

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: 1 579 €

(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, champiñón, berenjena.



Macedonia



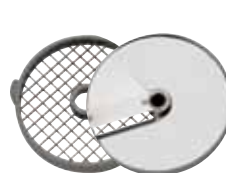
5 x 5 x 5 mm

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



10 x 10 x 10 mm

Tomate, calabacín, pimiento, cebolla, manzana.

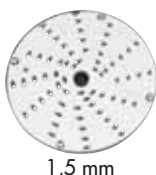


20 x 20 x 20 mm

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

Patatas fritas



10 x 10 mm

Patata, nabo, calabacín, zanahoria.



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.



D-Clean Kit



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

+

Portadiscos



Portadiscos para 16 discos

COLECCION DE DISCOS

2019 **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



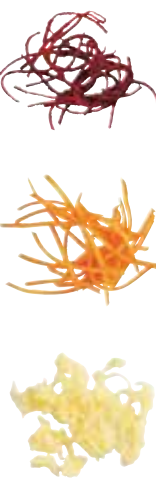
					Almendras 0,6 mm	28166	92	28166	92
					0,8 mm	28069	92	28069	92
	27051	50	27051	50	1 mm	28062	92	28062	92
	27555	50	27555	50	2 mm	28063	92	28063	92
	27086	50	27086	50	3 mm	28064	92	28064	92
	27566	50	27566	50	4 mm	28004	92	28004	92
	27087	50	27087	50	5 mm	28065	92	28065	92
	27786	50	27786	50	6 mm	28196	92	28196	92
					8 mm	28066	92	28066	92
					10 mm	28067	92	28067	92
					14 mm	28068	92		
					Patatas cocidas 4 mm	27244	288	27244	288
					Patatas cocidas 6 mm	27245	288	27245	288

ONDULADOS



	27621	50	27621	50	2 mm	27068	115	27068	115
					3 mm	27069	115	27069	115
					5 mm	27070	115	27070	115

RALLADORES



	27588	50	27588	27148	50	1,5 mm	28056	85	28056	85
	27577	50	27577	27149	50	2 mm	28057	85	28057	85
	27511	50	27511	27150	50	3 mm	28058	85	28058	85
						4 mm	28073	85	28073	85
						5 mm	28059	85	28059	85
	27046	50	27046		50	6 mm				
						7 mm	28016	85	28016	85
	27632	50	27632		50	9 mm	28060	85	28060	85
	27764	57	27764		57	Parmesano	28061	85	28061	85
	27191	85	27191		85	Patatas typo Rösti	27164	133	27164	133
						Patatas crudas	27219	147	27219	147
	27078	85	27078		85	Rábano blanco 0,7 mm				
	27079	85	27079		85	Rábano blanco 1 mm	28055	150	28055	150
	27130	85	27130		85	Rábano blanco 1,3 mm				

BASTONCILLOS



					1 x 8 mm (tagliatelle)	28172	122	28172	122
					1 x 26 Cebollas/Coles	28153	223	28153	223
	27080	63	27080	63	2 x 4 mm	27072	122	27072	122
	27081	63	27081	63	2 x 6 mm	27066	122	27066	122
					2 x 8 mm	27067	122	27067	122
					2 x 10 mm (tagliatelle)	28173	122	28173	122
	27599	63	27599	63	2 x 2 mm	28051	122	28051	122
					2,5 x 2,5 mm	28195	122	28195	122
					3 x 3 mm	28101	122	28101	122
	27047	63	27047	63	4 x 4 mm	28052	122	28052	122
	27610	63	27610	63	6 x 6 mm	28053	122	28053	122
	27048	63	27048	63	8 x 8 mm	28054	122	28054	122

COLECCION DE DISCOS

2019

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 			5 x 5 x 5 mm	■ 28110	211	■ 28110	211
	■ 27113	163	8 x 8 x 8 mm	■ 28111	195	■ 28111	195
	■ 27114	163	10 x 10 x 10 mm	■ 28112	195	■ 28112	195
	■ 27298	163	12 x 12 x 12 mm	■ 28197	195		
			14 x 14 x 5 mm	■ 28181	195	■ 28181	195
			14 x 14 x 10 mm	■ 28179	195	■ 28179	195
			14 x 14 x 14 mm	■ 28113	195		
			20 x 20 x 20 mm	■ 28114	195		
REJILLA + REBANADOR			25 x 25 x 25 mm	■ 28115	195		
			50 x 70 x 25 mm (lechuga)	■ 28180	283		
EQUIPOS PATATAS FRITAS 	▲ 27116	170	8 x 8 mm	▲ 28134	234	▲ 28134	234
			8 x 16 mm	▲ 28159	234	▲ 28159	234
	▲ 27117	170	10 x 10 mm	▲ 28135	234	▲ 28135	234
			10 x 16 mm	▲ 28158	234	▲ 28158	234
BRUNOISES 			2 x 2 x 2 mm			28174	163
			3 x 3 x 3 mm			28175	163
			4 x 4 x 4 mm			28176	163
GAUFRETES 			2 mm			28198	139
			3 mm			28199	139
			4 mm			28177	139
			6 mm			28178	139

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.

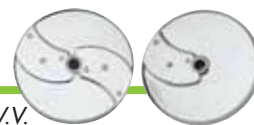
ACCESORIOS

	Referencia	Precio unitario 21% IVA no incl. (€)
SOPORTE MURAL PARA ACCESORIOS: CUCHILLAS Y DISCOS DESDE R 201 XL HASTA R 402 V.V. 	107810	32
PORTADISCOS MURAL 4 VÁSTAGOS INOXIDABLES 	107812	36
CASILLERO DE DISCOS POLICARBONATO Para discos R 502 a R 652 V.V. y CL 50 a CL 60 V.V. 	27258	19
PORTADISCOS MURAL INOXIDABLE 	101230	45
D-CLEAN KIT : HERRAMIENTA DE LIMPIEZA PARA REJILLAS DE TIPO MACEDONIA 	39881	74
PROTECCIÓN DE DISCOS PARA DISCOS R 502 A R 652 V.V. Y CL 50 A CL 60 V.V. 	39726	17



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



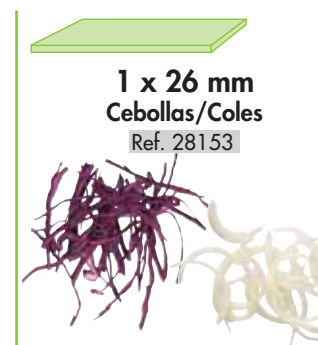
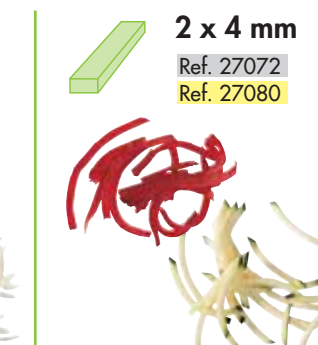
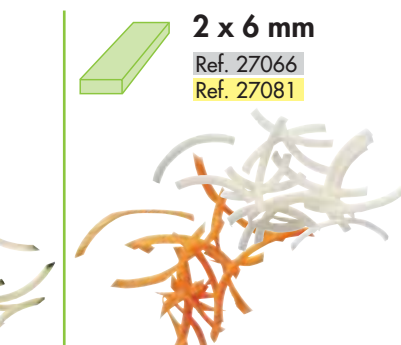
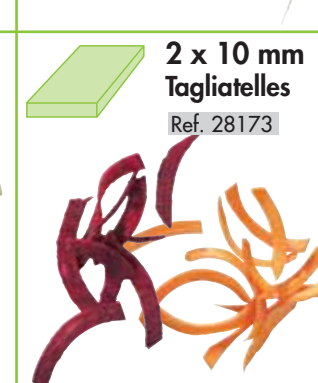
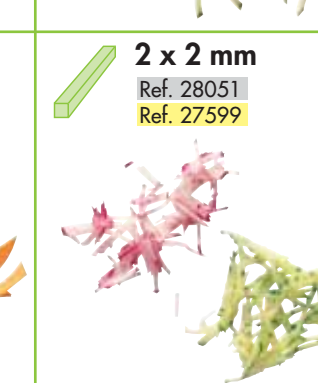
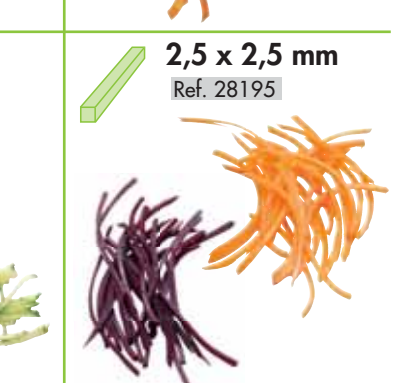
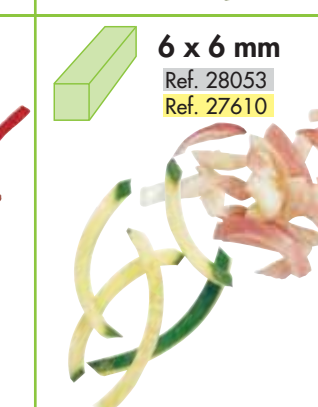
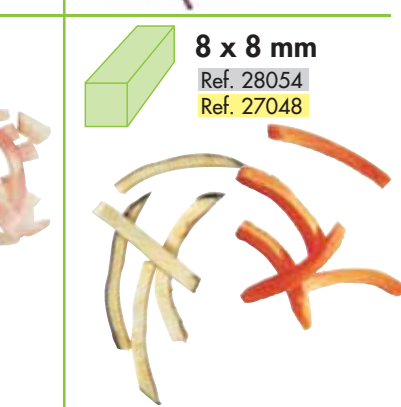
La mayor variedad de cortes

Bastoncitos

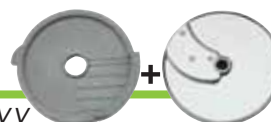


CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, CL 60 V.V., R 502, R 502 V.V., R 652, R 652 V.V.

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

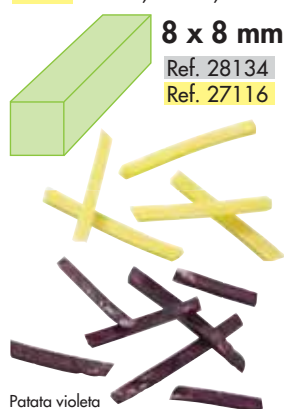
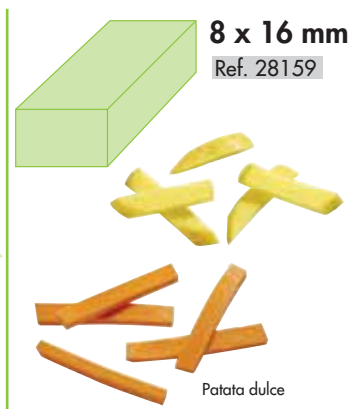
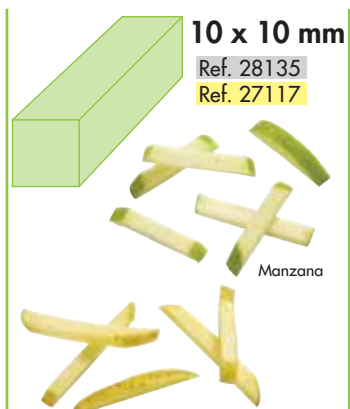
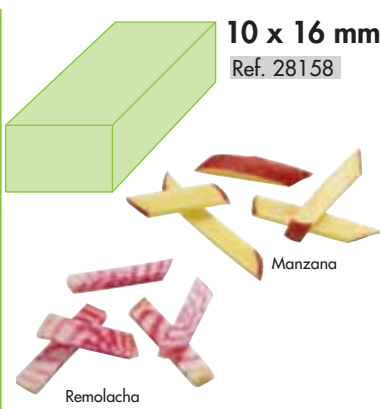
 1 x 8 mm Tagliatelles Ref. 28172	 1 x 26 mm Cebollas/Coles Ref. 28153	 2 x 4 mm Ref. 27072 Ref. 27080	 2 x 6 mm Ref. 27066 Ref. 27081
 2 x 8 mm Ref. 27067	 2 x 10 mm Tagliatelles Ref. 28173	 2 x 2 mm Ref. 28051 Ref. 27599	 2,5 x 2,5 mm Ref. 28195
 3 x 3 mm Ref. 28101	 4 x 4 mm Ref. 28052 Ref. 27047	 6 x 6 mm Ref. 28053 Ref. 27610	 8 x 8 mm Ref. 28054 Ref. 27048

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.

 8 x 8 mm Ref. 28134 Ref. 27116 Patata violeta	 8 x 16 mm Ref. 28159 Patata dulce	 10 x 10 mm Ref. 28135 Ref. 27117 Manzana	 10 x 16 mm Ref. 28158 Remolacha
---	--	--	--



La mayor variedad de cortes

Ralladores



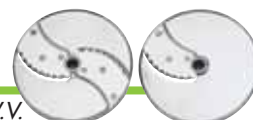
CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, CL 60 V.V., R 502, R 502 V.V., R 652, R 652 V.V.

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.

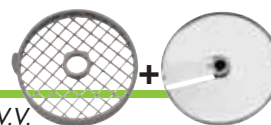
CL 20, CL 40, R 201 XL, R 301, R 301 Ultra, R 401, R 402, R 402 V.V.

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



La mayor variedad de cortes

Macedonia



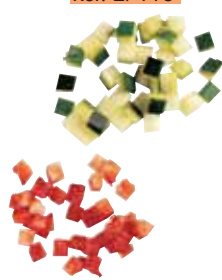
CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, CL 60 V.V., R 502, R 502 V.V., R 652, R 652 V.V.

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



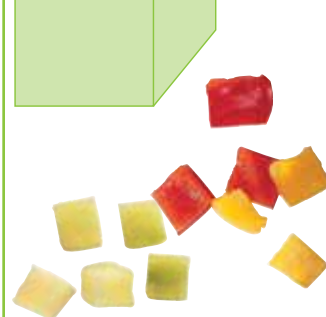
14x14x10 mm*
Ref. 28179



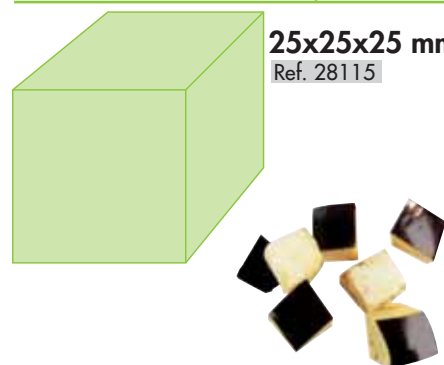
14x14x14 mm*
Ref. 28113



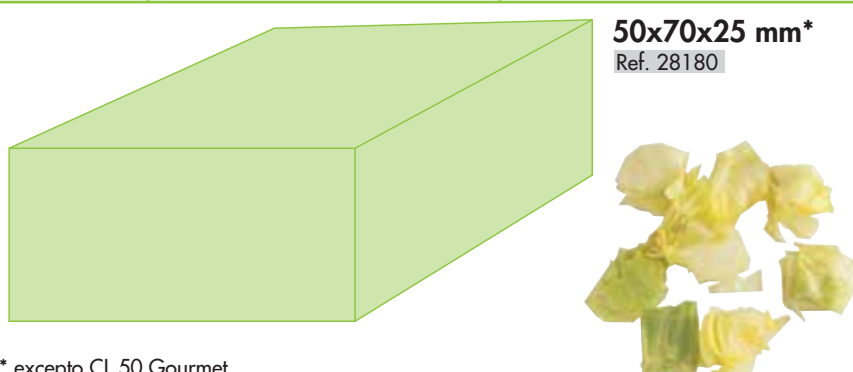
20x20x20 mm*
Ref. 28114



25x25x25 mm*
Ref. 28115



50x70x25 mm*
Ref. 28180



* excepto CL 50 Gourmet

D-Clean Kit

herramienta de limpieza
rejillas de macedonia

Ref. 39881

74 €



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

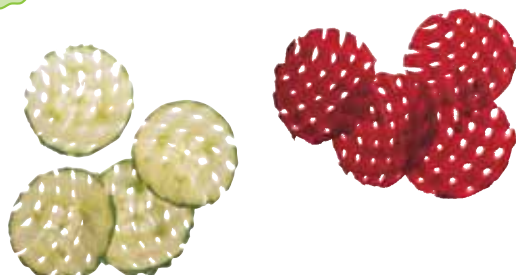
 **2 mm**
Ref. 28198



 **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
+50
DISCOS

CL 50
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

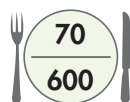
MODELOS DE MESA

Kit perejil

Accesorio para puré

Equipo para puré

opcional.



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

OPCIONAL
+50
DISCOS



CL 55 2 Tolvas

Monofásico o Trifásico

2 velocidades

Equipo 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



CL 52

Monofásico o Trifásico

1 o 2 velocidades

Accesorio 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

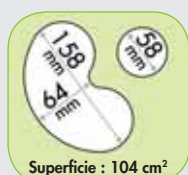
OPCIONAL
23
DISCOS

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

910 €

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

1 125 €



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

195 €



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

355 €





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

1 740 €

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

1 770 €

+50
DISCOS
OPCIONALESPosibilidad
3 Brunoises
4 Gaufrettes

CL 50 Gourmet

* 58 mm con empujador
* 68 mm sin empujador

Gaufrettes

Ref. 28198 - Gaufrette 2 mm	139 €
Ref. 28199 - Gaufrette 3 mm	139 €
Ref. 28177 - Gaufrette 4 mm	139 €
Ref. 28178 - Gaufrette 6 mm	139 €

Brunoises

Ref. 28174 - Brunoise 2 x 2 x 2 mm	163 €
Ref. 28175 - Brunoise 3 x 3 x 3 mm	163 €
Ref. 28176 - Brunoise 4 x 4 x 4 mm	163 €

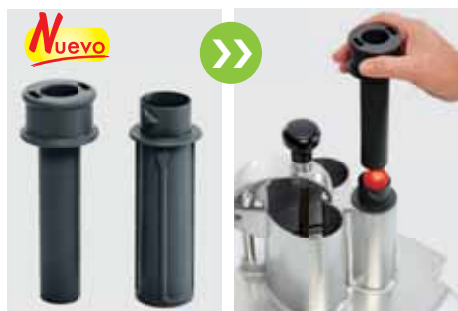
Kit perejil y hierbas aromáticas 1 mm

Incluye: 1 rebanador 1 mm y 2 tubos para perejil que lo mantienen durante el corte.	
Ref. 28194 - Kit perejil 1 mm	139 €

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	481 €

Empujador Exactitube



Para cortar trutas y hortalizas de tamaño pequeño, como fresas, uvas, tomates cherry, champiñones, pimientos, rábanos, pepinillos, salchichas secas, hierbas, etc.



Ref. 49212 - Empujador exactitube CL 50 - CL 50 Ultra

27 €

Ref. 49221 - Empujador exactitube CL 52 - CL 55 - CL 60

32 €

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, bastoncitos, 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)

1 + 2 264 €

Ref. 28208 - Equipo para puré Ø 3 mm

1 187 €

CORTA-HORTALIZAS

robot coupe®

2019

Colección completa de discos, ver página 16



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

Tolva cilíndrica Ø 58 mm y Ø 39 mm

Entregado con un empujador Exactitube

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 1 195 €

Ref. **24446** - CL 50 Trifásico 1 velocidad 400V/50/3 1 225 €

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 1 415 €

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 1 285 €

Ref. **24473** - CL 50 Ultra Trifásico 1 velocidad 400V/50/3 1 300 €

Ref. **27187** - Zócalo móvil de acero inoxidable 654 €

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 1 455 €

Ref. **27187** - Zócalo móvil de acero inoxidable 654 €

OPCIONES	Ref.	€
Empujador exactitube	49212	27

CL 50 - 1 velocidad



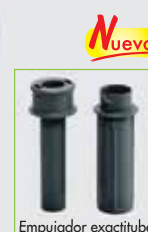
CL 50 - 2 velocidades



CL 50 Ultra - 1 velocidad



CL 50 Ultra - 2 velocidades



CORTA-HORTALIZAS



CL 50 Ultra Pizza

una oferta a medida para realizar
todas su pizzas



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



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



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
Entregado con	un empujador Exactitube
Dimensiones (AxPxAl)	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

1 550 €

OPCIONES

Equipo de macedonia 10x10x10 mm para bruschetta	Ref. 28112	€ 195
Equipo de macedonia 14x14x5 mm para mozzarella	Ref. 28181	€ 195
Disco para parmesano	Ref. 28061	€ 85

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

CORTA-HORTALIZAS

SUPER PRECISO



Tolva cilíndrica

- Ø 58 mm para un corte uniforme de productos alargados.
- Ø 39 mm para cortar frutas y hortalizas pequeñas, como champiñones, pimientos, fresas, plátanos o uvas, gracias al empujador Exactitube.

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 ultra-potente y silencioso de 750 W.

Super Ergonómico



ERGONOMÍA SOBRESALIENTE



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

Nuevo



Herramienta especial para col con el fin de una mejor expulsión.

EXPULSIÓN LATERAL

para ganar espacio y confort del usuario



* Trastornos musculoesqueléticos



CL 52 1 velocidad



CL 52 2 velocidades



Nuevo



Empujador exactitube



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
Tolva cilíndrica Ø 58 mm y Ø 39 mm
Entregado con un empujador Exactitube
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
Ref. **24498** - CL 52 1 velocidad 400V/50/3

1 855 €
1 885 €

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

2 255 €

OPCIONES

Empujador exactitube

Ref.

49221

€

32

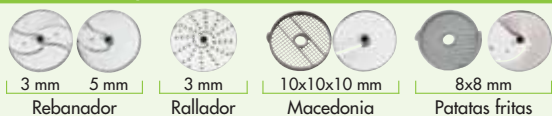
Incluya con su pedido de la máquina la referencia de los packs de discos recomendados o seleccione los discos en la página 16.

PACKS DE DISCOS RECOMENDADOS

Pack de discos para restauración - Ref. 1958

Precio

606 €



Pack de discos para colectividades - Ref. 1959

1 010 €





CL 55 Con palanca - CL 55 2 Tolvas



BLOQUE MOTOR

Motor asíncrono
Soporte del motor metálico



FUNCIÓN CORTA-HORTALIZAS

Carrito Inox Provisto de ruedas
Tolva cilíndrica Ø 58 mm y Ø 39 mm
Entregado con un empujador Exactitube
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	
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 4 410 €

Ref. 2245 - CL 55 Con palanca 230V/50/1 con carrito inox 4 535 €

CL 55 Con palanca



Nuevo



Empujador exactitube

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		
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 6 135 €

Ref. 2244 - CL 55 2 Tolvas 230V/50/1 con carrito inox 6 260 €

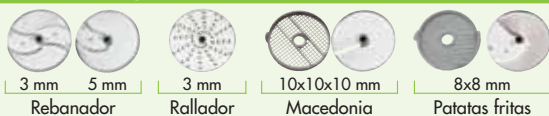
Incluya con su pedido de la máquina la referencia de los packs de discos recomendados o seleccione los discos en la página 16.

PACKS DE DISCOS RECOMENDADOS

Pack de discos para restauración - Ref. 1958

Precio

606 €



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

Pack de discos para colectividades - Ref. 1959

1 010 €



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



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
Empujador exactitube
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

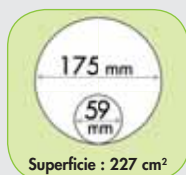
OPCIONAL
+50
DISCOS

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

8 465 €



Nuevo



Empujador exactitube



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 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 1 726 €



Tolva de palanca)

Ref. 39673 1 107 €



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

Ref. 28161 1 311 €

Nuevo



Empujador
exactitube
CL52-CL55-CL60

Ref. 49221 32 €



Tolva tubos rectos e
inclinados
Ø 50 mm - 70 mm

Ref. 28155 1 487 €



Equipo para puré

Ref. 28208 Ø 3 mm 187 €



Carrito GN1X1 de 3
alturas ajustables entre-
gado con un recipiente

Ref. 49128 746 €



Nuevo

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

Ref. 49132 1 294 €





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
Tolva cilíndrica Ø 58 mm y Ø 39 mm
Entregado con un empujador Exactitude
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

6 930 €

CL 60 Con palanca



Nuevo



Empujador exactitude

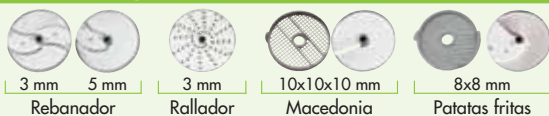
Incluya con su pedido de la máquina la referencia de los packs de discos recomendados o seleccione los discos en la página 16.

PACKS DE DISCOS RECOMENDADOS

Pack de discos para restauración - Ref. 1958

Precio

606 €



Pack de discos para colectividades - Ref. 1959

1 010 €



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
- + Tolva cilíndrica Ø 58 mm y Ø 39 mm
- + Empujador exactitube
- + 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 (AxPxAl) 462 x 770 x 1353 mm
Peso bruto 150 Kg

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

14 280 €

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

15 095 €



Nuevo

Empujador exactitube

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



Empujador exactitude

Nuevo

CL 60 2 Tolvas



BLOQUE MOTOR

Motor asíncrono
Bloque motor de acero inoxidable



FUNCIÓN CORTA-HORTALIZAS

Tolva cilíndrica Ø 58 mm y Ø 39 mm
Entregado con un empujador Exactitude
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 (AxPxA) 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



8 955 €

9 775 €

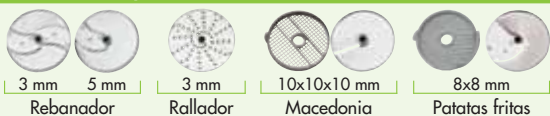
Incluya con su pedido de la máquina la referencia de los packs de discos recomendados o seleccione los discos en la página 16.

PACKS DE DISCOS RECOMENDADOS

Precio

Pack de discos para restauración - Ref. 1958

606 €



Pack de discos para colectividades - Ref. 1959

1 010 €





ACCESORIOS CL 60



Tolva automática
entregado con una bandeja de alimentación.

Ref. 39681 2 208 €



Tolva de palanca

Ref. 39680 1 442 €



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

Ref. 49066 1 020 €

Nuevo



Empujador exactitube
CL52-CL55-CL60

Ref. 49221 32 €



Tolva tubos rectos e inclinados
Ø 50 mm - 70 mm

Ref. 28157 1 549 €



Equipo para puré

Ref. 28208 Ø 3 mm 187 €



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

Ref. 28162 1 363 €



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

Ref. 49132 1 294 €

