

COLECCION DE DISCOS

2017 **robot coupe®**



Ø 175 mm



Ø 175 mm



Ø 190 mm



Ø 190 mm

R 201 XL
R 301
R 301 Ultra
R 401
CL 20

Precio
unitario
21%
IVA no
incl.
(€)

R 402
R 402 V.V.

CL 40

Precio
unitario
21%
IVA no
incl.
(€)

DISCOS

R 502/R 502 V.V.
R 652/R 652 V.V.

Precio
unitario
21%
IVA no
incl.
(€)

CL 50
Gourmet

Precio
unitario
21%
IVA no
incl.
(€)

REBANADORES



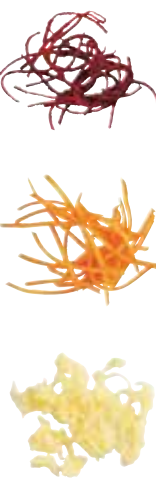
					Almendras 0,6 mm	28166	88	28166	88
					0,8 mm	28069	88	28069	88
	27051	48	27051	48	1 mm	28062	88	28062	88
	27555	48	27555	48	2 mm	28063	88	28063	88
	27086	48	27086	48	3 mm	28064	88	28064	88
	27566	48	27566	48	4 mm	28004	88	28004	88
	27087	48	27087	48	5 mm	28065	88	28065	88
	27786	48	27786	48	6 mm	28196	88	28196	88
					8 mm	28066	88	28066	88
					10 mm	28067	88	28067	88
					14 mm	28068	88		
					Patatas cocidas 4 mm	27244	277	27244	277
					Patatas cocidas 6 mm	27245	277	27245	277

ONDULADOS



	27621	48	27621	48	2 mm	27068	110	27068	110
					3 mm	27069	110	27069	110
					5 mm	27070	110	27070	110

RALLADORES



	27588	48	27588	27148	48	1,5 mm	28056	81	28056	81
	27577	48	27577	27149	48	2 mm	28057	81	28057	81
	27511	48	27511	27150	48	3 mm	28058	81	28058	81
						4 mm	28073	81	28073	81
						5 mm	28059	81	28059	81
	27046	48	27046		48	6 mm				
						7 mm	28016	81	28016	81
	27632	48	27632		48	9 mm	28060	81	28060	81
	27764	54	27764		54	Parmesano	28061	81	28061	81
	27191	81	27191		81	Patatas typo Rösti	27164	128	27164	128
						Patatas crudas	27219	141	27219	141
	27078	81	27078		81	Rábano blanco 0,7 mm				
	27079	81	27079		81	Rábano blanco 1 mm	28055	144	28055	144
	27130	81	27130		81	Rábano blanco 1,3 mm				

BASTONCILLOS



						1 x 8 mm (tagliatelle)	28172	117	28172	117
						1 x 26 Cebollas/Coles	28153	214	28153	214
	27080	60	27080		60	2 x 4 mm	27072	117	27072	117
	27081	60	27081		60	2 x 6 mm	27066	117	27066	117
						2 x 8 mm	27067	117	27067	117
						2 x 10 mm (tagliatelle)	28173	117	28173	117
	27599	60	27599		60	2 x 2 mm	28051	117	28051	117
						2,5 x 2,5 mm	28195	117	28195	117
						3 x 3 mm	28101	117	28101	117
	27047	60	27047		60	4 x 4 mm	28052	117	28052	117
	27610	60	27610		60	6 x 6 mm	28053	117	28053	117
	27048	60	27048		60	8 x 8 mm	28054	117	28054	117

COLECCION DE DISCOS

2017

robot coupe®



Ø 175 mm

Ø 190 mm

Ø 190 mm

R 402
R 402 V.V.

R 502/R 502 V.V.
R 652/R 652 V.V.

CL 50/CL 50 Ultra
CL 52/CL 55/CL 60

CL 50 Gourmet

Precio
unitario
21%
IVA no
incl.
(€)

Precio
unitario
21%
IVA no
incl.
(€)

Precio
unitario
21%
IVA no
incl.
(€)

DISCOS

EQUIPOS MACEDONIA	CL 40	Precio unitario 21% IVA no incl. (€)	5 x 5 x 5 mm	CL 50/CL 50 Ultra CL 52/CL 55/CL 60	Precio unitario 21% IVA no incl. (€)	CL 50 Gourmet	Precio unitario 21% IVA no incl. (€)
	■ 27113	156	8 x 8 x 8 mm	■ 28110	202	■ 28110	202
	■ 27114	156	10 x 10 x 10 mm	■ 28111	188	■ 28111	188
	■ 27298	156	12 x 12 x 12 mm	■ 28112	188	■ 28112	188
			14 x 14 x 5 mm	■ 28197	188		
			14 x 14 x 10 mm	■ 28181	188	■ 28181	188
			14 x 14 x 14 mm	■ 28179	188	■ 28179	188
			20 x 20 x 20 mm	■ 28113	188		
			25 x 25 x 25 mm	■ 28114	188		
REJILLA + REBANADOR			50 x 70 x 25 mm (lechuga)	■ 28115	188		
				■ 28180	272		
EQUIPOS PATATAS FRITAS	▲ 27116	163	8 x 8 mm	▲ 28134	225	▲ 28134	225
			8 x 16 mm	Nuevo ▲ 28159	225	▲ 28159	225
	▲ 27117	163	10 x 10 mm	▲ 28135	225	▲ 28135	225
			10 x 16 mm	▲ 28158	225	▲ 28158	225
BRUNOISES			2 x 2 x 2 mm			28174	156
			3 x 3 x 3 mm			28175	156
			4 x 4 x 4 mm			28176	156
GAUFRETTES			2 mm			28198	133
			3 mm			28199	133
			4 mm			28177	133
			6 mm			28178	133

AVISO



- El equipo macedonia se compone de: 1 rejilla macedonia + 1 disco rebanador.
- ▲ El equipo fritas se compone de: 1 rejilla fritas + 1 disco rebanador especial para fritas.

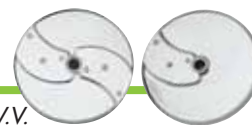
ACCESORIOS

	Referencia	Precio unitario 21% IVA no incl. (€)
SOPORTE MURAL PARA ACCESORIOS: CUCHILLAS Y DISCOS DESDE R 201 XL HASTA R 402 V.V.	107810	30
PORTADISCOS MURAL 4 VÁSTAGOS INOXIDABLES	107812	34
CASILLERO DE DISCOS POLICARBONATO Para discos R 502 a R 652 V.V. y CL 50 a CL 60 V.V.	27258	17
PORTADISCOS MURAL INOXIDABLE	101230	43
D-CLEAN KIT : HERRAMIENTA DE LIMPIEZA PARA REJILLAS DE TIPO MACEDONIA	39881	70
PROTECCIÓN DE DISCOS PARA DISCOS R 502 A R 652 V.V. Y CL 50 A CL 60 V.V.	39726	15



La mayor variedad de cortes

Rebanadores



CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, CL 60 V.V., R 502, R 502 V.V., R 652, R 652 V.V.

CL 20, CL 40, R 201 XL, R 301, R 301 Ultra, R 401, R 402, R 402 V.V.

 Almendras 0,6 mm Ref. 28166 	 0,8 mm Ref. 28069 	 1 mm Ref. 28062 Ref. 27051 
 2 mm Ref. 28063 Ref. 27555 	 3 mm Ref. 28064 Ref. 27086 	 4 mm Ref. 28004 Ref. 27566 
 5 mm Ref. 28065 Ref. 27087 	 6 mm Ref. 28196 Ref. 27786 	 8 mm Ref. 28066 
 10 mm Ref. 28067 		
 14 mm* Ref. 28068 	 Patatas cocidas 4 mm Ref. 27244 	 Patatas cocidas 6 mm Ref. 27245 

* excepto CL 50 Gourmet



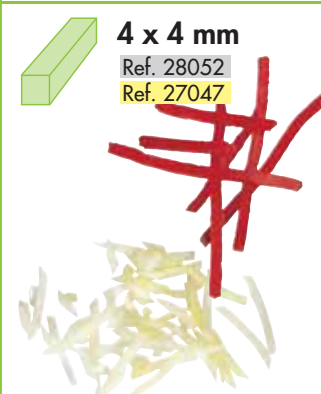
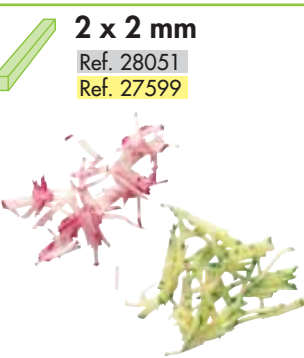
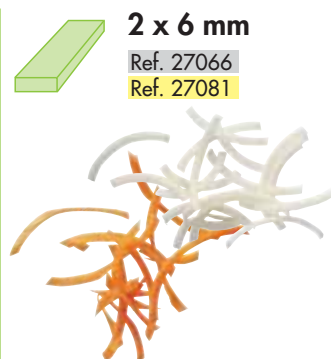
La mayor variedad de cortes

Bastoncitos

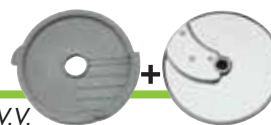


CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, CL 60 V.V., R 502, R 502 V.V., R 652, R 652 V.V.

CL 20, CL 40, R 201 XL, R 301, R 301 Ultra, R 402, R 402 V.V.

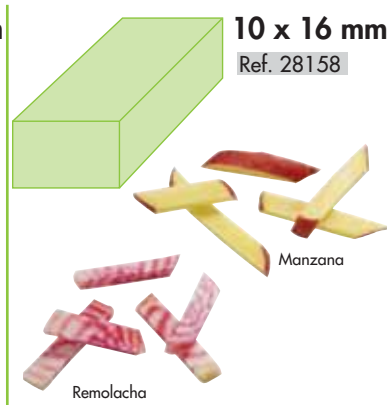
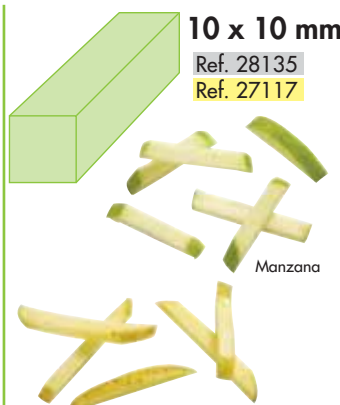
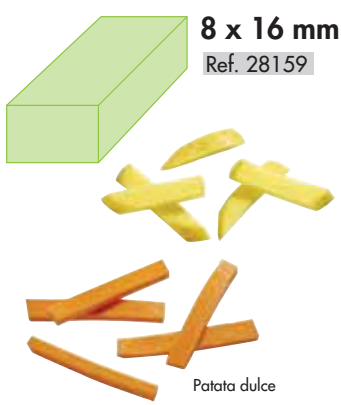


Patatas fritas



CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, CL 60 V.V., R 502, R 502 V.V., R 652, R 652 V.V.

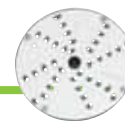
CL 40, R 402, R 402 V.V.





La mayor variedad de cortes

Ralladores



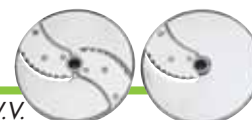
CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, CL 60 V.V., R 502, R 502 V.V., R 652, R 652 V.V.

CL 20, CL 40, R 201 XL, R 301, R 301 Ultra, R 401, R 402, R 402 V.V.

*Especial CL 40

 1,5 mm Ref. 28056 Ref. 27588 Ref. 27148*	 2 mm Ref. 28057 Ref. 27577 Ref. 27149*	 3 mm Ref. 28058 Ref. 27511 Ref. 27150*	 4 mm Ref. 28073
 5 mm Ref. 28059	 6 mm Ref. 27046	 7 mm Ref. 28016	 9 mm Ref. 28060 Ref. 27632
 Parmesano Ref. 28061 Ref. 27764	 Rösti Ref. 27164 Ref. 27191	 Patatas crudas Ref. 27219	 Rábano blanco 1 mm Ref. 28055 Ref. 27078 0,7 mm Ref. 27079 1 mm Ref. 27130 1,3 mm

Ondulados



CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, CL 60 V.V., R 502, R 502 V.V., R 652, R 652 V.V.

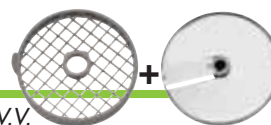
CL 20, CL 40, R 201 XL, R 301, R 301 Ultra, R 401, R 402, R 402 V.V.

 2 mm Ref. 27068 Ref. 27621	 3 mm Ref. 27069	 5 mm Ref. 27070
		



La mayor variedad de cortes

Macedonia



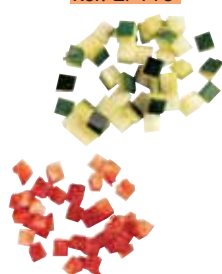
CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, CL 60 V.V., R 502, R 502 V.V., R 652, R 652 V.V.

CL 40, R 402, R 402 V.V.

5x5x5 mm
Ref. 28110



8x8x8 mm
Ref. 28111
Ref. 27113



10x10x10 mm
Ref. 28112
Ref. 27114



12x12x12 mm*
Ref. 28197
Ref. 27298



14x14x5 mm
Ref. 28181



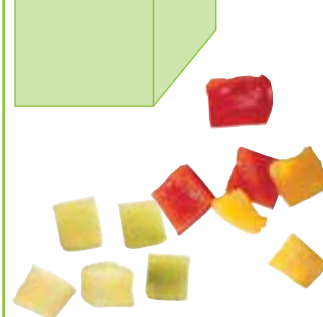
14x14x10 mm*
Ref. 28179



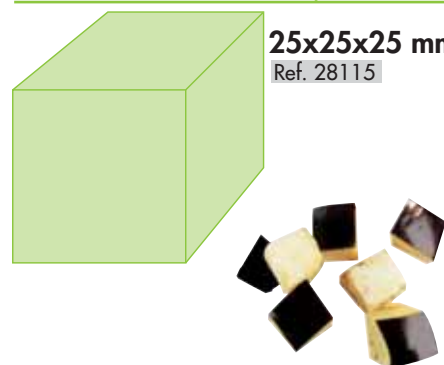
14x14x14 mm*
Ref. 28113



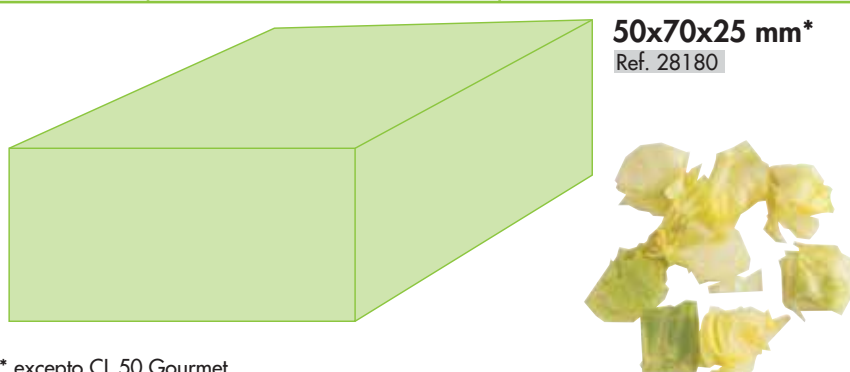
20x20x20 mm*
Ref. 28114



25x25x25 mm*
Ref. 28115



50x70x25 mm*
Ref. 28180



* excepto CL 50 Gourmet

D-Clean Kit

herramienta de limpieza
rejillas de macedonia

Ref. 39881

70 €



Soporte de rejilla reversible

- 1 cara, rejillas para R402-CL40
- 1 cara para CL50-CL60 y R502-R652



Herramienta de limpieza rejillas
de macedonia (5 mm, 8 mm o 10 mm)



Utensilio rascador



Cortes asombrosos CL 50 Gourmet

Brunoises



CL 50 Gourmet

 **2x2x2 mm**
Ref. 28174



 **3x3x3 mm**
Ref. 28175



 **4x4x4 mm**
Ref. 28176



Gaufrettes



CL 50 Gourmet

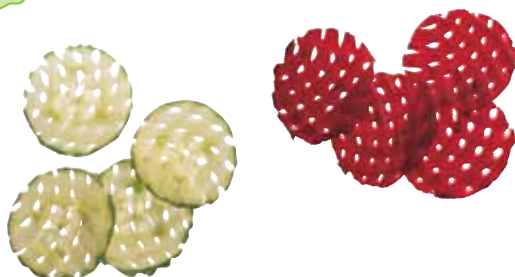
 **2 mm**
Ref. 28198



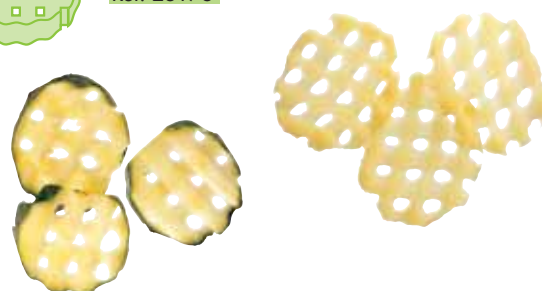
 **3 mm**
Ref. 28199



 **4 mm**
Ref. 28177



 **6 mm**
Ref. 28178





Tolva de gran tamaño que permite introducir hortalizas voluminosas, como coles o berenjenas, y otras hortalizas de manera óptima.



50 discos para rebanar, rallar y hacer rodajas onduladas, en bastoncitos, macedonia y patatas fritas.

Pasador que permite un desmontaje instantáneo de la tolva para lavarla fácilmente.



Bloque motor acero inoxidable.





Capacidad
real/h

Rendimiento
teórico/h*



Hasta
50 kg

Hasta
200 kg



50 kg

200 kg



150 kg

500 kg

RALLADO, REBANADO, ONDULADO, JULIANA

+ MACEDONIA Y FRITAS

+ BRUNOISE Y GAUFRETTE



OPCIONAL
+50
DISCOS

CL 50 Gourmet
Monofásico o Trifásico
1 velocidad
Kit Tabulé



OPCIONAL
+50
DISCOS

CL 50 Ultra
Monofásico o Trifásico
1 o 2 velocidades
Accesorio para puré



OPCIONAL
23
DISCOS

CL 20
Monofásico
1 velocidad



OPCIONAL
28
DISCOS

CL 40
Monofásico
1 velocidad



OPCIONAL
+50
DISCOS

CL 50
Monofásico o Trifásico
1 o 2 velocidades
Accesorio para puré

MODELOS DE MESA

Kit Tabulé

, Accesorio para puré

y Equipo para puré

opcional.

CORTA-HORTALIZAS

2017 **robot coupe®**

70
600

250 kg

750 kg

100
1000

400 kg

1200 kg

300
3000

600 kg

1800 kg

RALLADO, REBANADO, ONDULADO, JULIANA

+ MACEDONIA Y FRITAS



CL55 Workstation

Trifásico

2 velocidades

Equipo para puré

OPCIONAL
+50
DISCOS



CL 55 2 Tolvas

Monofásico o Trifásico

2 velocidades

Equipo para puré

OPCIONAL
+50
DISCOS



CL 52

Monofásico o Trifásico

1 o 2 velocidades

Accesorio para puré

OPCIONAL
+50
DISCOS



CL 55 con Palanca

Monofásico o Trifásico

2 velocidades

Equipo para puré

OPCIONAL
+50
DISCOS



CL 60 Workstation

Monofásico o Trifásico

2 velocidades o velocidad variable

Equipo para puré

OPCIONAL
+50
DISCOS



CL 60 2 Tolvas

Monofásico o Trifásico

2 velocidades o velocidad variable

Equipo para puré

OPCIONAL
+50
DISCOS



CL 60 con Palanca

Trifásico

2 velocidades o velocidad variable

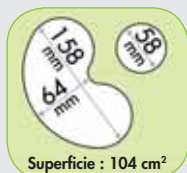
Equipo para puré

OPCIONAL
+50
DISCOS

MODELOS DE SUELO



CL 20



CL 20 - CL 40



BLOQUE MOTOR

Motor asíncrono



FUNCIÓN CORTA-HORTALIZAS

Tolva medialuna - Volumen de carga: 1,56 litros

Tolva cilíndrica para un corte de productos largos

CL 20

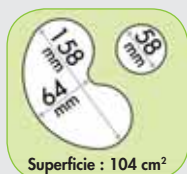
OPCIONAL
23
DISCOS

Potencia	400 Watts
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	1500 rpm
Se entrega	con 2 discos
Colección	opcional de 23 discos
Dimensiones (AxPxAl)	325 x 310 x 570 mm
Peso bruto	12 Kg

Ref. 2493 - CL 20 230V/50/1

875 €

CL 40



CL 40

OPCIONAL
28
DISCOS

Posibilidad
3 Macedonias
2 fritas

Potencia	500 Watts
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	500 rpm
Se entrega sin discos	
Colección	opcional de 28 discos
	Posibilidad 3 Macedonias y 2 fritas
Cuba	de acero inoxidable
Bloque motor	metálico
Dimensiones (AxPxAl)	345 x 330 x 590 mm
Peso bruto	15,2 Kg

Ref. 24570 - CL 40 230V/50/1

1 090 €



Incluya con su pedido de la máquina la referencia de los packs de discos recomendados o seleccione los discos en la página 16.

PACKS DE DISCOS RECOMENDADOS

Precio



Pack de 4 discos para el CL 20 - Ref. 1904

188 €



Pack de 5 discos para el CL 40 - Ref. 1918

342 €



CL 50 GOURMET

Cortes exclusivos: ¡Brunoises y gaufrettes de calidad excepcional!



4 Gaufrettes

2 mm - 3 mm - 4 mm - 6 mm



3 Brunoises

2 mm - 3 mm - 4 mm

Perejil
Hierbas aromáticas

1 mm

CL 50 Gourmet

Potencia	550 Watts	600 Watts
Voltaje	Monofásico 230 V	Trifásico 400 V
Velocidad	375 rpm	
Motor	asíncrono	
Bloque motor	de acero inoxidable	
Tapa y cuba	metálica	
Gran tolva	Volumen de carga: 2,1 litros	
Tolva cilíndrica	Ø 69 mm	
Se entrega sin discos		
Se entrega con	Recipiente de recepción 0,6 litros	
Colección	opcional de 50 discos	

Dimensiones (AxPxAl)	390 x 340 x 610 mm
Peso bruto	22 Kg

Ref. 24453 - CL 50 Gourmet 230V/50/1

1 680 €

Ref. 24459 - CL 50 Gourmet 400V/50/3

1 710 €

OPCIONAL
+50
DISCOSPosibilidad
3 Brunoises
4 Gaufrettes

CL 50 Gourmet

* 58 mm con empujador
* 68 mm sin empujador

Gaufrettes

Ref. 28198 - Gaufrette 2 mm	133 €
Ref. 28199 - Gaufrette 3 mm	133 €
Ref. 28177 - Gaufrette 4 mm	133 €
Ref. 28178 - Gaufrette 6 mm	133 €

Brunoises

Ref. 28174 - Brunoise 2 x 2 x 2 mm	156 €
Ref. 28175 - Brunoise 3 x 3 x 3 mm	156 €
Ref. 28176 - Brunoise 4 x 4 x 4 mm	156 €

Kit perejil y hierbas aromáticas 1 mm

Incluye: 1 rebanador 1 mm y 2 tubos para perejil que lo mantienen durante el corte.	
Ref. 28194 - Kit perejil 1 mm	133 €

Kit tabulé

Incluye: 1 rebanador 1 mm, 1 equipo de macedonia 10 x 10 mm, 1 disco de brunoise 4 x 4 mm y 3 tubos para perejil	
Ref. 28192 - Kit tabulé	463 €



Accesorio para puré

• **Tolva de introducción**
(para CL50 E y CL50 E Ultra únicamente)

• **Paleta**
• **Rejilla para puré**
disponible en 3 dimensiones: 1,5 mm, 2 mm y 3 mm

• **Disco expulsor especial para puré**

• **Volumen y rapidez**
para realizar en 2 minutos hasta 10 kg de puré fresco y sabroso.

• **Ergonomía**
La gran tolva ergonómica permite la introducción continua de patatas reduciendo las manipulaciones.

• **Polivalencia**
Utilice ahora una función suplementaria en su corta-hortalizas, la de pasapurés, además de los 50 cortes de frutas y hortalizas: rodajas, rodajas onduladas, bastoncillos, ralladores, macedonia y patatas fritas.



Accesorio para puré

Accesorio para puré que se compone de :

- una rejilla especial 3 mm
- una paleta
- un disco expulsor
- una tolva de introducción

Ref. 28207 - Accesorio para puré Ø 3 mm (CL 50 - CL 50 Ultra)

Ref. 28208 - Equipo para puré Ø 3 mm

1 + 2 254 €
1 180 €

Incluya con su pedido de la máquina la referencia de los packs de discos recomendados o seleccione los discos en la página 16.

PACKS DE DISCOS RECOMENDADOS



Pack de discos para restauración - Ref. 1958



Pack de discos para colectividades - Ref. 1959

Precio

585 €

975 €



CL 50 - CL 50 Ultra



BLOQUE MOTOR

Motor asíncrono



FUNCIÓN CORTA-HORTALIZAS

Tolva y cuba metálica

Tolva medialuna para un corte de productos largos

Volumen de carga: 2,2 litros

Se entrega sin discos

Equipo para puré opcional

Posibilidad
10 Macedonias
4 fritas

OPCIONAL
+50
DISCOS

CL 50 - 1 velocidad

Potencia	550 Watts
Voltaje	Monofásico 230 V o Trifásico 400 V
Velocidad	375 rpm
Bloque motor	de policarbonato
Dimensiones (AxPxAl)	390 x 340 x 595 mm
Peso bruto	19,8 Kg

Ref. **24440** - CL 50 Monofásico 1 velocidad 230V/50/1 1 150 €

Ref. **24446** - CL 50 Trifásico 1 velocidad 400V/50/3 1 180 €

CL 50 - 2 velocidades

Potencia	600 Watts
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidades	375 y 750 rpm
Bloque motor	de policarbonato
Dimensiones (AxPxAl)	390 x 340 x 595 mm
Peso bruto	19,8 Kg

Ref. **24449** - CL 50 Trifásico 2 velocidades 400V/50/3 1 370 €

CL 50 Ultra - 1 velocidad

Potencia	550 Watts
Voltaje	Monofásico 230 V o Trifásico 400 V
Velocidad	375 rpm
Bloque motor	de acero inoxidable
Dimensiones (AxPxAl)	390 x 340 x 610 mm
Peso bruto	20,2 Kg

Ref. **24465** - CL 50 Ultra Monofásico 1 velocidad 230V/50/1 1 240 €

Ref. **24473** - CL 50 Ultra Trifásico 1 velocidad 400V/50/3 1 255 €

Ref. **27187** - Zócalo móvil de acero inoxidable 463 €

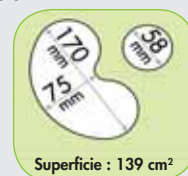
CL 50 Ultra - 2 velocidades

Potencia	600 Watts
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidades	375 y 750 rpm
Bloque motor	de acero inoxidable
Dimensiones (AxPxAl)	390 x 340 x 610 mm
Peso bruto	20,2 Kg

Ref. **24476** - CL 50 Ultra Trifásico 2 velocidades 400V/50/3 1 405 €

Ref. **27187** - Zócalo móvil de acero inoxidable 463 €

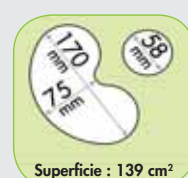
CL 50 - 1 velocidad



CL 50 - 2 velocidades



CL 50 Ultra - 1 velocidad



CL 50 Ultra - 2 velocidades





CL 50 Ultra Pizza

una oferta a medida para realizar todas su pizzas



1 disco rebanador de 2 mm
calabacines, champiñones,
pimientos, cebollas.



1 disco rebanador de 4 mm
para tomates, berenjenas, etc.



1 disco rallador de 7 mm
mozzarella o queso
especial para pizzas.



CL 50 Ultra Pizza

Potencia	550 Watts
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	375 rpm
Bloque motor	em inox
Dimensiones (AxPxP)	390 x 340 x 610 mm
Peso bruto	20,2 Kg

Ref. 2027 - CL 50 Ultra Pizza 230V/50/1 + 3 discos

Posibilidad
10 Macedonias
4 fritas

OPCIONAL
+50
DISCOS

1 495 €



Corta-hortalizas CL 52

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

Super Ergonómico

SUPER PRECISO



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

SUPER GRANDE



El volumen XL de la tolva permite procesar en una sola operación hasta 15 tomates.

SUPER POTENTE

El bloque motor es de acero inoxidable para facilitar el mantenimiento. Motor industrial ultrapotente y silencioso de 750 W.



ERGONOMÍA SOBRESALIENTE



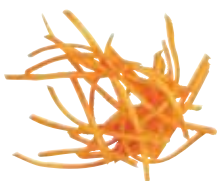
Palanca con movimiento asistido para reducir el esfuerzo del operario y ofrecer un mayor rendimiento.

EXPULSIÓN LATERAL

para ganar espacio y confort del usuario

La mayor variedad de cortes

OPCIONAL
+50
DISCOS





CL 52 1 velocidad



CL 52



BLOQUE MOTOR

Motor asíncrono
Bloque motor de acero inoxidable



FUNCIÓN CORTA-HORTALIZAS

Tolva y cuba metálica
Tolva con una boca de luna entera - Volumen de carga 4,4 litros
Tubo integrado para hortalizas alargadas

Posibilidad
10 Macedonias
4 fritas

OPCIONAL
+50
DISCOS

CL 52 1 velocidad

Potencia	750 Watts
Voltaje	Monofásico 230 V o Trifásico 400 V
Velocidad	375 rpm
Dimensiones (AxPxAl)	360 x 340 x 690 mm
Peso bruto	28 Kg

Ref. **24490** - CL 52 1 velocidad 230V/50/1

1 795 €

Ref. **24498** - CL 52 1 velocidad 400V/50/3

1 820 €

CL 52 2 velocidades



CL 52 2 velocidades

Potencia	900 Watts
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidades	375 y 750 rpm
Dimensiones (AxPxAl)	360 x 340 x 690 mm
Peso bruto	28 Kg

Ref. **24501** - CL 52 2 velocidades 400V/50/3

2 175 €



Incluya con su pedido de la máquina la referencia de los packs de discos recomendados o seleccione los discos en la página 16.

PACKS DE DISCOS RECOMENDADOS



Pack de discos para restauración - Ref. 1958



Pack de discos para colectividades - Ref. 1959

Precio

585 €

975 €



CL 55 Con palanca - CL 55 2 Tolvas



BLOQUE MOTOR

Motor asíncrono
Soporte del motor metálico



FUNCIÓN CORTA-HORTALIZAS

Carrito Inox Provisto de ruedas
Equipo para puré opcional
Se entrega sin discos

Posibilidad
10 Macedonias
4 fritas

OPCIONAL
+50
DISCOS

CL 55 Con palanca

Potencia	750 Watts	1 100 Watts
Voltaje	Monofásico	Trifásico
Velocidades	375 rpm	375 y 750 rpm
Tolva con palanca	238 cm² de superficie - Volumen 4,2 litros	
Tubo integrado	Ø 58 mm	
Dimensiones (AxPxAl)	sin zócalo: 380 x 320 x 920 mm	
Peso bruto	54 Kg	

Ref. 2214 - CL 55 Con palanca 400V/50/3 con carrito inox 4 260 €

Ref. 2245 - CL 55 Con palanca 230V/50/1 con carrito inox 4 380 €

CL 55 Con palanca



CL 55 2 Tolvas

CL 55 2 Tolvas

Potencia	1 100 Watts
Voltaje	Monofásico
Velocidades	375 rpm
Tolva automática	de acero inoxidable
Tolva con palanca	
Tubo integrado	Ø 58 mm
Dimensiones (AxPxAl)	con zócalo: 865 x 396 x 1272 mm
Peso bruto	62 Kg

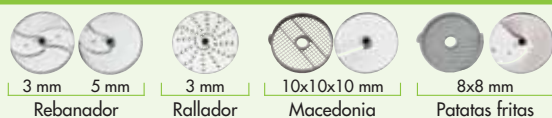
Ref. 2211 - CL 55 2 Tolvas 400V/50/3 con carrito inox 5 925 €

Ref. 2244 - CL 55 2 Tolvas 230V/50/1 con carrito inox 6 050 €



Incluya con su pedido de la máquina la referencia de los packs de discos recomendados o seleccione los discos en la página 16.

PACKS DE DISCOS RECOMENDADOS



Rebanador 3 mm 5 mm Rallador 3 mm 10x10x10 mm Macedonia 8x8 mm Patatas fritas

Pack de discos para restauración - Ref. 1958



Rebanador 1 mm 3 mm 5 mm Rallador 3 mm Bastoncillos 4x4 mm Macedonia 10x10x10 mm 25x25x25 mm Patatas fritas 8x8 mm

Pack de discos para colectividades - Ref. 1959

Precio

585 €

975 €



CL 55 Workstation



BLOQUE MOTOR

Motor asíncrono
Soporte del motor metálico



FUNCIÓN CORTA-HORTALIZAS

Se entrega con :

Tolva automática
Tolva con palanca - Volumen 4,9 litros - Tubo integrado
Pack multicorte de 16 discos
Equipo para puré de 3 mm opcional
Base de acero inoxidable con ruedas y freno
Carrito ajustable de 3 alturas
3 recipientes GN 1x1

Posibilidad
10 Macedonias
4 fritas

OPCIONAL
+50
DISCOS

CL 55 Workstation

Potencia 1 100 Watts
Voltaje Trifásico
Velocidades 375 y 750 rpm
Dimensiones (A x P x A) con base 865 x 396 x 1 272 mm
Peso bruto 80 kg

Ref. 2287 - CL 55 Workstation 400V/50/3

8 165 €



Ref. 2022 Pack multicorte de 16 discos incluido en el precio del CL 55 Workstation





Nuevo

CL 55 WORKSTATION UNA SOLUCION COMPLETA PARA CORTAR HORTALIZAS



Hasta
1200 kg
de hortalizas
por hora.

Pack multicorte
16 discos
incluido

CARRITO AJUSTABLE DE 3 ALTURAS



Para transportar y cargar
fácilmente las frutas y
hortalizas.



Puede utilizarse para
transportar los accesorios.

ACCESORIOS CL 55 INCLUIDOS EN EL PRECIO DEL CL 55 WORKSTATION

TOLVA AUTOMÁTICA



Para todas las hortalizas
de tamaño medio
(tomates, cebollas,
patatas, etc.).



TOLVA DE PALANCA



Especial para
hortalizas
voluminosas, como
lechugas o coles.



EQUIPO PARA PURÉ 3 mm



Elaborar fácilmente
gran cantidad de
puré de patatas
frescas.



CARRITO AJUSTABLE GN 1X1



Para transportar y cargar
productos y para guardar
los accesorios. 2 recipientes
GN 1x1 incluidos.



ACCESORIOS CL 55



Tolva automática

Ref. 28170 1 667 €



Tolva de palanca)

Ref. 39673 1 068 €



Tolva 4 tubos CL 55:
2 tubos Ø 50 mm
2 tubos Ø 70 mm

Ref. 28161 1 265 €



Tolva tubos rectos e
inclinados
Ø 50 mm - 70 mm

Ref. 28155 1 436 €



Equipo para puré

Ref. 28208 Ø 3 mm 180 €



Carrito GN1X1 de 3
alturas ajustables entrega-
do con un recipiente

Ref. 49128

719 €



Carrito de almacenamiento
para 16 discos y 3 tolvas (no
incluidos). Entregado con
una cubeta GN 1x1.

Ref. 49132

1 249 €





CL 60 Con palanca



BLOQUE MOTOR

Motor asíncrono
Bloque motor de acero inoxidable



FUNCIÓN CORTA-HORTALIZAS

Tolva con palanca 238 cm² de superficie - Volumen 4,2 litros
Tubo integrado Ø 58 mm
Equipo para puré de 3 mm opcional
Se entrega sin discos

10
Macedonias
4 fritas

OPCIONAL
+50
DISCOS

CL 60 Con palanca

Potencia	1 500 Watts
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidades	375 y 750 rpm
Dimensiones (AxPxAl)	425 x 613 x 1159 mm
Peso bruto	70 Kg

Ref. 2319 - CL 60 Con palanca 400V/50/3

6 695 €

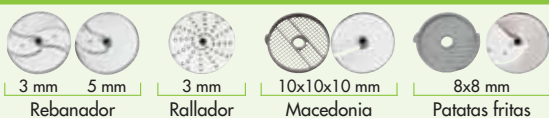
CL 60 Con palanca



Incluya con su pedido de la máquina la referencia de los packs de discos recomendados o seleccione los discos en la página 16.

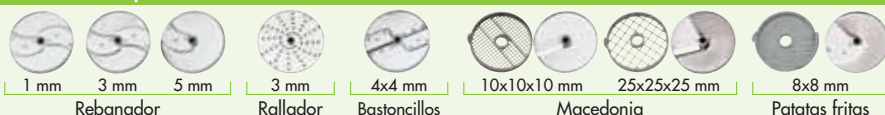
PACKS DE DISCOS RECOMENDADOS

Precio



Pack de discos para restauración - Ref. 1958

585 €



Pack de discos para colectividades - Ref. 1959

975 €



Nuevo



CL 60 Workstation



BLOQUE MOTOR

Motor asíncrono
Soporte del motor metálico



FUNCIÓN CORTA-HORTALIZAS

Equipada con:

- Pie ajustable para adaptarse a los diferentes niveles de suelos
- 2 ruedas
- Bandeja de acero inoxidable para las herramientas

Se entrega con :

- Tolva con palanca 238 cm² de superficie - Volumen 4,2 litros
- + Tolva automática
- + Tubo integrado Ø 58 mm
- + Tolva de 4 tubos
- + Carrito ergo mobil
- + 3 recipientes GN 1x1
- + Equipo para puré de 3 mm
- + Pack multicorte de 16 discos
- + Carrito de almacenamiento

Posibilidad
10 Macedonias
4 fritas

OPCIONAL
+50
DISCOS

CL 60 "Workstation"

Nuevo

Potencia 1 500 Watts
Voltaje Trifásico 400 V o Monofásico 230 V
Velocidades 375 y 750 rpm o 100 a 1000 rpm
Dimensiones (AxPxA) 462 x 770 x 1353 mm
Peso bruto 150 Kg

Ref. 2300 - CL 60 "Workstation" 400V/50/3

13 770 €

Ref. 2301 - CL 60 V.V. "Workstation" 230V/50/1

14 555 €



Ref. 2022 Pack multicorte de 16 discos incluido en el precio del CL 60 Workstation



CARRITO ERGO MÓVIL (Incluido en el precio del Workstation CL 60)



Nivel inferior: 2 cubetas GN 1x1 para hortalizas cortadas. Sistema rotativo para reemplazar sin esfuerzos un recipiente lleno por uno vacío

Nivel superior: 1 cubeta GN 1x1 para una alimentación fácil de los productos que se van a cortar



Nuevo

CL 60 WORKSTATION UNA SOLUCION COMPLETA PARA CORTAR HORTALIZAS



Hasta
1800 kg
de hortalizas
por hora.

Pack multicorte
16 discos
incluido

PIE AJUSTABLE
Para adaptarse a los diferentes
niveles de suelos.

CARRO PARA GUARDAR ACCESORIOS

(Incluido en el precio del CL 60
Workstation)



- Para guardar y transportar todos los accesorios «Alimentos Frescos».
- Estante para 16 discos y 8 equipos.
- Recipiente GN 1X1 para utensilios de cocina.
- 3 tolvas

ACCESORIOS CL 60 INCLUIDOS EN EL PRECIO DEL CL 60 WORKSTATION

TOLVA AUTOMÁTICA



Para todas las hortalizas de tamaño medio (tomates, cebollas, patatas, etc.).



TOLVA DE PALANCA



Especial para hortalizas voluminosas, como lechuga o col.



TOLVA DE 4 TUBOS



Especial para productos alargados, como pepinos o calabacines.



EQUIPO PARA PURÉ 3mm



Elaborar fácilmente gran cantidad de puré de patatas frescas.



CARRITO ERGO MOVIL



Para Utilizar 3 recipientes GN 1x1



CL 60 2 Tolvas



CL 60 2 Tolvas



BLOQUE MOTOR

Motor asíncrono
Bloque motor de acero inoxidable



FUNCIÓN CORTA-HORTALIZAS

Colección completa opcional de más de 50 discos
Posibilidad 10 macedonias y 4 fritas
Equipo para puré de 3 mm opcional
Se entrega sin discos

Posibilidad
10 Macedonias
4 fritas

OPCIONAL
+50
DISCOS

CL 60 2 Tolvas CL60 V.V. 2 Tolvas

Potencia 1 500 Watts
Voltaje Trifásico 400 V o Monofásico 230 V
Velocidades 375 y 750 rpm o 100 a 1000 rpm
Tolva automática de acero inoxidable
Tolva con palanca
Dimensiones (AxPxAl) 600 x 720 x 1225 mm
Peso bruto 85 Kg

Ref. 2325 - CL 60 2 Tolvas 400V/50/3

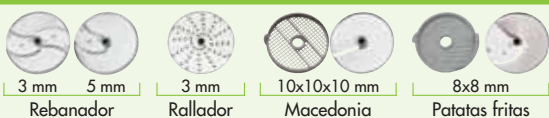
8 650 €

Ref. 2329 - CL60 V.V. 2 Tolvas 230/50-60/1

9 440 €

Incluya con su pedido de la máquina la referencia de los packs de discos recomendados o seleccione los discos en la página 16.

PACKS DE DISCOS RECOMENDADOS



3 mm 5 mm 3 mm 10x10x10 mm 8x8 mm
Rebanador Rallador Macedonia Patatas fritas

Pack de discos para restauración - Ref. 1958



1 mm 3 mm 5 mm 3 mm 4x4 mm 10x10x10 mm 25x25x25 mm 8x8 mm
Rebanador Rallador Bastoncillos Macedonia Patatas fritas

Pack de discos para colectividades - Ref. 1959

Precio

585 €

975 €



ACCESORIOS CL 60



Tolva automática
entregado con una bandeja de alimentación.

Ref. 39681

2 130 €



Tolva de palanca

Ref. 39680

1 390 €



Carrito inox Ergo móvil
Entregado sin bandeja. (Previsto para adaptar bandejas "gastro-norm" 1 x1).

Ref. 49066

984 €



Tolva tubos rectos e inclinados
Ø 50 mm - 70 mm

Ref. 28157

1 496 €



Equipo para puré

Ref. 28208 Ø 3 mm

180 €



Tolva 4 tubos CL 60:
2 tubos Ø 50 mm
2 tubos Ø 70 mm

Ref. 28162

1 315 €



Carrito de almacenamiento
para 16 discos y 3 tolvas (no incluidos). Entregado con una cubeta GN 1x1.

Ref. 49132

1 249 €

