

robot coupe[®]

ESPECIALISTA DOS

PREPARADORES CULINÁRIOS



CORTADORES DE LEGUMES

CL 50 • CL 50 Ultra



RESTAURANTES – INSTITUIÇÕES – TAKE AWAY – HOTÉIS

▶ CL 50 / CL 50 Ultra

Eficientes, robustos, fáceis de limpar e possibilitando a maior variedade de cortes, estes modelos não têm equivalente e poderão satisfazer as suas necessidades quotidianas com precisão, facilidade e eficácia.

ERGONOMIA

Estes modelos estão equipados com arranque automático da máquina por meio da alavanca, para melhor conforto de trabalho e rapidez de execução.

LIMPEZA FÁCIL

Concepção da tampa com formas simples sem cantos para facilitar a limpeza.

ROBUSTEZ

Cuba e tampa metálicas e bloco motor em policarbonato (em inox para o CL 50 Ultra).



Acessório puré

O CL 50 E e o CL 50 Ultra E podem ser equipados em opção com um acessório puré.

Poderá assim realizar um puré de excelente qualidade e bom sabor em grande quantidade.



Boca grande



Pá e grelha disponíveis em 2 tamanhos de acordo com a textura desejada : 3 mm ou 6 mm



Disco ejector especial

2 BOCAS

- Boca grande (superfície 139 cm²) aceita até 10 tomates.
- Boca redonda (Ø 58 mm) para corte uniforme dos produtos compridos.



DÉBITO

- Produção real: até 250 kg/h.
- Produção óptima: até 5 kg/mn.
- Duas versões disponíveis:
 - 1 velocidade (monofásico ou trifásico) 375 rpm
 - 2 velocidades (trifásico): 375 rpm e 750 rpm

50
DISCOS

Qualidade de corte excepcional:

○ CL 50 permite realizar grande variedade de cortes mesmo a partir de legumes frágeis como **fatiados de cogumelos** ou **macedónia de tomates**.

Possibilidade de 10 macedónias e 3 batatas fritas



A MAIOR VARIEDADE DE CORTES

Fatiados e Ondulados



16 discos



- 0,6 mm
- 0,8 mm
- 1 mm
- 2 mm
- 3 mm
- 4 mm
- 5 mm
- 6 mm

- | | |
|------|-------|
| ref. | 28166 |
| | 28069 |
| | 28062 |
| | 28063 |
| | 28064 |
| | 28004 |
| | 28065 |
| | 28196 |

- 8 mm
- 10 mm
- 14 mm
- Ondulado 2 mm
- Ondulado 3 mm
- Ondulado 5 mm
- Bat. cozidas 4 mm
- Bat. cozidas 6 mm

- | | |
|------|-------|
| ref. | 28066 |
| | 28067 |
| | 28068 |
| | 27068 |
| | 27069 |
| | 27070 |
| | 27244 |
| | 27245 |



0,6 mm → 14 mm

Raladores



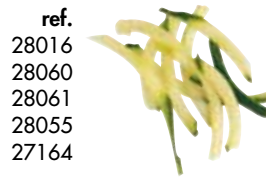
10 discos



- 1,5 mm
- 2 mm
- 3 mm
- 4 mm
- 5 mm

- | | |
|------|-------|
| ref. | 28056 |
| | 28057 |
| | 28058 |
| | 28073 |
| | 28059 |

- 7 mm
- 9 mm
- Parmesão
- Rabanete
- Bat. tipo Rosfis



1,5 mm → 9 mm

Palitos, Julianas



12 discos



- 1 x 8 mm
- 1 x 26 mm cebola/couve
- 2 x 2 mm (aipo)
- 2,5 x 2,5 mm
- 2 x 4 mm (tiras)
- 2 x 6 mm (tiras)

- | | |
|------|-------|
| ref. | 28172 |
| | 28153 |
| | 28051 |
| | 28195 |
| | 27072 |
| | 27066 |

- 2 x 8 mm (tiras)
- 2 x 10 mm
- 3 x 3 mm
- 4 x 4 mm
- 6 x 6 mm
- 8 x 8 mm

- | | |
|------|-------|
| ref. | 27067 |
| | 28173 |
| | 28101 |
| | 28052 |
| | 28053 |
| | 28054 |



1x8 mm → 8x8 mm

Macedónia



9 equipamentos



- 5 x 5 x 5 mm
- 8 x 8 x 8 mm
- 10 x 10 x 10 mm
- 14 x 14 x 5 mm
- 14 x 14 x 10 mm

- | | |
|------|-------|
| ref. | 28110 |
| | 28111 |
| | 28112 |
| | 28181 |
| | 28179 |

- 14 x 14 x 14 mm
- 20 x 20 x 20 mm
- 25 x 25 x 25 mm
- 50 x 70 x 25 mm

- | | |
|------|-------|
| ref. | 28113 |
| | 28114 |
| | 28115 |
| | 28180 |



5x5x5 mm → 50x70x25 mm

Batatas Fritas



3 equipamentos



- 8 x 8 mm
- 10 x 10 mm
- 10 x 16 mm

- | | |
|------|-------|
| ref. | 28134 |
| | 28135 |
| | 28158 |



8x8 mm → 10x16 mm



Cortadores de legumes

Modelos de mesa



Os Produtos Extras:

Capacidade de trabalho:

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

Grande variedade de corte:

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

Concepção simples e robusta:

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



Número de refeições:

Até 300 refeições



Utilizadores:

Restaurantes, hotéis, take away, instituições.



Em resumo:

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



Motor de indução

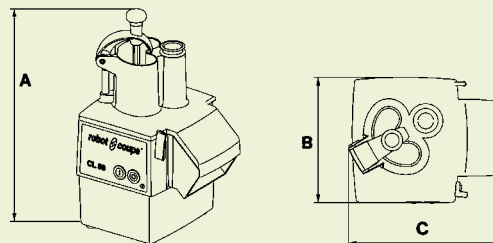


- **Motor industrial assíncrono** para grande fiabilidade e longevidade.
- Motor montado em rolamentos de esferas para funcionamento silencioso, isento de qualquer vibração.
- Potência emitida aumentada.
- **Nenhuma manutenção:**
 - Sem peças de desgaste (sem carvões).
 - Árvore do motor em inox.

Norma CE

	Características eléctricas			Dimensões (mm)			Peso (kg)	
	Velocidade (rpm)	Potência (Watts)	Voltagens* (Amp.)	A	B	C	liquido	embalado
CL 50	375	550	230 V/1 50 Hz 5,7	590	320	350	17,6	19,8
CL 50	375	550	400 V/3 50 Hz/ 1,7	590	320	350	17,6	19,8
CL 50	375 & 750	600	400 V/3 50 Hz/ 1,8-2,1	590	320	350	17,6	19,8
CL 50 Ultra	375	550	230 V/1 50 Hz 5,7	590	320	350	18	20,2
CL 50 Ultra	375	550	400 V/3 50 Hz/ 1,7	590	320	350	18	20,2
CL 50 Ultra	375 & 750	600	400 V/3 50 Hz/ 1,8-2,1	590	320	350	18	20,2

CL 50 - CL 50 Ultra



* Outras voltagens disponíveis.

robot coupe

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

Direcção geral, França, internacional e Marketing :

Tél.: + 33 1 43 98 88 33 - Fax : + 33 1 43 74 36 26

48, rue des Vignerons

94305 Vincennes Cedex - France

email : international@robot-coupe.com

www.robot-coupe.com

DISTRIBUIDOR

NORMAS : Máquinas conformes com :

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

