 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

CL 52 Versión E

Ventajas de los Productos:

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 400 cubiertos.

Usuarios:

Restaurantes – Colectividades – 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

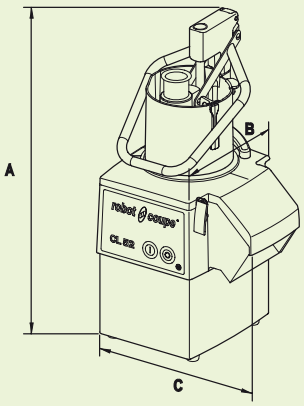
- **Motor asíncrono industrial de uso intensivo** que asegura una gran fiabilidad y longevidad.
- Motor montado sobre rodamiento de bolas que permiten un funcionamiento **silencioso** y sin vibraciones.
- Mayor potencia
- **No es necesario ningún mantenimiento:**
  - las piezas no se desgastan (no hay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



Norma CE

	Caracteristicas electricas			Peso (kg)	
	Velocidad (rpm)	Potencia (Vatios)	Voltajes* (Amp.)	Neto	con embalaje
CL 52 Monofásico	375	750	230 V/1 50 Hz (5,3)	25,5	28
CL 52 Trifásico 1 Velocidad	375	750	400 V/3 50 Hz (2,0)	25,5	28
CL 52 Trifásico 2 Velocidades	375 & 750	900	400 V/3 50 Hz (2,7)	25,5	28

Dimensiones (mm)		
A	**B**	**C**
690	340	360



* Existen otros voltajes.

robot coupe®

FABRICADO EN FRANCIA POR ROBOT-COUPE S.N.C

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, 2002/72/CE, «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.

SYNEG DEEE

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. : 450 728 - 06/2012 - Espagnol