

robot coupe®

 **TAGLIAVERDURE**
CL 50 • CL 50 Ultra



RISTORANTI - COLLETTIVITÀ - GASTRONOMIE

CL 50 / CL 50 Ultra

Efficienti, robusti, facili da pulire e con una grandissima varietà di tagli, questi modelli sono incomparabili e potranno soddisfare le vostre esigenze quotidiane con precisione, semplicità ed efficacia.

ERGONOMIA

Questi modelli sono dotati di un riavvio automatico della macchina mediante una levetta per l'estrema facilità durante ogni fase di lavoro e la rapidità d'esecuzione.

PULIZIA SEMPLICE

Coperchio ideato con forme semplici senza angoli morti per la semplicità nella pulizia.

ROBUSTEZZA

Contenitore e coperchio metallici e blocco motore in polycarbonato (in inox per il CL 50 Ultra)



Accessorio purè

Il CL 50 E e il CL 50 Ultra E possono essere dotati di un accessorio purè.

Potrete quindi realizzare facilmente un purè di qualità e gustoso in grande quantità.



Tramoggia



La pala per purè e la griglia sono disponibili in 2 dimensioni a seconda delle consistenze desiderate: 3 mm o 6 mm.



Speciale disco espulsore

2 ALIMENTATORI

- La grande tramoggia (superficie 139 cm²) può ricevere fino a 10 pomodori.
- La tramoggia rotonda (Ø 58 mm) per un taglio uniforme dei prodotti lunghi.



QUANTITÀ LAVORATE

- Produzione : Da 250 kg/h.
- Produzione teorica : Da 5 kg/min.
- 2 versioni disponibili:
 - 1 Velocità (monofase o trifase) 375 giri/min
 - 2 Velocità (trifase): 375 giri/min e 750 giri/min

50
DISCHI

Qualità di taglio eccezionale:

Il CL 50 vi permette di realizzare una grande varietà di tagli anche di verdure fragili come le **fettine di funghi** o i **cubetti di pomodoro**.

Possibilità
di 9 tagli a
cubetti e 3 di
patate fritte

LA PIÙ GRANDE VARIETÀ DI TAGLI

▶ Fette e Ondulati



16 dischi



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

Codice

28166 8 mm
28069 10 mm
28062 14 mm
28063 Ondulate 2 mm
28064 Ondulate 3 mm
28004 Ondulate 5 mm
28065 Patate cucinate 4 mm
28196 Patate cucinate 6 mm

Codice

28066
28067
28068
27068
27069
27070
27244
27245



0,6 mm → 14 mm

▶ Listelli



10 dischi



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

Codice

28056 7 mm
28057 9 mm
28058 Parmigiano
28073 Ravanelli
28059 Patata di tipo Rostis

Codice

28016
28060
28061
28055
27164



1,5 mm → 9 mm

▶ Bastoncini, Julienne, Tagliatelle



12 dischi



1 x 8 mm
1 x 26 mm cipolla/cavolo
2 x 2 mm (fiammiferi)
2,5 x 2,5 mm
2 x 4 mm (strisce)
2 x 6 mm (strisce)

Codice

28172 2 x 8 mm (strisce)
28153 2 x 10 mm
28051 3 x 3 mm
28195 4 x 4 mm
27072 6 x 6 mm
27066 8 x 8 mm

Codice

27067
28173
28101
28052
28053
28054



1x8 mm → 8x8 mm

▶ Cubetti



9 accessori



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

Codice

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

Codice

28113
28114
28115
28180



5x5x5 mm → 50x70x25 mm

▶ Patate fritte



3 accessori



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

Codice

28134
28135
28158



8x8 mm → 10x16 mm



Tagliaverdure

Modelli da tavolo



I vantaggi prodotto:

Capacità di lavorazione:

- **Grande alimentatore** che permette di lavorare verdure voluminose tipo cavolo o insalata.

Grande varietà di tagli:

- Gamma completa di **50 dischi** per fettine, tagli ondulati, grattugie, bastoncini, lamelle e cubetti (da 5x5x5 mm a 25x25x25 mm) con una precisione e una qualità di taglio ottimali.
- Apparecchio 1 velocità da 375 giri/min ideale per il taglio di prodotti fragili, di cubetti e di patate fritte e che garantisce una grande varietà di tagli a fettine, grattugie e julienne.
- Apparecchio 2 velocità 375 e 750 giri/min per conciliare precisione di taglio e rapidità.

Realizzazione semplice e robusta:

- Tutti i pezzi a contatto con gli alimenti sono facilmente smontabili per un'igiene perfetta.
- Motore asincrono per un uso intensivo.



Numero di coperti:

fino a 300 coperti



Utilizzatori:

Ristoranti - Collettività - Gastronomie



In breve:

Queste macchine efficienti, robuste e facili da pulire sono dotate della più grande varietà di tagli e sono ineguagliabili nel rispondere con precisione, facilità ed efficacia alle vostre esigenze di tutti i giorni.



Motore ad induzione

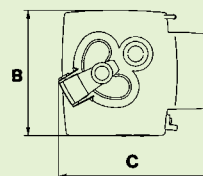
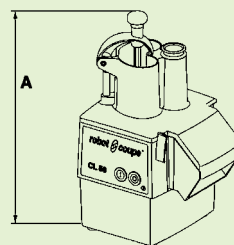


- **Motore asincrono industriale ad uso intensivo** per una grandissima affidabilità e durata.
- Motore montato su cuscinetti a sfera per un funzionamento **silenzioso** privo di vibrazioni.
- Maggiore potenza fornita
- **Nessuna manutenzione:**
 - nessuno pezzo soggetto ad usura
 - albero motore in acciaio inox.

Norma CE

	Caratteristiche elettriche			Dimensioni (mm)			Peso (kg)	
	Velocità (giri/min.)	Potenza (Watts)	Voltaggi* (Amp.)	A	B	C	netto	con imballo
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



* Altri voltaggi : a richiesta.

robot coupe®

FABBRICATO IN FRANCIA DA ROBOT-COUPÉ S.N.C.

Direzione Generale, Francia,
Internazionale e Marketing :

Tel. : + 33 1 43 98 88 33

Fax : + 33 1 43 74 36 26

email : international@robot-coupe.com

www.robot-coupe.com

Distribuito in Italia da
Robot-Coupe Italia srl

via Stelloni Levante 24/a
40012 Calderara di Reno (BO)

Tel: 051 72 68 10

Fax: 051 72 68 12

Email: info@robot-coupe.it

www.robot-coupe.it

STANDARD:

Apparecchi conformi:

- Con quanto previsto dalle seguenti direttive comunitarie, comprese le ultime modifiche e con la relativa legislazione di recepimento: 2006/42/CE, 2006/95/CE, 2004/108/CE, 1935/2004/CE, 10/2011/UE, «RoHS» 2002/95/CE, «DEEE» 2002/96/CE.
- E che sono state applicate le seguenti norme armonizzate: EN 12100-1 e 2 - 2004, EN 60204-1 - 2006, EN 1678, EN 60529/2000: IP 55, IP 34.

