

Pack multicorte de 16 discos

FRUTAS Y HORTALIZAS DE TODOS LOS TAMAÑOS Y FORMAS

Debido a las nuevas demandas nutricionales, los chefs del sector de la restauración colectiva buscan soluciones para servir más frutas y hortalizas crudas.

El objetivo es mejorar la calidad nutricional de las comidas servidas en los comedores de los colegios, las cafeterías de las empresas y los establecimientos hospitalarios.

Para los chefs, es una gran oportunidad proponer cortes originales de frutas y hortalizas frescas de manera más atractiva.

Robot-Coupe innova con su último lanzamiento, la "Work Station" que incluye un pack de 16 discos de corte.

Pack multicorte de 16 discos*: Ref. 2022

PRECIO ESPECIAL: 1 549 €

(Ahorro en el precio de 2 discos)

Rebanadores



1 mm

Col, cebolla, zanahoria, calabacín, nabo, apio, manzana.



2 mm

Pimiento, apio nabo, zanahoria, puerro, limón, plátano, kiwi.



4 mm

Tomate, calabacín, champiñon, berenjena.



Macedonia



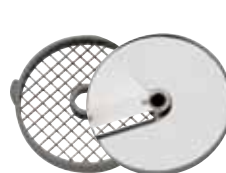
5 x 5 x 5 mm

Remolacha, calabacín, pepino, manzana, pera, melón, mango.



10 x 10 x 10 mm

Tomate, calabacín, pimiento, cebolla, manzana.

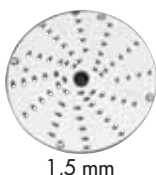


20 x 20 x 20 mm

Pimiento, calabacín, cebolla, berenjena, sandía, melón, manzana, piña y lechuga iceberg.



Ralladores



1,5 mm

Zanahoria, apio nabo, zanahoria.



3 mm

Remolacha, col, zanahoria, queso.



Bastoncitos



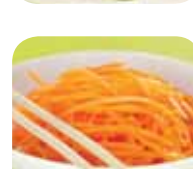
2 x 10 mm

Zanahoria, pepino, calabacín, remolacha.



2,5 x 2,5 mm

Zanahoria, pepino, rábano, nabo, calabacín.



4 x 4 mm

Zanahoria, calabacín, pepino, nabo, patata, rábano, remolacha.



Patatas fritas



10 x 10 mm

Patata, nabo, calabacín, zanahoria.



D-Clean Kit



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

+

Portadiscos



Portadiscos para 16 discos

COLECCION DE DISCOS

2018 **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



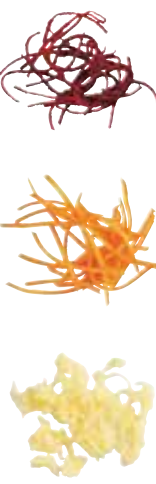
					Almendras 0,6 mm	28166	90	28166	90
					0,8 mm	28069	90	28069	90
	27051	49	27051	49	1 mm	28062	90	28062	90
	27555	49	27555	49	2 mm	28063	90	28063	90
	27086	49	27086	49	3 mm	28064	90	28064	90
	27566	49	27566	49	4 mm	28004	90	28004	90
	27087	49	27087	49	5 mm	28065	90	28065	90
	27786	49	27786	49	6 mm	28196	90	28196	90
					8 mm	28066	90	28066	90
					10 mm	28067	90	28067	90
					14 mm	28068	90		
					Patatas cocidas 4 mm	27244	283	27244	283
					Patatas cocidas 6 mm	27245	283	27245	283

ONDULADOS



	27621	49	27621	49	2 mm	27068	113	27068	113
					3 mm	27069	113	27069	113
					5 mm	27070	113	27070	113

RALLADORES



	27588	49	27588	27148	49	1,5 mm	28056	83	28056	83
	27577	49	27577	27149	49	2 mm	28057	83	28057	83
	27511	49	27511	27150	49	3 mm	28058	83	28058	83
						4 mm	28073	83	28073	83
						5 mm	28059	83	28059	83
	27046	49	27046		49	6 mm				
						7 mm	28016	83	28016	83
	27632	49	27632		49	9 mm	28060	83	28060	83
	27764	56	27764		56	Parmesano	28061	83	28061	83
	27191	83	27191		83	Patatas typo Rösti	27164	131	27164	131
						Patatas crudas	27219	144	27219	144
	27078	83	27078		83	Rábano blanco 0,7 mm				
	27079	83	27079		83	Rábano blanco 1 mm	28055	147	28055	147
	27130	83	27130		83	Rábano blanco 1,3 mm				

BASTONCILLOS



						1 x 8 mm (tagliatelle)	28172	120	28172	120
						1 x 26 Cebollas/Coles	28153	219	28153	219
	27080	62	27080		62	2 x 4 mm	27072	120	27072	120
	27081	62	27081		62	2 x 6 mm	27066	120	27066	120
						2 x 8 mm	27067	120	27067	120
						2 x 10 mm (tagliatelle)	28173	120	28173	120
	27599	62	27599		62	2 x 2 mm	28051	120	28051	120
						2,5 x 2,5 mm	28195	120	28195	120
						3 x 3 mm	28101	120	28101	120
	27047	62	27047		62	4 x 4 mm	28052	120	28052	120
	27610	62	27610		62	6 x 6 mm	28053	120	28053	120
	27048	62	27048		62	8 x 8 mm	28054	120	28054	120

COLECCION DE DISCOS

2018

robot coupe®



Ø 175 mm

R 402
R 402 V.V.

CL 40

Precio
unitario
21%
IVA no
incl.
(€)

DISCOS



Ø 190 mm

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

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

Precio
unitario
21%
IVA no
incl.
(€)



Ø 190 mm

CL 50 Gourmet

Precio
unitario
21%
IVA no
incl.
(€)

EQUIPOS MACEDONIA	■ 27113 ■ 27114 ■ 27298	160	5 x 5 x 5 mm 8 x 8 x 8 mm 10 x 10 x 10 mm 12 x 12 x 12 mm 14 x 14 x 5 mm 14 x 14 x 10 mm 14 x 14 x 14 mm 20 x 20 x 20 mm 25 x 25 x 25 mm 50 x 70 x 25 mm (lechuga)	■ 28110 ■ 28111 ■ 28112 ■ 28197 ■ 28181 ■ 28179 ■ 28113 ■ 28114 ■ 28115 ■ 28180	207 192 192 192 192 192 192 192 192 278	■ 28110 ■ 28111 ■ 28112 ■ 28181 ■ 28179	207 192 192 192 192
EQUIPOS PATATAS FRITAS	▲ 27116	167	8 x 8 mm	▲ 28134	230	▲ 28134	230
			8 x 16 mm	Nuevo ▲ 28159	230	▲ 28159	230
	▲ 27117	167	10 x 10 mm	▲ 28135	230	▲ 28135	230
			10 x 16 mm	▲ 28158	230	▲ 28158	230
BRUNOISES			2 x 2 x 2 mm			28174	160
			3 x 3 x 3 mm			28175	160
			4 x 4 x 4 mm			28176	160
GAUFRETES			2 mm			28198	136
			3 mm			28199	136
			4 mm			28177	136
			6 mm			28178	136

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.

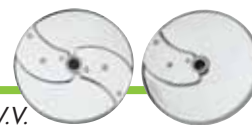
ACCESORIOS

	Referencia	Precio unitario 21% IVA no incl. (€)
SOPORTE MURAL PARA ACCESORIOS: CUCHILLAS Y DISCOS DESDE R 201 XL HASTA R 402 V.V.	107810	31
PORTADISCOS MURAL 4 VÁSTAGOS INOXIDABLES	107812	35
CASILLERO DE DISCOS POLICARBONATO Para discos R 502 a R 652 V.V. y CL 50 a CL 60 V.V.	27258	18
PORTADISCOS MURAL INOXIDABLE	101230	44
D-CLEAN KIT : HERRAMIENTA DE LIMPIEZA PARA REJILLAS DE TIPO MACEDONIA	39881	72
PROTECCIÓN DE DISCOS PARA DISCOS R 502 A R 652 V.V. Y CL 50 A CL 60 V.V.	39726	16



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



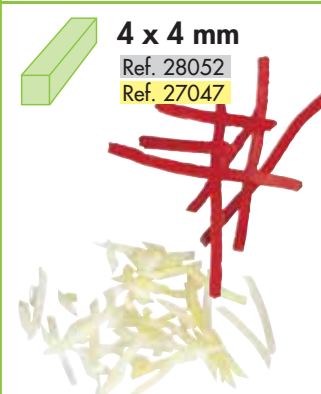
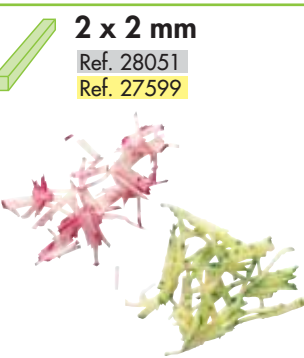
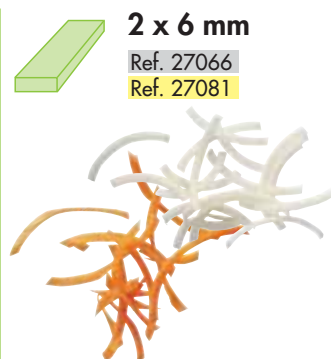
La mayor variedad de cortes

Bastoncitos

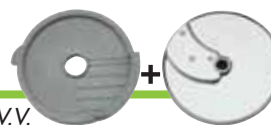


CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, CL 60 V.V., R 502, R 502 V.V., R 652, R 652 V.V.

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

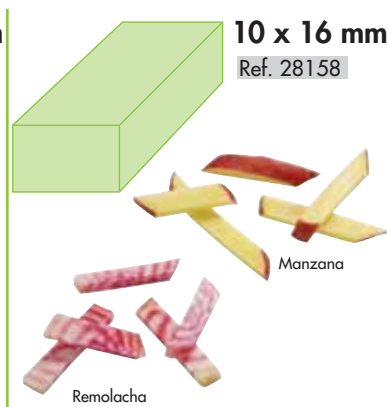
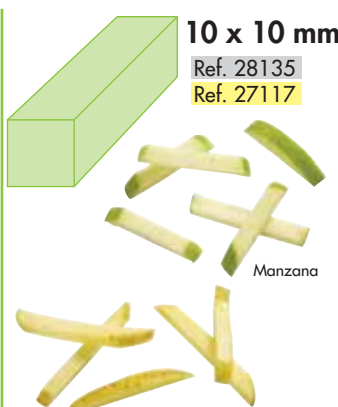
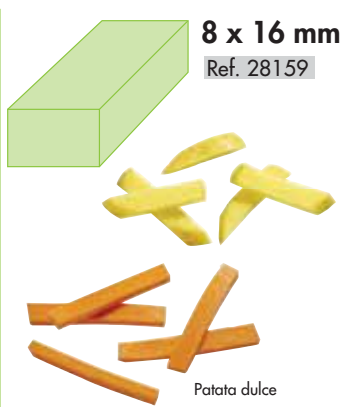


Patatas fritas



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



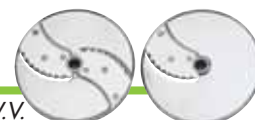
CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, CL 60 V.V., R 502, R 502 V.V., R 652, R 652 V.V.

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
---	---	---

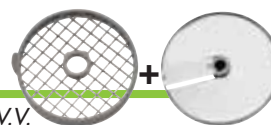


La mayor variedad de cortes

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.

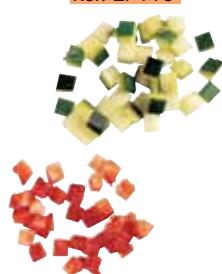
CL 40, R 402, R 402 V.V.



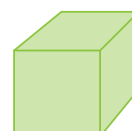
5x5x5 mm
Ref. 28110



8x8x8 mm
Ref. 28111
Ref. 27113



10x10x10 mm
Ref. 28112
Ref. 27114



12x12x12 mm*
Ref. 28197
Ref. 27298



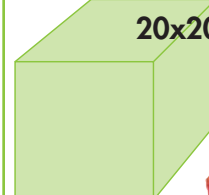
14x14x5 mm
Ref. 28181



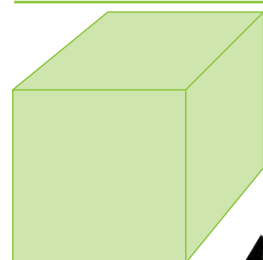
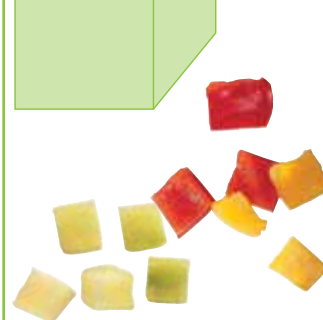
14x14x10 mm*
Ref. 28179



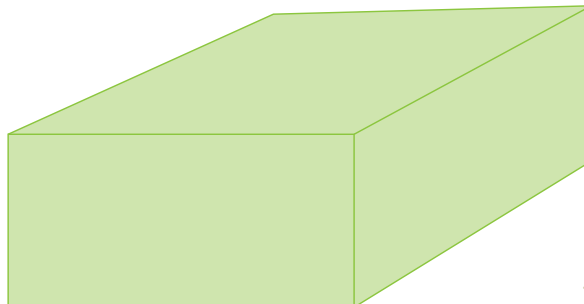
14x14x14 mm*
Ref. 28113



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

72 €



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

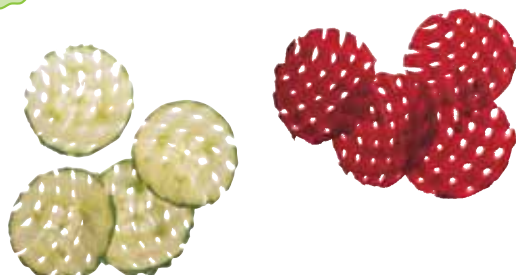
 **2 mm**
Ref. 28198



 **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 perejil



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 perejil

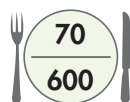
Accesorio para puré

Equipo para puré

opcional.

CORTA-HORTALIZAS

2018 **robot coupe®**



250 kg

750 kg



400 kg

1200 kg



600 kg

1800 kg

RALLADO, REBANADO, ONDULADO, JULIANA

+ MACEDONIA Y FRITAS



CL55 Workstation

Trifásico

2 velocidades

Equipo para puré



CL 55 2 Tolvas

Monofásico o Trifásico

2 velocidades

Equipo para puré



CL 52

Monofásico o Trifásico

1 o 2 velocidades

Accesorio para puré



CL 55 con Palanca

Monofásico o Trifásico

2 velocidades

Equipo para puré



CL 60 Workstation

Monofásico o Trifásico

2 velocidades o velocidad variable

Equipo para puré



CL 60 2 Tolvas

Monofásico o Trifásico

2 velocidades o velocidad variable

Equipo para puré



CL 60 con Palanca

Trifásico

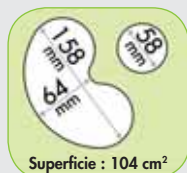
2 velocidades o velocidad variable

Equipo para puré

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

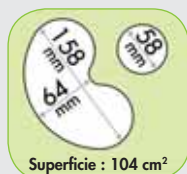
OPCIONAL
23
DISCOS

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

895 €

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

1 110 €



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

192 €



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

349 €



CL 50 GOURMET

Cortes exclusivos: ¡Brunoises y gaufrettes de calidad excepcional!

Kit perejil y hierbas aromáticas

2 tubos para perejil

Perejil
Hierbas aromáticas

Rebanador 1 mm



4 Gaufrettes

2 mm - 3 mm - 4 mm - 6 mm



3 Brunoises

2 mm - 3 mm - 4 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

1 715 €

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

1 745 €

OPCIONAL
+50
DISCOSPosibilidad
3 Brunoises
4 Gaufrettes

CL 50 Gourmet

* 58 mm con empujador
* 68 mm sin empujador

Gaufrettes

Ref. 28198 - Gaufrette 2 mm	136 €
Ref. 28199 - Gaufrette 3 mm	136 €
Ref. 28177 - Gaufrette 4 mm	136 €
Ref. 28178 - Gaufrette 6 mm	136 €

Brunoises

Ref. 28174 - Brunoise 2 x 2 x 2 mm	160 €
Ref. 28175 - Brunoise 3 x 3 x 3 mm	160 €
Ref. 28176 - Brunoise 4 x 4 x 4 mm	160 €

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	136 €

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	473 €



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 + 2 260 €
1 184 €

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

597 €

995 €



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

Accesorio 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 610 mm
Peso bruto	19,8 Kg

Ref. **24440** - CL 50 Monofásico 1 velocidad 230V/50/1 1 175 €

Ref. **24446** - CL 50 Trifásico 1 velocidad 400V/50/3 1 205 €

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 610 mm
Peso bruto	19,8 Kg

Ref. **24449** - CL 50 Trifásico 2 velocidades 400V/50/3 1 395 €

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 1 265 €

Ref. **24473** - CL 50 Ultra Trifásico 1 velocidad 400V/50/3 1 280 €

Ref. **27187** - Zócalo móvil de acero inoxidable 644 €

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 1 435 €

Ref. **27187** - Zócalo móvil de acero inoxidable 644 €

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 4 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

1 525 €



Corta-hortalizas CL 52

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



COMODIDAD DE TRABAJO - PREVENCIÓN DE TME* - REDUCCIÓN DE LA PENOSIDAD

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.

Super Ergonómico



ERGONOMÍA SOBRESALIENTE



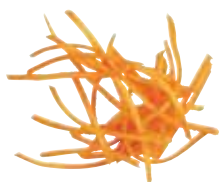
Palanca con movimiento asistido para reducir el esfuerzo del operario y ofrecer un mayor rendimiento.

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
Equipo para puré opcional

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

1 830 €

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

1 855 €

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

2 220 €



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

597 €

995 €



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 **4 345 €**

Ref. 2245 - CL 55 Con palanca 230V/50/1 con carrito inox **4 470 €**

CL 55 Con palanca



CL 55 2 Tolvas



CL 55 2 Tolvas

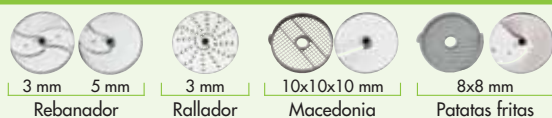
Potencia	1 100 Watts	
Voltaje	Monofásico	Trifásico
Velocidades	375 rpm	375 y 750 rpm
Tolva automática	de acero inoxidable	
Tolva con palanca		
Tubo integrado	Ø 58 mm	
Dimensiones (AxPxAl)	con zócalo: 865 x 396 x 1272 mm	
Peso bruto	62 Kg	

Ref. 2211 - CL 55 2 Tolvas 400V/50/3 con carrito inox **6 045 €**

Ref. 2244 - CL 55 2 Tolvas 230V/50/1 con carrito inox **6 170 €**

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 Macedonia 10x10x10 mm Patatas fritas 8x8 mm

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

597 €

995 €



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
Base de acero inoxidable con ruedas y freno
Carrito ajustable de 3 alturas
3 recipientes GN 1x1

Posibilidad
10 Macedonias
4 fritas

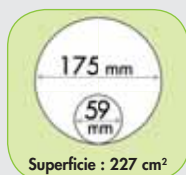
OPCIONAL
+50
DISCOS

CL 55 Workstation

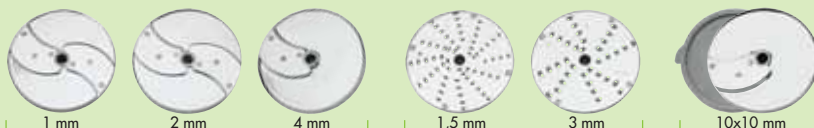
Potencia 1 100 Watts
Voltaje Trifásico
Velocidades 375 y 750 rpm
Dimensiones (AxPxAl) con base 865 x 396 x 1 272 mm
Peso bruto 80 kg

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

8 340 €



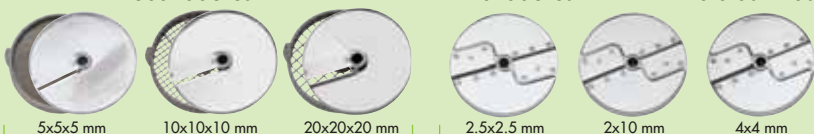
Ref. 2022 Pack multicorte de 16 discos incluido en el precio del CL 55 Workstation



Rebanadores

Ralladores

Patatas fritas



Macedonia

Bastoncitos



Portadiscos mural para 16 discos



D-Clean Kit



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 y guardar 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 1 700 €



Tolva de palanca)

Ref. 39673 1 090 €



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

Ref. 28161 1 291 €



Tolva tubos rectos e
inclinados
Ø 50 mm - 70 mm

Ref. 28155 1 465 €



Equipo para puré

Ref. 28208 Ø 3 mm 184 €



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

Ref. 49128

734 €



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

Ref. 49132

1 274 €





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

6 830 €

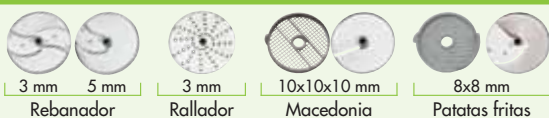
CL 60 Con palanca



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

597 €



Pack de discos para colectividades - Ref. 1959

995 €



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

14 070 €

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

14 870 €



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

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

PIE AJUSTABLE

Para adaptarse a los diferentes niveles de suelos.

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

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

Requiere una conexión sobre un disyuntor diferencial de tipo A

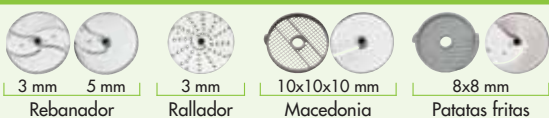


8 825 €

9 630 €

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

597 €

995 €



ACCESORIOS CL 60



Tolva automática
entregado con una bandeja de alimentación.

Ref. 39681

2 175 €



Tolva de palanca

Ref. 39680

1 420 €



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

Ref. 49066

1 004 €



Tolva tubos rectos e inclinados
Ø 50 mm - 70 mm

Ref. 28157

1 526 €



Equipo para puré

Ref. 28208 Ø 3 mm

184 €



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

Ref. 28162

1 342 €



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

Ref. 49132

1 274 €

