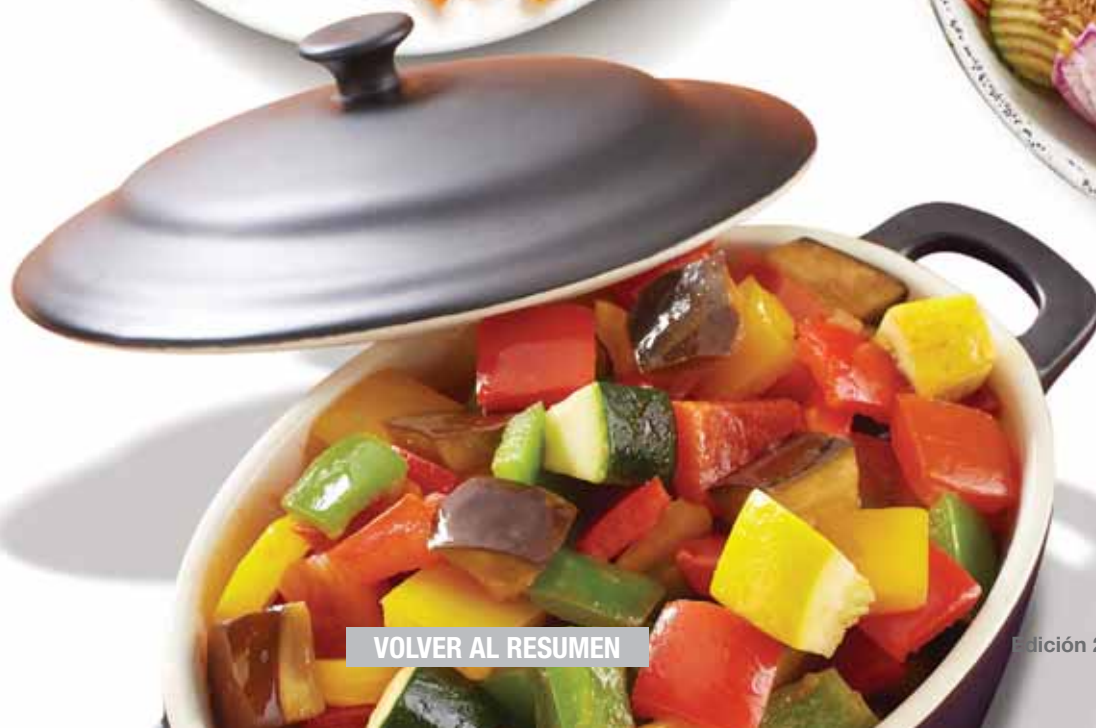


COLECCIÓN DE DISCOS



¡LA MAYOR VARIEDAD DE CORTES!

Más de 50 discos posibles para realizar rebanadas, rallados, julianas, patatas fritas, macedonias, brunoises y gaufrettes con una calidad de corte irreprochable en un mínimo de tiempo. Ahorre varias horas de trabajo cada día gracias a los combinados y corta-hortalizas de Robot-Coupe.



COLECCIÓN DE DISCOS



ESENCIAL
Series 1-4



ESENCIAL
Series 1-4



EXPERT
Series 5-7



EXPERT
Series 5-7

R 201 XL R 301 R 301 Ultra R 401	Precio €	R 402 R 402 V.V.	CL 40	Precio €	DISCOS	R 502/R 502 V.V. R 652/R 652 V.V.	Precio €	CL 50 Gourmet	Precio €
CL 20						CL 50/CL 50 Ultra CL 52 /CL 55 CL 60/CL 60 V.V.			

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 tipo Röstis	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				

BASTONCITOS JULIANA



					1,8 mm (tagliatelles)	28172	122	28172	122
					1 x 26 cebolla/col	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 (tagliatelles)	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



ESENCIAL
Series 1-4

R 402
R 402 V.V.

CL 40

Precio
€



EXPERT
Series 5-7

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

CL 50/CL 50 Ultra
CL 52 /CL 55
CL 60/CL 60 V.V.

Precio
€



EXPERT
Series 5-7

CL 50
Gourmet

Precio
€

DISCOS

EQUIPOS PARA MACEDONIA



REJILLA + REBANADOR

PATATAS FRITAS



BRUNOISES



GAUFRETTES



			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 (mozzarella)	■ 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		
			25 x 25 x 25 mm	■ 28115	195		
			50 x 70 x 25 mm (ensalada)	■ 28180	283		
▲ 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
			2 x 2 x 2 mm			28174	163
			3 x 3 x 3 mm			28175	163
			4 x 4 x 4 mm			28176	163
			2 mm			28198	139
			3 mm			28199	139
			4 mm			28177	139
			6 mm			28178	139

■ Equipo para MACEDONIA compuesto por: 1 rejilla de macedonia + 1 disco rebanador.

▲ Equipo para PATATAS FRITAS compuesto por: 1 rejilla de patatas fritas + 1 disco rebanador especial patatas fritas.

ACCESORIOS

	Ref.	€
SOPORTE MURAL PARA ACCESORIOS: CUCHILLA y 8 DISCOS > Desde el R 201 XL hasta el R 402 V.V.	107810	32
PORTADISCOS MURAL 4 VARILLAS INOXIDABLES > 16 discos pequeños u 8 discos grandes	107812	36
CAJA PARA DISCOS: > Desde el R 502 hasta el R 652 V.V. > Desde el CL 50 hasta el CL 60 V.V.	27258	19
PORTADISCOS MURAL INOXIDABLE	101230	45
D-CLEAN KIT: HERRAMIENTA DE LIMPIEZA REJILLAS DE MACEDONIA (5,8 o 10 mm)	39881	74
PROTECCIÓN DE DISCOS > Desde el R 502 hasta el R 652 V.V. > Desde el CL 50 hasta el CL 60 V.V.	39726	17










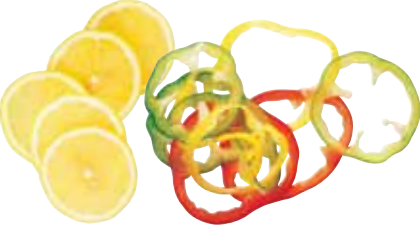


















¡LA MAYOR VARIEDAD DE CORTES!

REBANADORES

De 0,6 mm a 3 mm o de 3 mm a 14 mm



Expert: 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 y R 652 V.V.
 Esencial: 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 	

Las ilustraciones verdes están en escala 1:1

* Salvo el CL 50 Gourmet



BASTONCITOS - JULIANAS

Expert: 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 y R 652 V.V.

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

1 x 8 mm
tagliatelles
Ref. 28172



1 x 26 mm
cebollas y 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



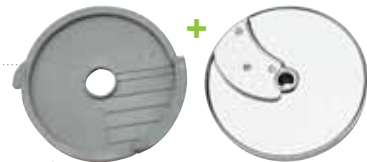
6 x 6 mm
Ref. 28053
Ref. 27610



8 x 8 mm
Ref. 28054
Ref. 27048



De 1 x 8 mm a 8 x 8 mm



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.

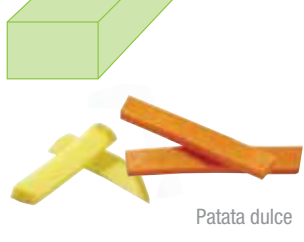
Esencial: CL 40, R 402, R 402 V.V.

8 x 8 mm
Ref. 28134
Ref. 27116



Patatas Vitelotte

8 x 16 mm
Ref. 28159



Patata dulce

10 x 10 mm
Ref. 28135
Ref. 27117



Manzana

10 x 16 mm
Ref. 28158



Remolacha

Las ilustraciones verdes están en escala 1:1




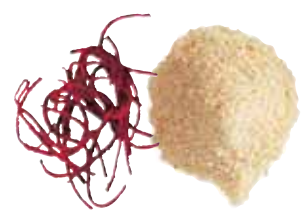






















¡LA MAYOR VARIEDAD DE CORTES!

RALLADORES



Expert: 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 y R 652 V.V.
 Esencial: CL 20, CL 40, R 201 XL, R 301, R 301 Ultra, R 401, R 402, R 402 V.V.
 Esencial: Especial CL 40

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

ONDULADOS

Expert: 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 y R 652 V.V.
 Esencial: CL 20, CL 40, R 201 XL, R 301, R 301 Ultra, R 401, R 402, R 402 V.V.



 <p>2 mm Ref. 27068 Ref. 27621</p> 	 <p>3 mm Ref. 27069</p> 	 <p>5 mm Ref. 27070</p> 
--	---	--

Las ilustraciones verdes están en escala 1:1

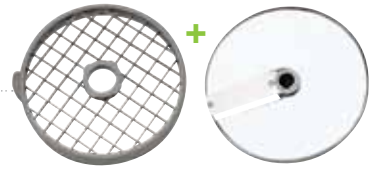
* Salvo el CL 40



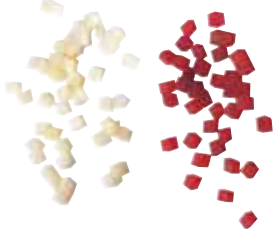
EQUIPOS PARA MACEDONIA

Expert: 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 y R 652 V.V.

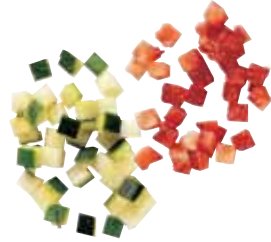
Esencial: CL 40, R 402, R 402 V.V.



5x5x5 mm
Ref. 28110



8x8x8 mm
Ref. 280111
Ref. 27113



10x10x10 mm
Ref. 28112
Ref. 27114



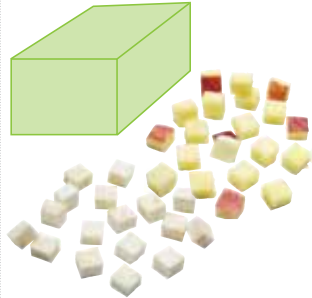
12x12x12 mm
Ref. 28197
Ref. 27298



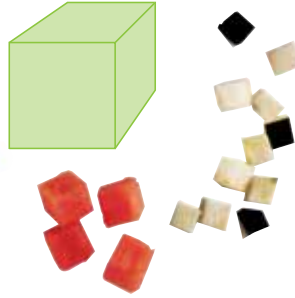
14x14x5 mm
Ref. 28181



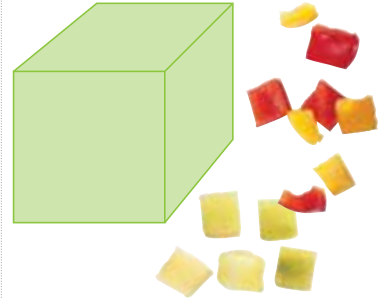
14x14x10 mm*
Ref. 28179



14x14x14 mm*
Ref. 28113



20x20x20 mm*
Ref. 28114



25x25x25 mm*
Ref. 28115



50x70x25 mm*
Ensaladas
Ref. 28180



* Salvo el CL 50 Gourmet

D-CLEAN KIT



Soporte de rejilla reversible

- 1 cara Esencial rejillas R 402 - CL 40
- 1 cara Expert CL 50 - CL 60 y R 502 - R 652



Herramienta de limpieza de la rejilla de macedonia
5 mm, 8 mm y 10 mm



Herramienta rascadora

	Ref.	€
Herramienta de limpieza de la rejilla de macedonia	39881	74



CORTES ESPECIALES

BRUNOISES

CL 50 Gourmet



 **2x2x2 mm**
Ref. 28174



 **3x3x3 mm**
Ref. 28175



 **4x4x4 mm**
Ref. 28176



GAUFRETTES

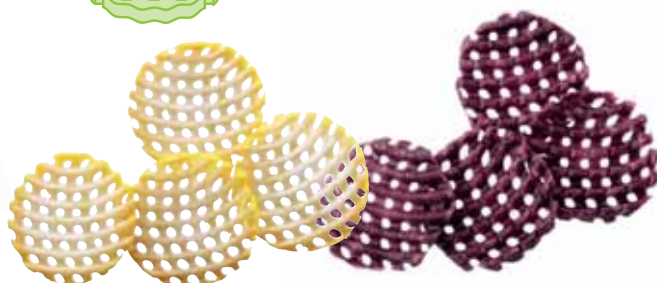
CL 50 Gourmet



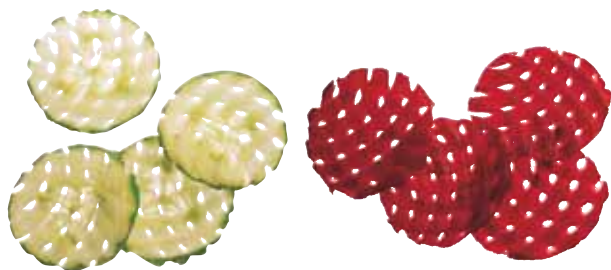
2 mm
Ref. 28198



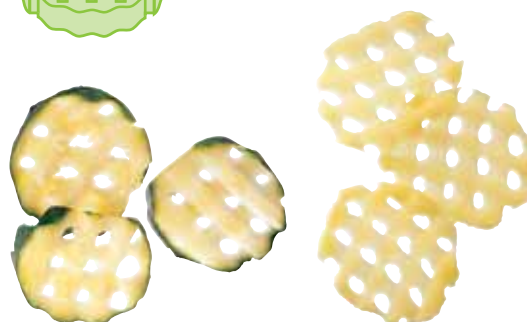
3 mm
Ref. 28199



4 mm
Ref. 28177



6 mm
Ref. 28178



Las ilustraciones verdes están en escala 1:1

ESENCIAL Series 1-4

4 DISCOS

Rebanadores



2 mm
Manzanas, coles rojas, cebollas, zanahorias, etc.



5 mm
Limones, pimientos morrones, puerros, patatas dulces, etc.

Ralladores



3 mm
Papayas verdes, calabacines, remolachas crudas, zanahorias, etc.

Juliana



8 x 8 mm
Zanahorias, rábanos, manzanas, etc.

Ref. €

Packs de 4 discos para los modelos: R301, R 301 Ultra, R 401, R 402 y R 402 V.V.

1953

195

4 DISCOS

Rebanadores



2 mm
Manzanas, coles rojas, cebollas, zanahorias, etc.



4 mm
Limones, pimientos morrones, puerros, patatas dulces, etc.

Ralladores



2 mm
Papayas verdes, calabacines, remolachas crudas, zanahorias, etc.

Juliana



2 x 2 mm
Zanahorias, rábanos, manzanas, etc.

Ref. €

Packs de 4 discos para el CL 20

1904

195

6 DISCOS

Rebanadores



3 mm
Manzanas, coles rojas, cebollas, zanahorias, etc.



5 mm
Limones, pimientos morrones, puerros, patatas dulces, etc.

Ralladores



3 mm
Papayas verdes, calabacines, remolachas crudas, zanahorias, etc.

Juliana



4 x 4 mm
Zanahorias, rábanos, manzanas, etc.

Macedonia



10 x 10 x 10 mm
Manzanas, tomates, calabacines, pimientos morrones.

Ref. €

Packs de 6 discos para los modelos: R 402, R 402 V.V. y CL 40

1918

355

EXPERT Series 5-7

RESTAURACIÓN - CATERING

Rebanadores



3 mm
Limones, pimientos morrones, puerros, patatas dulces, etc.



5 mm
Limones, pimientos morrones, puerros, patatas dulces, etc.

Ralladores



3 mm
Granny Smith, coles blancas, remolachas cocidas..

Macedonia



10 x 10 x 10 mm
Manzanas, tomates, calabacines, pimientos morrones.

Patatas fritas



8 x 8 x 8 mm
Patata, nabo, calabacín, zanahoria.

	Ref.	€
Pack Restauración / Catering	1958	606

COLECTIVIDADES

Rebanadores



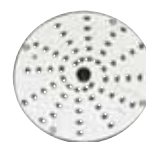
1 mm
Manzanas, coles rojas, cebollas, zanahorias, etc.



3 mm
Limones, pimientos morrones, puerros, patatas dulces, etc.



5 mm
Limones, pimientos morrones, puerros, patatas dulces, etc.



3 mm
Granny Smith, coles blancas, remolachas cocidas..

Juliana



4 x 4 mm
Peras, nabos, zanahorias, calabacines, etc.

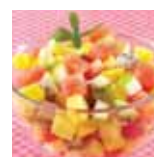


8 x 8 x 8 mm
Patata, nabo, calabacín, zanahoria.

Macedonia



10 x 10 x 10 mm
Manzanas, tomates, calabacines, pimientos morrones.



20 x 20 x 20 mm
Sandías, zanahorias, pepinos, apio, nabo, etc.

	Ref.	€
Pack Colectividades	1959	1 010

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 "WorkStation" que incluye un pack de 16 discos de corte.

Rebanadores



1 mm

Manzanas, coles rojas, cebollas, zanahorias, etc.



2 mm

Limones, pimientos morrones, puerros, patatas dulces, etc.



4 mm

Kiwis, tomates, champiñones, endibias, etc.



Ralladores



1.5 mm

Papayas verdes, calabacines, remolachas crudas, zanahorias, etc.



3 mm

Granny Smith, coles blancas, remolachas cocidas, apio nabo, etc.



Macedonias



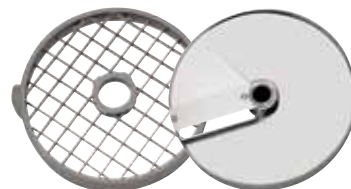
5 x 5 x 5 mm

Melones, pepinos, zanahorias, remolachas cocidas, etc.



10 x 10 x 10 mm

Manzanas, tomates, calabacines, pimientos morrones, etc.



20 x 20 x 20 mm

Sandías, zanahorias, pepinos, apio nabo, etc.



Patatas fritas



10 x 10 mm

Patata, nabo, calabacín, zanahoria.



Juliana



2.5 x 2.5 mm

Peras, nabos, zanahorias, calabacines, etc.



2 x 10 mm

Manzanas, zanahorias, rábanos, remolachas crudas, etc.



4 x 4 mm

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



4 portadiscos murales

Para 16 discos



D-Clean Kit

Herramienta de limpieza de la rejilla



	Ref.	€
Pack Multicorte de 16 discos	2022	1 579

[VOLVER AL RESUMEN](#)

CORTA-HORTALIZAS



LA MAYOR VARIEDAD DE CORTES

Gracias a la gama de corta-hortalizas, ahorrará varias horas de trabajo cada día, realizando cortes de rebanadas, rallados, bastoncitos, macedonias, patatas fritas, brunoises y gaufrettes e incluso puré



CORTA-HORTALIZAS DE MESA

Tolva de gran volumen

Permite la introducción de hortalizas grandes, de tipo coles, calabacines, etc., y una carga optimizada de las otras hortalizas.



Bisagra con pasador

Permite desmontar inmediatamente la tapa para una limpieza más fácil.

Bloque del motor
de acero inoxidable



Tolva cilíndrica

- Ø 58 mm corte uniforme de los productos alargados.
- Ø 39 mm corte de frutas y hortalizas pequeñas, como pimientos, pepinillos encurtidos, embutidos, espárragos, cebolletas, plátanos, fresas, uvas, etc., gracias al empujador Exactitube.

Expulsión lateral

Ahorro de espacio y comodidad de empleo.



Escanee este código QR para ver el combinado en acción.

Más de 50 discos opcionales para hacer rebanadas, cortes ondulados, rallados bastoncitos, julianas, macedonias y patatas fritas.

INNOVACIÓN

EMPUJADOR EXACTITUBE

¡El secreto de los cortes excepcionales!
Para cortar ingredientes de calibre reducido: pimientos, pepinillos encurtidos, embutidos, espárragos, cebolletas, plátanos, fresas, uvas, etc.



¡LA MAYOR VARIEDAD DE CORTES!

Los corta-hortalizas de Robot-Coupe disponen de más de 50 discos para realizar cortes de hortalizas y frutas así como queso o salchichones.





EL SELLO CASERO GRACIAS A ROBOT-COUPÉ

Transforme las patatas y saque provecho del concepto “Casero” o “Hecho en casa”



Robot-Coupe cuenta con muchas soluciones para preparar patatas de forma casera, con o sin piel, por ejemplo:

¡La mayor variedad de patatas fritas!



8 x 8 mm



8 x 16 mm



10 x 10 mm



10 x 16 mm

Patatas Ralladas



2 x 2 mm

Patatas paja



4 x 4 mm



6 x 6 mm

Chips de rejilla



2 x 2 mm

Patatas salteadas



14 x 14 mm o 20 x 20 mm

Patatas chips



1 o 2 mm

Patatas Panaderas



5 mm

Puré



FUNCIÓN PASAPURÉ CL 50, CL 52, CL 55, CL 60

• Volumen y rapidez

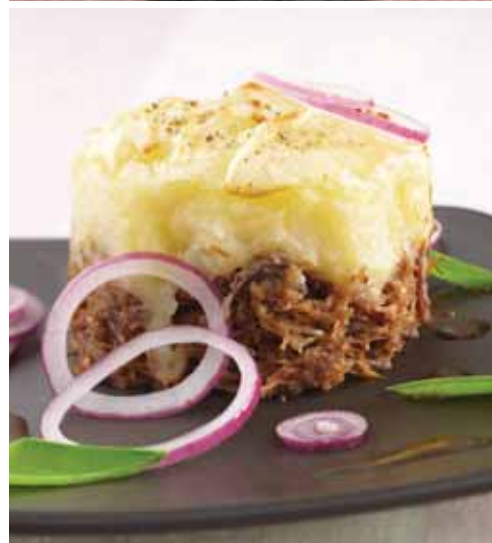
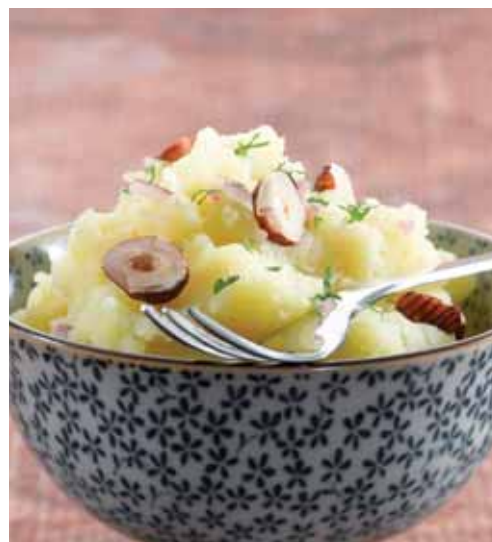
Para realizar en 2 minutos hasta 10 kg de un puré fresco y sabroso.

• Ergonomía

Una tolva grande ergonómica permite introducir de manera continua las patatas, lo que limita las manipulaciones.

• Polivalencia

Aproveche el pasapuré, una función adicional en el corta-hortalizas, además de los 50 cortes de frutas y hortalizas.



El accesorio pasapuré consta de:

- una tolva de introducción para facilitar la carga de patatas (para los CL 50 y CL 50 Ultra únicamente),
- una paleta,
- una rejilla especial de Ø 3 mm o 6 mm,
- un disco expulsor especial para puré

		Ref.	€
Accesorio pasapuré de Ø 3 mm (CL 50 y CL 50 Ultra)	1 + 2	28207	264
Equipo pasapuré de Ø 3 mm	2	28208	187
Accesorio pasapuré de Ø 6 mm (CL 50 y CL 50 Ultra)	1 + 2	28209	264
Equipo pasapuré de Ø 6 mm	2	28210	183

CORTA-HORTALIZAS DE MESA



Rendimiento práctico/h: Hasta 50 kg



Hasta 50 kg



Hasta 150 kg

RALLADO / REBANADO / ONDULADO / JULIANA

+ MACEDONIA + PATATAS FRITAS

+ BRUNOISE y GAUFRETTE

+ PEREJIL Y HIERBAS AROMÁTICAS

CL 50 Gourmet



OPCIONAL
53
DISCOS

- Monofásico o trifásico
- 1 velocidad

CL 50 Ultra



OPCIONAL
+
50
DISCOS

- Monofásico o trifásico
- 1 o 2 velocidades
- Accesorio pasapuré*

CL 20



OPCIONAL
23
DISCOS

- Monofásico
- 1 velocidad

CL 40



OPCIONAL
28
DISCOS

- Monofásico
- 1 velocidad

CL 50



OPCIONAL
+
50
DISCOS

- Monofásico o trifásico
- 1 o 2 velocidades
- Accesorio pasapuré*

*Accesorios opcionales



Hasta 250 kg

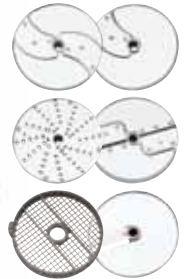
Vea todos los modelos de suelo en la página 64



CL 50 Ultra Pizza



CL 50 Ultra Restauración / Catering



Pack Restauración Catering disponible para los modelos CL 40, CL 50 (excepto el Gourmet) y CL 52.

CL 52



OPCIONAL
+
50
DISCOS

- Monofásico o trifásico
- 1 o 2 velocidades
- Equipo pasapuré*



CL 50 Ultra Colectividades



Pack Colectividades, disponible para los modelos CL 40, CL 50 (excepto el Gourmet) y CL 52.

VOLVER AL RESUMEN

CORTA-HORTALIZAS DE MESA



Superficie 104 cm²



CL 20

Motor asíncrono	✓
Potencia	400 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	1500 rpm
Tolvas	Tolva en media luna Tolva cilíndrica de Ø 58 mm
Tapa y cuba	Material compuesto
Bloque del motor	Material compuesto
Discos	Rebanador de 3 mm + Rallador de 1,5 mm
	Incluidos

Elija su modelo:

CL 20 - 6 discos		Ref.	€
CL 20 230V/50/1 - 2 discos		2493	910
Packs de 4 discos		1904	195
CL 20		Ref.	€
CL 20 230V/50/1 - 2 discos		2493	910



Superficie 104 cm²

“ Descubra todos los packs de discos en la página 43 ”

CL 40

Motor asíncrono	✓
Potencia	500 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	500 rpm
Tolvas	Tolva en media luna Tolva cilíndrica de Ø 58 mm
Tapa y cuba	Tapa de material compuesto y cuba inoxidable
Bloque del motor	Metálico
Discos	No incluidos

CL 40 - 6 discos		Ref.	€
CL 40 230V/50/1		24570	1 125
Packs de 6 discos		1918	355
CL 40 sin disco		Ref.	€
CL 40 230V/50/1		24570	1 125

Colección completa de discos en la página 36





CL 50 - 1V

Motor asíncrono	✓
Potencia	550 W
Voltaje	Monofásico 230 V o Trifásico 400 V
Velocidad	375 rpm
Tolvas	Tolva en media luna de 2,2 l Tolva cilíndrica de Ø 58 mm y Ø 39 mm, empujador Exactitube - Incluidos
Tapa y cuba	Metálicos
Bloque del motor	Material compuesto
Discos	No incluidos

Elija su modelo:

CL 50 - 1V Restauración Catering	Ref.	€
CL 50 Monofásico - 1V 230V/50/1	24440	1 195
Pack Restauración / Catering - 7 discos	1958	606
CL 50 Trifásico - 1V 400V/50/3	24446	1 225
Pack Restauración / Catering - 7 discos	1958	606
CL 50 - 1V Colectividades	Ref.	€
CL 50 Monofásico - 1V 230V/50/1	24440	1 195
Pack Colectividades - 11 discos	1959	1 010
CL 50 Trifásico - 1V 400V/50/3	24446	1 225
Pack Colectividades - 11 discos	1959	1 010
CL 50 - 1V Pack Multicorte	Ref.	€
CL 50 Monofásico - 1V 230V/50/1	24440	1 195
Pack Multicorte - 16 discos	2022	1 579
CL 50 Trifásico 1V 400V/50/3	24446	1 225
Pack Multicorte - 16 discos	2022	1 579
CL 50 - 1V sin disco	Ref.	€
CL 50 Monofásico - 1V 230V/50/1	24440	1 195
CL 50 Trifásico - 1V 400V/50/3	24446	1 225

Colección completa de discos en la página 36



Elija sus opciones:

Opción	Ref.	€
Empujador Exactitube adicional	49212	27
Accesorio pasapuré de 3 mm	28207	264
Accesorio pasapuré de 6 mm	28209	264

VOLVER AL RESUMEN



CL 50 - 2V

Motor asíncrono	✓
Potencia	600 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	375 rpm - 750 rpm
Tolvas	Tolva en media luna de 2,2 l Tolva cilíndrica de Ø 58 mm y Ø 39 mm, empujador Exactitube - Incluidos
Tapa y cuba	Metálicos
Bloque del motor	Material compuesto
Discos	No incluidos

CL 50 - 2V Restauración Catering	Ref.	€
CL 50 Trifásico - 2V 400V/50/3	24449	1 415
Pack Restauración / Catering - 7 discos	1958	606
CL 50 - 2V Colectividades	Ref.	€
CL 50 Trifásico - 2V 400V/50/3	24449	1 415
Pack Colectividades - 11 discos	1959	1 010
CL 50 - 2V Pack Multicorte	Ref.	€
CL 50 Trifásico - 2V 400V/50/3	24449	1 415
Pack Multicorte - 16 discos	2022	1 579
CL 50 - 2V sin disco	Ref.	€
CL 50 Trifásico - 2V 400V/50/3	24449	1 415

CL 50 todos los modelos

Opción	Ref.	€
Empujador Exactitube adicional	49212	27
Accesorio pasapuré de 3 mm	28207	264
Accesorio pasapuré de 6 mm	28209	264



Superficie 139 cm²

“ Descubra todos los packs de discos en la página 44 ”

CL 50 Ultra - 1V

Motor asíncrono	✓
Potencia	550 W
Voltaje	Monofásico 230 V o Trifásico 400 V
Velocidad	375 rpm
Tolvas	Tolva en media luna de 2,2 l Tolva cilíndrica de Ø 58 mm y Ø 39 mm, empujador Exactitube - Incluidos
Tapa y cuba	Metálicos
Bloque del motor	Inoxidable
Discos	No incluidos

Elija su modelo:



Escanee este código QR para ver el corta-hortalizas en acción.

CL 50 Ultra - 1V Restauración Catering	Ref.	€
CL 50 Ultra Monofásico - 1V 230V/50/1	24473	1 300
Pack Restauración / Catering - 7 discos	1958	606
CL 50 Ultra Trifásico - 1V 400V/50/3	24465	1 285
Pack Restauración / Catering - 7 discos	1958	606
CL 50 Ultra - 1V Colectividades	Ref.	€
CL 50 Ultra Monofásico - 1V 230V/50/1	24473	1 300
Pack Colectividades - 11 discos	1959	1 010
CL 50 Ultra Trifásico - 1V 400V/50/3	24465	1 285
Pack Colectividades - 11 discos	1959	1 010
CL 50 Ultra - 1V Pack Multicorte	Ref.	€
CL 50 Ultra Monofásico - 1V 230V/50/1	24473	1 300
Pack Multicorte - 16 discos	2022	1 579
CL 50 Ultra Trifásico - 1V 400V/50/3	24465	1 285
Pack Multicorte - 16 discos	2022	1 579
CL 50 Ultra - 1V sin disco	Ref.	€
CL 50 Ultra Monofásico - 1V 230V/50/1	24465	1 285
CL 50 Ultra Trifásico - 1V 400V/50/3	24473	1 300

Colección completa de discos en la página 36



Elija sus opciones:

Opción	Ref.	€
Empujador Exactitube adicional	49212	27
Accesorio pasapuré de 3 mm	28207	264
Accesorio pasapuré de 6 mm	28209	264



Superficie 139 cm²

“ Descubra todos los packs de discos en la página 44 ”

CL 50 Ultra - 2V

Motor asíncrono	✓
Potencia	600 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	375 rpm - 750 rpm
Tolvas	Tolva en media luna de 2,2 l Tolva cilíndrica de Ø 58 mm y Ø 39 mm, empujador Exactitube - Incluidos
Tapa y cuba	Metálicos
Bloque del motor	Inoxidable
Discos	No incluidos

CL 50 Ultra - 2V Restauración Catering	Ref.	€
CL 50 Ultra Trifásico - 2V 400V/50/3	24476	1 455
Pack Restauración / Catering - 7 discos	1958	606
CL 50 Ultra - 2V Colectividades	Ref.	€
CL 50 Ultra Trifásico - 2V 400V/50/3	24476	1 455
Pack Colectividades - 11 discos	1959	1 010
CL 50 Ultra - 2V Pack Multicorte	Ref.	€
CL 50 Ultra Trifásico - 2V 400V/50/3	24476	1 455
Pack Multicorte - 16 discos	2022	1 579
CL 50 Ultra - 2V sin disco	Ref.	€
CL 50 Ultra Trifásico - 2V 400V/50/3	24476	1 455

CL 50 Ultra todos los modelos



CL 50 Ultra Pizza

¡Nuestro perfecto pack para pizza!

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



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



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



Superficie 139 cm²



CL 50 Ultra Pizza

Motor asíncrono	✓
Potencia	550 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	375 rpm
Tolvas	Tolva en media luna de 2,2 l Tolva cilíndrica de Ø 58 mm y Ø 39 mm, empujador Exactitube - Incluidos
Tapa y cuba	La elección de la excelencia
Bloque del motor	calidad de corte son excepcionales...
Discos	Rebanador de 2 mm, Rebanador de 4 mm + Rallador de 7 mm - Incluidos

Elija su modelo:

CL 50 Ultra Pizza	Ref.	€
CL 50 Ultra Pizza 230V/50/1 - 3 discos	2027	1 550

Colección completa de discos en la página 36



Elija sus opciones:

CL 50 Ultra Pizza		
Opción	Ref.	€
Empujador Exactitube adicional	49212	27
Accesorio pasapuré de 3 mm	28207	264
Accesorio pasapuré de 6 mm	28209	264



CL 50 GOURMET

La elección de la excelencia



*58 mm con inserto
*68 mm con inserto

“ Descubra todos los packs de discos en la página 44 ”

calidad de corte son excepcionales...



3 Brunoises

2 mm - 3 mm - 4 mm



CL 50 Gourmet

Motor asíncrono	✓
Potencia	500 W o 600 W
Voltaje	Monofásico 230 V o Trifásico 400 V
Velocidad	375 rpm
Tolvas	Tolva en media luna de 2,1 l Tolva cilíndrica de Ø 58 mm y Ø 68 mm
Tapa y cuba	Metálicos
Bloque del motor	Inoxidable
Discos	No incluidos

Elija su modelo:

CL 50 Gourmet	Ref.	€
CL 50 Gourmet 230V/50/1	24453	1 740
CL 50 Gourmet 400V/50/3	24459	1 770

Colección completa de discos en la página 36



Brunoises

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

... en Brunoises y Gaufrettes



4 Gaufrettes

2 mm - 3 mm - 4 mm - 6 mm



Gaufrettes

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

KIT PARA PEREJIL Y HIERBAS AROMÁTICAS

¡Gran cantidad de tabulé en un abrir y cerrar de ojos!



Kit para perejil plano y hierbas aromáticas

2 insertos



Kit para perejil y hierbas aromáticas 1 mm

compuesto por: 1 rebanador de 1 mm y 2 insertos para mantener las hierbas durante el corte.

	Ref.	€
Kit para perejil, 1 mm	28194	139

Kit Tabulé compuesto por: 1 rebanador 1 mm, accesorio para macedonia 10 x 10 mm, 1 disco para brunoise 4 x 4 mm y 3 insertos.

	Ref.	€
Kit para tabulé	28192	481

CL 52

Previsto para cortar grandes volúmenes de hortalizas en un momento.



- Comodidad de trabajo
- Prevención de los TME
- Reducción de la penosidad



EXTRA PRECISO

Tolva cilíndrica

- Ø 58 mm corte uniforme de los productos alargados.
- Ø 39 mm corte de frutas y hortalizas pequeñas, como pimientos, pepinillos encurtidos, embutidos, espárragos, cebolletas, plátanos, fresas, uvas, etc., gracias al empujador Exactitube.

EXTRA ANCHO

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



EXTRA POTENTE

El bloque del motor es de acero inoxidable para facilitar su limpieza. Motor industrial ultra potente y silencioso de 750 W.



INNOVACIÓN



ERGONOMÍA EXCEPCIONAL

Palanca con movimiento asistido para reducir los esfuerzos del usuario y obtener una mayor productividad.

EXPULSIÓN LATERAL

Ahorro de espacio y comodidad de empleo.

Herramienta especial para coles y para facilitar la expulsión.





Superficie 227 cm²

“ Descubra todos los packs de discos en la página 44 ”



Superficie 227 cm²

“ Descubra todos los packs de discos en la página 44 ”

CL 52 - 1V

Motor asíncrono	✓
Potencia	750 W
Voltaje	Monofásico 230 V o Trifásico 400 V
Velocidad	375 rpm
Tolvas	Tolva de media luna de 4,4 l Tolva cilíndrica de Ø 58 mm y Ø 39 mm, empujador Exactitube - Incluidos
Tapa y cuba	Metálicos
Bloque del motor	Inoxidable
Discos	No incluidos

CL 52 - 2V

Motor asíncrono	✓
Potencia	900 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	375 rpm - 750 rpm
Tolvas	Tolva de media luna de 4,4 l Tolva cilíndrica de Ø 58 mm y Ø 39 mm, empujador Exactitube - Incluidos
Tapa y cuba	Metálicos
Bloque del motor	Inoxidable
Discos	No incluidos

Elija su modelo:



Escanee este código QR para ver el corta-hortalizas en acción.

CL 52 - 1V Restauración Catering	Ref.	€
CL 52 Monofásico - 1V 230V/50/1	24490	1 855
Pack Restauración / Catering - 7 discos	1958	606
CL 52 Trifásico - 1V 400V/50/3	24498	1 885
Pack Restauración / Catering - 7 discos	1958	606
CL 52 - 1V Colectividades	Ref.	€
CL 52 Monofásico - 1V 230V/50/1	24490	1 855
Pack Colectividades - 11 discos	1959	1 010
CL 52 Trifásico - 1V 400V/50/3	24498	1 885
Pack Colectividades - 11 discos	1959	1 010
CL 52 - 1V Pack Multicorte	Ref.	€
CL 52 Monofásico - 1V 230V/50/1	24490	1 855
Pack Multicorte - 16 discos	2022	1 579
CL 52 Trifásico - 1V 400V/50/3	24498	1 885
Pack Multicorte - 16 discos	2022	1 579
CL 52 - 1V sin disco	Ref.	€
CL 52 Monofásico - 1V 230V/50/1	24490	1 855
CL 52 Trifásico - 1V 400V/50/3	24498	1 885

CL 52 - 2V Restauración Catering	Ref.	€
CL 52 - 2V 400V/50/3	24501	2 255
Pack Restauración / Catering - 7 discos	1958	606
CL 52 - 2V Colectividades	Ref.	€
CL 52 - 2V 400V/50/3	24501	2 255
Pack Colectividades - 11 discos	1959	1 010
CL 52 - 2V Pack Multicorte	Ref.	€
CL 52 - 2V 400V/50/3	24501	2 255
Pack Multicorte - 16 discos	2022	1 579
CL 52 - 2V sin disco	Ref.	€
CL 52 - 2V 400V/50/3	24501	2 255

Colección completa de discos en la página 36



Elija sus opciones:

Opción	Ref.	€
Empujador Exactitube adicional	49221	32
Equipo pasapuré de 3 mm	28208	187
Equipo pasapuré de 6 mm	28210	183

CL 52 todos los modelos

CORTA-HORTALIZAS DE SUELO

Soluciones estudiadas especialmente para la preparación de grandes cantidades.

EXTRAPRECISO

Tolva cilíndrica

- Ø 58 mm, corte uniforme de los productos alargados.
- Ø 39 mm, corte de frutas y hortalizas pequeñas, como pimientos, pepinillos encurtidos, embutidos, espárragos, cebolletas, plátanos, fresas, uvas, etc., gracias al empujador Exactitube.

EXTRAANCHO

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

EXTRA POTENTE

Motor industrial de 1100 W, ultra potente y silencioso para un uso intensivo. El bloque del motor es de acero inoxidable para facilitar su limpieza.

INNOVACIÓN

ERGONOMÍA EXCEPCIONAL

Palanca con movimiento asistido para reducir los esfuerzos del usuario y obtener una mayor productividad.



- Comodidad de trabajo
- Prevención de los TME
- Reducción de la penosidad

EXPULSIÓN LATERAL

Ahorro de espacio y comodidad de empleo.



Tolva automática CL 55



Tolva de palanca CL 55
(superficie 227 cm²) con tubo integrado



Tolva de 4 tubos CL 55
2 tubos de Ø 50 mm y
2 tubos de Ø 70 mm



Tolva de 2 tubos CL 55
Tubo recto y tubo inclinado

¡LA MAYOR VARIEDAD DE CORTES!

Los corta-hortalizas de suelo de Robot-Coupe, eficaces, robustos, fáciles de utilizar y de limpiar, están destinados a las colectividades, las cocinas centrales, los caterings y la industria agroalimentaria.



CORTA-HORTALIZAS DE SUELO



Rendimiento práctico/h:



400 kg

RALLADO / REBANADO / ONDULADO / JULIANA

+ MACEDONIA + PATATAS FRITAS

CL 55 Con palanca

OPCIONAL
+
50
DISCOS



- Trifásico
- 2 velocidades
- Equipo pasapuré*

CL 55 2 tolvas

OPCIONAL
+
50
DISCOS



- Trifásico
- 2 velocidades
- Equipo pasapuré*

CL 55 Workstation

OPCIONAL
+
50
DISCOS



- Trifásico
- 2 velocidades
- Equipo pasapuré

Vea todos los modelos de suelo en la página 52

*Accesorios opcionales



RALLADO / REBANADO / ONDULADO / JULIANA

+ MACEDONIA + PATATAS FRITAS

CL 60 Con palanca



OPCIONAL
+
50
DISCOS

- Trifásico o monofásico
- 2 velocidades o velocidad variable
- Equipo pasapuré*

CL 60 2 tolvas



OPCIONAL
+
50
DISCOS

- Trifásico o monofásico
- 2 velocidades o velocidad variable
- Equipo pasapuré*

CL 60 Workstation

OPCIONAL
+
50
DISCOS



- Trifásico o monofásico
- 2 velocidades o velocidad variable
- Equipo pasapuré



CORTA-HORTALIZAS DE SUELO



CL 55 Con palanca

Motor asíncrono	✓	
Potencia	750 W	1100 W
Voltaje	Monofásico 230 V	Trifásico 400 V
Velocidad	375 rpm	375 rpm - 750 rpm
Tolvas	Tolva en media luna de 4,4 l Tolva cilíndrica de Ø 58 mm y Ø 39 mm, empujador Exactitube - Incluidos	
Tapa y cuba	Metálicos	
Bloque del motor	Inoxidable	
Base móvil	Inoxidable - Equipado con 2 ruedas con freno	
Discos	No incluidos	

Elija su modelo:

CL 55 Con palanca Restauración Catering	Ref.	€
CL 55 Con palanca 400V/50/3	2214	4 410
Pack Restauración / Catering - 7 discos	1958	606
CL 55 Con palanca 230V/50/1	2245	4 535
Pack Restauración / Catering - 7 discos	1958	606
CL 55 Con palanca Colectividades	Ref.	€
CL 55 Con palanca 400V/50/3	2214	4 410
Pack Colectividades - 11 discos	1959	1 010
CL 55 Con palanca 230V/50/1	2245	4 535
Pack Colectividades - 11 discos	1959	1 010
CL 55 Con palanca sin disco	Ref.	€
CL 55 Con palanca 400V/50/3	2214	4 410
CL 55 Con palanca 230V/50/1	2245	4 535

CL 55 2 tolvas

Motor asíncrono	✓	
Potencia	750 W	1100 W
Voltaje	Monofásico 230 V	Trifásico 400 V
Velocidad	375 rpm	375 rpm - 750 rpm
Tolvas	Tolva automática inoxidable Tolva de palanca luna llena de 4,4 l Tolva cilíndrica de Ø 58 mm y Ø 39 mm, empujador Exactitube - Incluidos	
Tapa y cuba	Metálicos	
Bloque del motor	Inoxidable	
Base móvil	Inoxidable - Equipado con 2 ruedas con freno	
Discos	No incluidos	

CL 55 Restauración Catering	Ref.	€
CL 55 2 tolvas 400V/50/3	2211	6 135
Pack Restauración / Catering - 7 discos	1958	606
CL 55 2 tolvas 230V/50/1	2244	6 260
Pack Restauración / Catering - 7 discos	1958	606
CL 55 Colectividades	Ref.	€
CL 55 2 tolvas 400V/50/3	2211	6 135
Pack Colectividades - 11 discos	1959	1 010
CL 55 2 tolvas 230V/50/1	2244	6 260
Pack Colectividades - 11 discos	1959	1 010
CL 55 sin disco	Ref.	€
CL 55 2 tolvas 400V/50/3	2211	6 135
CL 55 2 tolvas 230V/50/1	2244	6 260

Colección completa de discos en la página 36



ACCESORIOS CL 55



Tolva automática
Ref. 28170 - 1 726 €



Tolva de palanca
con tubo integrado
(superficie 227 cm²)
Ref. 39673 - 1 107 €



Tolva de 4 tubos
2 tubos de Ø 50 mm
2 tubos de Ø 70 mm
Ref. 28161 - 1 311 €



Tolva con tubo recto
y tubo inclinado
Ref. 28155 - 1 487 €



Equipo pasapuré
Ref. 28208 Ø 3 mm - 187 €
Ref. 28210 Ø 6 mm - 183 €



Empujador Exactitube
CL 52 - CL 55 - CL 60
Ref. 49221 - 32 €



Carrito ajustable
de 3 alturas GN 1/1
Entregado sin recipiente
Ref. 49128 - 746 €



Soporte para guardar accesorios,
con cabida para 16 discos,
8 equipos y 3 tolvas, suministrado
con un recipiente GN 1/1
(sin accesorios)
Ref. 49132 - 1 294 €



CL 55 Workstation

Solución completa

Hasta
1200 kg
de hortalizas
por hora

175 mm

59 mm

Superficie 227 cm²

CARRITO AJUSTABLE 3 alturas

Para transportar y cargar fácilmente las hortalizas y las frutas y guardar los accesorios.



CL 55 Workstation

Motor asíncrono	✓
Potencia	1100 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	375 rpm - 750 rpm
Tolvas	Tolva automática inoxidable Tolva de palanca luna llena de 4,4 l Tolva cilíndrica de Ø 58 mm y Ø 39 mm, empujador Exactitube - Incluidos
Tapa y cuba	Metálicas
Bloque del motor	Inoxidables
Accesorios	Base móvil de acero inoxidable - Equipada con 2 ruedas con freno - Incluidas Carrito ajustable GN 1/1, 3 alturas + 3 recipientes GN 1/1 - Incluidos Equipo pasapuré de 3 mm - Incluido
Discos	Pack Multicorte de 16 discos - Incluido

CL 55 Workstation	Ref.	€
CL 55 Workstation 400V/50/3	2287	8 465

¡UNA COLECCIÓN COMPLETA DE ACCESORIOS INCLUIDOS!

Tolva automática

Para todas las hortalizas a granel (tomates, cebollas, patatas, etc.).



Empujador Exactitube

Para cortar ingredientes de calibre reducido: pimientos, pepinillos encurtidos, salchichas secas, espárragos, cebolletas, plátanos, fresas, uvas, etc.



Tolva de palanca

Especial para hortalizas voluminosas, como la col o el apio.



Equipo pasapuré de Ø 3 mm

Para realizar fácilmente un puré fresco, de calidad y buen gusto en gran cantidad.



Pack Multicorte

16 discos incluidos.



1 mm

2 mm

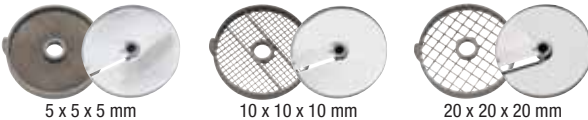
4 mm

1.5 mm

3 mm

Rebanadores

Ralladores

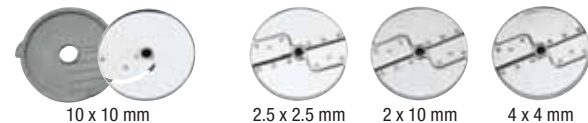


5 x 5 x 5 mm

10 x 10 x 10 mm

20 x 20 x 20 mm

Macedonias



10 x 10 mm

2.5 x 2.5 mm

2 x 10 mm

4 x 4 mm

Patatas fritas

Bastoncitos



4 portadiscos murales para 16 discos

D-Clean Kit

Carrito ajustable GN 1/1

Para transportar y cargar los productos y guardar los accesorios.

2 recipientes GN 1/1 suministrados.



Método de producción

Modo de ordenamiento

CORTA-HORTALIZAS DE SUELO



Superficie 227 cm²

“ Descubra todos los packs de discos en la página 44 ”



Superficie 227 cm²

“ Descubra todos los packs de discos en la página 44 ”

CL 60 Con palanca

Motor asíncrono	✓
Potencia	1500 W
Voltaje	Trifásico 400 o monofásico 230 V
Velocidad	375 rpm - 750 rpm o de 100 a 1000 rpm
Tolvas	Tolva en media luna de 4,9 l Tolva cilíndrica de Ø 58 mm y Ø 39 mm, empujador Exactitube - Incluidos
Cuba	Inoxidable
Bloque del motor	Inoxidable
Equipado con	1 pie ajustable para todo tipo de suelo 2 ruedas 1 recipiente inoxidable para las herramientas de corte
Discos	No incluidos

Elija su modelo:



Escanee este código QR para ver el corta-hortalizas en acción.

CL 60 Con palanca Restauración Catering	Ref.	€
CL 60 Con palanca 400V/50/3	2319	6 930
Pack Restauración / Catering - 7 discos	1958	606
CL 60 Con palanca Colectividades	Ref.	€
CL 60 Con palanca 400V/50/3	2319	6 930
Pack Colectividades - 11 discos	1959	1 010
CL 60 Con palanca sin disco	Ref.	€
CL 60 Con palanca 400V/50/3	2319	6 930

Colección completa de discos en la página 36



CL 60 2 tolvas CL 60 V.V. 2 tolvas

✓
1500 W
Trifásico 400 V o monofásico 230 V
375 rpm - 750 rpm o de 100 a 1000 rpm
Tolva automática inoxidable Tolva de palanca de luna llena de 4,4 l Tolva cilíndrica de Ø 58 mm y Ø 39 mm, empujador Exactitube - Incluidos
Inoxidable
Inoxidable
1 pie ajustable para todo tipo de suelo 2 ruedas 1 recipiente inoxidable para las herramientas de corte
No incluidos

CL 60 Restauración Catering	Ref.	€
CL 60 2 tolvas 400V/50/3	2325	8 955
Pack Restauración / Catering - 7 discos	1958	606
CL 60 V.V. 2 tolvas	Ref.	€
CL 60 V.V. 2 tolvas 230v/50/1	2329	9 775
Pack Restauración / Catering - 7 discos	1958	606
CL 60 Colectividades	Ref.	€
CL 60 2 tolvas 400V/50/3	2325	8 955
Pack Colectividades - 11 discos	1959	1 010
CL 60 V.V. 2 tolvas 230v/50/1	2329	9 775
Pack Colectividades - 11 discos	1959	1 010
CL 60 sin disco	Ref.	€
CL 60 2 tolvas 400V/50/3	2325	8 955
CL 60 V.V. 2 tolvas 230V/50/1	2329	9 775



Requiere una conexión con un disyuntor diferencial de tipo A.

ACCESORIOS CL 60



Tolva automática
con bandeja de
alimentación
Ref. 39681 - 2 208 €



Tolva de palanca
Ref. 39680 - 1 442 €



Tolva de 4 tubos
2 tubos de Ø 50 mm
2 tubos de Ø 70 mm
Ref. 28162 - 1 363 €



**Tolva con tubo recto
y tubo inclinado**
Ref. 28157 - 1 549 €



Equipo pasapuré
Ref. 28208 Ø 3 mm - 187 €
Ref. 28210 Ø 6 mm - 183 €



Empujador Exactitube
Ref. 49221 - 32 €



Carrito Ergo móvil
Entregado sin recipiente.
Previsto para recibir
3 recipientes GN 1x1.
Ref. 49066 - 1 020 €



**Soporte para guardar
accesorios**, con cabida para
16 discos, 8 equipos y 3 tolvas,
suministrado con un recipiente
GN 1/1 (sin accesorios)
Ref. 49132 - 1 294 €



CL 60 Workstation

Solución completa

Hasta
1200 kg
de hortalizas
por hora

SOPORTE PARA GUARDAR
ACCESORIOS



Pie ajustable
para adaptarse a los
diferentes niveles de suelo.

CL 60 Workstation

Motor asíncrono	✓
Potencia	1500 W
Voltaje	Trifásico 400 V o monofásico 230 V
Velocidad	375 rpm - 750 rpm o de 100 a 1000 rpm
Tolvas	Tolva automática inoxidable Tolva de palanca de luna llena de 4,9 l Tolva cilíndrica de Ø 58 mm y Ø 39 mm, empujador Exactitube - Incluidos 4 tubos 2 tubos de Ø 50mm y 2 tubos de Ø 70mm

Tapa y cuba	Metálicos
Bloque del motor	Inoxidables
Equipado con	1 pie ajustable para todo tipo de suelo 2 ruedas, 1 recipiente inoxidable para las herramientas de corte

Accesorios	Accesorios Carrito Ergo móvil con 3 recipientes GN 1/1 - Incluidos Soporte para guardar accesorios con 1 recipiente GN 1/1 - Incluido Equipo pasapuré 3 mm - Incluido
-------------------	--

Discos	Pack Multicorte de 16 discos - Incluido
---------------	--

CL 60 Workstation	Ref.	€
CL 60 Workstation 400V/50/3	2300	14 280
CL 60 V.V. Workstation 230V/50/1	2301	15 095



Escanee este código QR
para ver el corta-
hortalizas en acción.

¡UNA COLECCIÓN COMPLETA DE ACCESORIOS INCLUIDOS!

Tolva automática

Para todas las hortalizas a granel (tomates, cebollas, patatas, etc.).



Tolva de palanca

Especial para hortalizas voluminosas, como la col o el apio.



Tolva con 4 tubos

Especial para hortalizas alargadas como pepinos y calabacines.



Empujador Exactitube

Para cortar ingredientes de calibre reducido: pimientos, pepinillos encurtidos, salchichas secas, espárragos, cebolletas, plátanos, fresas, uvas, etc.



Equipo pasapuré de Ø 3 mm

Para realizar fácilmente un puré fresco, de calidad y buen gusto en gran cantidad.



Soporte para guardar accesorios

¡Para almacenar y transportar todos los accesorios Pack Multicorte! Bandeja para 16 discos y 8 equipos. Recipiente GN1X1 para los utensilios de cocina.



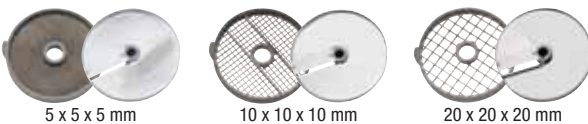
Pack Multicorte

16 discos incluidos.

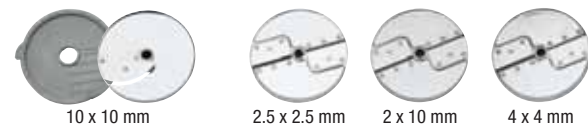


Rebanadores

Ralladores



Macedonias



Patatas fritas

Bastoncitos



4 portadiscos murales para 16 discos

D-Clean Kit

Carrito Ergo móvil

Para transportar y cargar los productos y guardar los accesorios. 3 recipientes GN 1/1 suministrados.

