

# robot coupe®

ESPECIALISTA DOS PREPARADORES CULINÁRIOS



## CORTADORES DE LEGUMES

CL 52®

NOVIDADES



RESTAURANTES – COLECTIVIDADES – TAKE-AWAY – QUINTAS

# ▶ Cortadores de legumes CL 52 Versão (E)

Concebido para cortar grandes volumes de legumes num instante

**Extra  
Ergonómico**

## EXTRA PRECISO



Boca cilíndrica Ø 58 mm para um corte uniforme dos produtos compridos.

## EXTRA LARGO



O volume XL da boca aceita até 15 tomates ou uma couve inteira.



## ERGONOMIA NOTÁVEL



Alavanca com movimento assistido para reduzir os esforços do operador e maior produtividade.

## EJECCIÓN LATERAL



Ganho de espaço e conforto do utilizador

## EXTRA POTENTE

Motor industrial potente de 750 W para uso intensivo.

## GRANDE VARIEDADE DE CORTE

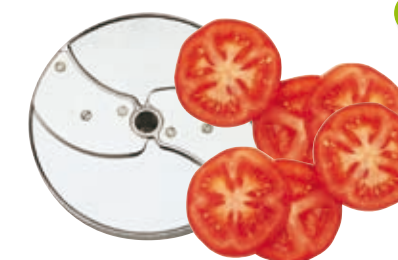
**50  
DISCOS**

Vasta colecção de 50 discos com afiação da lâmina de alta precisão para qualidade de corte perfeita.

**DUAS VERSÕES DISPONÍVEIS:**  
1 velocidade: 375 r.p.m.  
2 velocidades: 375 e 750 r.p.m.

## A MAIOR VARIEDADE DE CORTES

### ▶ Fatiados

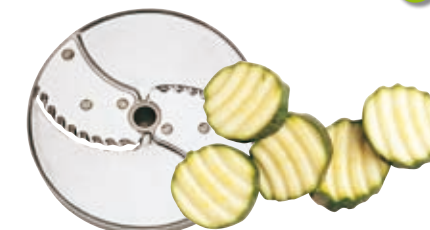


0,6 mm → 10 mm

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 | Bat. cozidas 4 mm | 27244 |
| 4 mm   | 28004 | Bat. cozidas 6 mm | 27245 |

### ▶ Ondulado



2 mm → 5 mm

3 discos

|      | ref.  |
|------|-------|
| 2 mm | 27068 |
| 3 mm | 27069 |
| 5 mm | 27070 |

### ▶ Raladores



1,5 mm → 9 mm

10 discos

|        | ref.  |                  | ref.  |
|--------|-------|------------------|-------|
| 1,5 mm | 28056 | 7 mm             | 28016 |
| 2 mm   | 28057 | 9 mm             | 28060 |
| 3 mm   | 28058 | Parmesão         | 28061 |
| 4 mm   | 28073 | Rabanete         | 28055 |
| 5 mm   | 28059 | Bat. tipo Rostis | 27164 |

### ▶ Palitos, Julianas

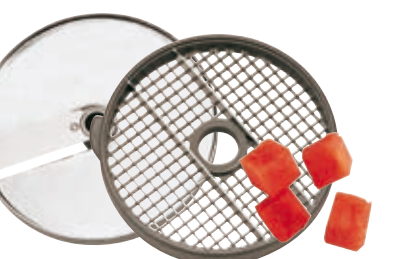


1,8 mm → 8x8 mm

12 discos

|                        | ref.  |                  | ref.  |
|------------------------|-------|------------------|-------|
| 1 x 8 mm               | 28172 | 2 x 8 mm (tiras) | 27067 |
| 1 x 26 mm cebola/couve | 28153 | 2 x 10 mm        | 28173 |
| 2 x 2 mm (aipo)        | 28051 | 3 x 3 mm         | 28101 |
| 2,5 x 2,5 mm           | 28195 | 4 x 4 mm         | 28052 |
| 2 x 4 mm (tiras)       | 27072 | 6 x 6 mm         | 28053 |
| 2 x 6 mm (tiras)       | 27066 | 8 x 8 mm         | 28054 |

### ▶ Macedónia



5x5x5 mm → 14x14x10 mm

9 equipamentos

|                 | 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 |                 |       |

### ▶ Batatas Fritas



8x8 mm → 10x16 mm

3 equipamentos

|            | ref.  |
|------------|-------|
| 8 x 8 mm   | 28134 |
| 10 x 10 mm | 28135 |
| 10 x 16 mm | 28158 |



# Cortadores de legumes

CL 52 Versão 



## Os Extras produtos:

### Capacidade de trabalho:

- Grande boca que permite o trabalho de legumes volumosos do tipo couve lombarda, alface.

### Grande variedade de corte:

- Gama completa de **50 discos** para fatias finas, cortes ondulados, ralados, palitos, cubos e macedónia (de 5x5x5 mm a 25x25x25 mm) com uma precisão e uma excelente qualidade de corte.
- Máquina monofásica com 1 velocidade de 375 rpm ideal para os cortes de produtos frágeis, macedónia e batatas fritas e assegurando uma grande variedade de corte em fatiados, ralados e juliana.
- Máquina trifásica com 2 velocidades 375 e 750 rpm previstas para conciliar precisão de corte e rapidez.

### Concepção simples e robusta:

- Todas as peças em contacto com alimentos são facilmente desmontáveis para uma higiene perfeita.
- Motor assíncrono para uso intensivo.



## Número de refeições:

até 400 refeições



## Utilizadores:

Restaurantes – Colectividades –  
Take-away – Quintas



## Em resumo:

Eficientes, robustos, fáceis de limpar e dispondo da maior variedade de cortes, estas máquinas são incomparáveis e saberão responder às suas necessidades diárias com precisão, facilidade e eficácia.



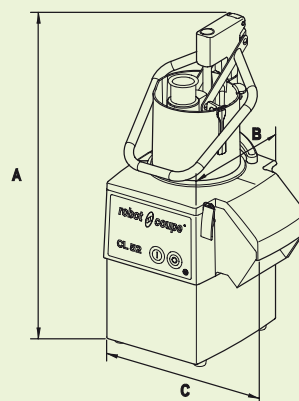
## Motor de indução

- **Motor industrial assíncrono** para grande fiabilidade e longevidade.
- Motor montado em rolamentos de esferas para funcionamento silencioso, isento de qualquer vibração.
- Potência emitida aumentada.
- **Nenhuma manutenção:**
  - Sem peças de desgaste (sem carvões).
  - Árvore do motor em inox.



| Norma CE                             | Características eléctricas |                  |                     | Peso (kg) |          |
|--------------------------------------|----------------------------|------------------|---------------------|-----------|----------|
|                                      | Velocidade (rpm)           | Potência (Watts) | Voltagens* (Amp.)   | liquido   | embalado |
| <b>CL 52 Monofásico</b>              | 375                        | 750              | 230 V/1 50 Hz (5,3) | 25,5      | 28       |
| <b>CL 52 Trifásico 1 velocidade</b>  | 375                        | 750              | 400 V/3 50 Hz (2,0) | 25,5      | 28       |
| <b>CL 52 Trifásico 2 velocidades</b> | 375 & 750                  | 900              | 400 V/3 50 Hz (2,7) | 25,5      | 28       |

| Dimensões (mm) |     |     |
|----------------|-----|-----|
| A              | B   | C   |
| 690            | 340 | 360 |



\* Outras voltagens disponíveis.

**robot coupe®**

FABRICADO EM FRANÇA POR ROBOT-COUPÉ S.N.C.

Direcção geral, França, internacional e Marketing :

Tél.: + 33 1 43 98 88 33

Fax : + 33 1 43 74 36 26

48, rue des Vignerons

94305 Vincennes Cedex - France

email : international@robot-coupe.com

**www.robot-coupe.com**

## DISTRIBUIDOR

### NORMAS : Máquinas conformes com :

- Com as disposições das directivas europeias seguintes e com as legislações nacionais que as transpõem: 2006/42/CE, 2006/95/CE, 2004/108/CE, 1935/2004/CE, 2002/72/CE, «RoHS» 2002/95/CE, «DEEE» 2002/96/CE.
- Com as disposições das normas europeias harmonizadas seguintes e com as normas que definem as prescrições relativas à segurança e à higiene: EN 12100-1 e 2 - 2004, EN 60204-1 - 2006, EN 1678- 1998, EN 60529-2000: IP 55, IP 34.

