

robot coupe®

 **TAGLIAVERDURE**
CL 52®

NUOVO



RISTORANTI - COLLETTIVITÀ - GASTRONOMIE

▶ Tagliaverdure CL 52 Versione (E)

Ideato per il taglio di grandi volumi di verdure in poco tempo

**Extra
Ergonomico**

EXTRA PRECISO



Tramoggia cilindrica
Ø 58 mm per un
taglio uniforme dei
prodotti lunghi.

EXTRA LARGE



Il volume XL della
tramoggia contiene
fino a 15 pomodori
o 1 cavolo intero.



ERGONOMIA ECCEZIONALE



Leva con
movimento assistito
per ridurre lo
sforzo e per
una maggiore
produttività.

ESPULSIONE LATERALE



Ingombro ridotto
e comodità per
l'utilizzatore.

EXTRA POTENTE

Motore industriale
potente da 750 W
per un uso intensivo

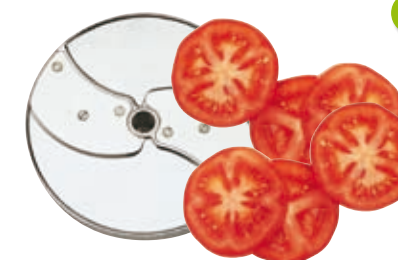
GRANDE VARIETÀ DI TAGLI

**50
DISCHI**

Grande collezione
di 50 dischi con
affilatura della lama
d'alta precisione per
una qualità di taglio
perfetta.

LA PIÙ GRANDE VARIETÀ DI TAGLI

▶ Fette



0,6 mm → 10 mm

	12 dischi		
	Codice		Codice
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	Patate cucinate 4 mm	27244
4 mm	28004	Patate cucinate 6 mm	27245

▶ Ondulati



2 mm → 5 mm

	3 dischi	
	Codice	
2 mm	27068	
3 mm	27069	
5 mm	27070	

▶ Listelli



1,5 mm → 9 mm

	10 dischi		
	Codice		Codice
1,5 mm	28056	7 mm	28016
2 mm	28057	9 mm	28060
3 mm	28058	Parmigiano	28061
4 mm	28073	Ravanelli	28055
5 mm	28059	Patata di tipo Rosfis	27164

▶ Bastoncini, Julienne, Tagliatelle



1,8 mm → 8x8 mm

	12 dischi		
	Codice		Codice
1 x 8 mm	28172	2 x 8 mm (strisce)	27067
1 x 26 mm cipolla/cavolo	28153	2 x 10 mm	28173
2 x 2 mm (fiammiferi)	28051	3 x 3 mm	28101
2,5 x 2,5 mm	28195	4 x 4 mm	28052
2 x 4 mm (strisce)	27072	6 x 6 mm	28053
2 x 6 mm (strisce)	27066	8 x 8 mm	28054

▶ Cubetti



5x5x5 mm → 14x14x10 mm

	9 accessori		
	Codice		Codice
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		

▶ Patate fritte



8x8 mm → 10x16 mm

	3 accessori	
	Codice	
8 x 8 mm	28134	
10 x 10 mm	28135	
10 x 16 mm	28158	

2 VERSIONI DISPONIBILI:

1 velocità: 375 giri/min

2 velocità: 375 e 750 giri/min



Tagliaverdure

CL 52 Versione E



I vantaggi prodotto:

Capacità di lavoro:

- **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 400 coperti



Utilizzatori:

Ristoratori – 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 a 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

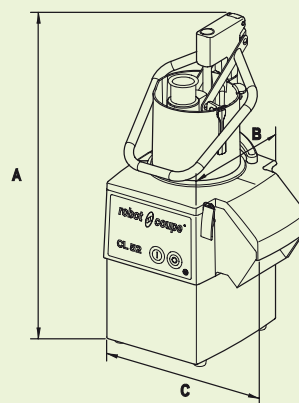
Peso (kg)

	Velocità (giri/min.)	Potenza (Watts)	Vtaggi* (Amp.)	Peso (kg)	
				netto	con imballo
CL 52 Monofase	375	750	230 V/1 50 Hz (5,3)	25,5	28
CL 52 Trifase 1 velocità	375	750	400 V/3 50 Hz (2,0)	25,5	28
CL 52 Trifase 2 velocità	375 & 750	900	400 V/3 50 Hz (2,7)	25,5	28

Dimensioni (mm)

A	B	C
690	340	360

* 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, 2002/72/CE, «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.

