

# robot coupe®

 **CORTA-HORTALIZAS**  
CL 20 • CL 40

**NUEVO**



**RESTAURANTES – VENTA PARA LLEVAR – SANDWICHERÍAS**

## ▶ CL 40

Modelo de mesa compacto, fácil de limpiar y guardar, incluso en las cocinas más pequeñas.

### LIMPIEZA FÁCIL

La tapa y la cuba son desmontables y pueden lavarse en el lavavajillas.

### ROBUSTEZ

Cuba de acero inoxidable y bloque motor de metal.

### CAPACIDAD DE TRABAJO

- **Producción :**  
hasta 80 kg/h.
- **Rendimiento :**  
hasta 3 kg/mn.
- **1 Velocidad :**  
500 rpm.

# 28

## DISCOS

### Calidad de corte excepcional:

El CL 40 permite realizar gran variedad de cortes, incluso con hortalizas frágiles, como **láminas finas** o **macedonia de tomates**.

Los discos de acero inoxidable\* pueden lavarse en el lavavajillas.



### 2 TOLVAS

- **La tolva grande** (superficie 104 cm<sup>2</sup>) acepta **hasta 7 tomates**.
- **La tolva redonda** (Ø 58 mm) es para un corte uniforme de productos largos.



### EXPULSIÓN LATERAL



Ahorro de espacio



Herramienta especial para col para una mejor expulsión.

\* Solamente los discos rebanadores de los accesorios para patatas fritas y macedonia son de aluminio.

# ▶ CL 20



## LIMPIEZA

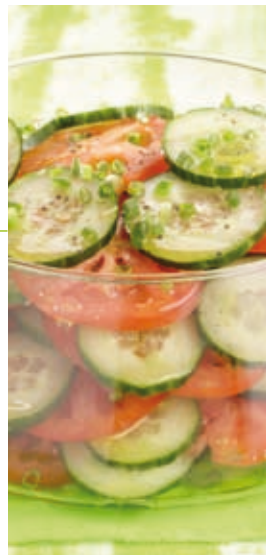
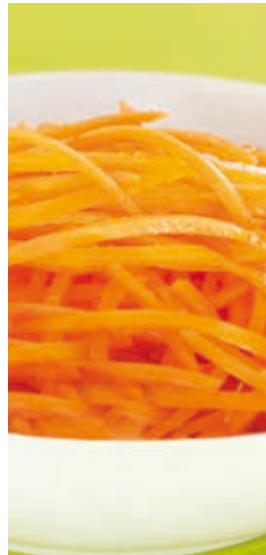
Cuba y tapa de materiales compuestos **íntegramente desmontables**.

## CAPACIDAD DE TRABAJO

- **Producción:** hasta 40 kg/h.
- **Rendimiento:** hasta 2 kg/mn.
- **1 Velocidad:** 1500 rpm.

**23**  
DISCOS

No es posible realizar patatas fritas ni macedonia.



## ¡LA MAYOR VARIEDAD DE CORTES!

### ▶ Rebanadores e ondulados



1 mm **7 discos**

6 mm

	ref.		ref.
1 mm	27051	5 mm	27087
2 mm	27555	6 mm	27786
3 mm	27086	Ondulados 2 mm	27621
4 mm	27566		



CL 20 & CL 40

### ▶ Ralladores



1,5 mm **10 discos**

9 mm

	ref.		ref.
1,5 mm	27588/27148	Rábano picante 0,7 mm	27078
2 mm	27577/27149	Rábano picante 1 mm	27079
3 mm	27511/27150	Rábano picante 1,3 mm	27130
6 mm	27046	Parmesano	27764
9 mm	27632	Patatas de tipo Röstis	27191



### ▶ Bastoncillos, Julianas, Tagliatelles



2x2 mm **6 discos**

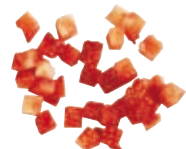
8x8 mm

	ref.		ref.
2 x 2 mm	27599	4 x 4 mm	27047
2 x 4 mm	27080	6 x 6 mm	27610
2 x 6 mm	27081	8 x 8 mm	27048



CL 40 únicamente

### ▶ Macedonia



3 equipos **8x8x8 mm** **12x12x12 mm**

	ref.
8 x 8 x 8 mm	27113
10 x 10 x 10 mm	27114
12 x 12 x 12 mm	27290



### ▶ Patatas fritas



2 equipos **8x8 mm** **10x10 mm**

	ref.
8 x 8 mm	27116
10 x 10 mm	27117





# Corta-Hortalizas

Modelos de mesa CL 20 • CL 40



## Ventajas de los Productos:

### Capacidad de trabajo:

- Gran tolva (104 cm<sup>2</sup>) para preparar verduras voluminosas y tolva cilíndrica (Ø 58 mm) para preparar verduras largas y frágiles.

### Variedad de cortes:

- Gama completa de discos para realizar todo tipo de cortes de frutas u hortalizas, es decir, rebanadas, cortes ondulados, rallados, bastoncillos y juliana, patatas fritas y macedonia para el CL 40.

### Diseño sencillo:

- Cuba y tapadera fácilmente desmontables, para una limpieza fácil y profunda.
- Diseño estudiado para un mantenimiento sencillo y una cómoda manipulación.

### Seguridad:

- Sistema de seguridad magnético patentado por Robot-Coupe y freno motor que provoca la parada del motor en cuanto se abre la tapadera.



## Cantidad de cubiertos:

de 20 a 80.



## Usuarios:

Restaurantes – Venta para llevar – Sandwicherías



## En resumen:

Modelos de mesa compactos, poco voluminosos, que permiten una gran variedad de cortes.

## MOTOR DE INDUCCION

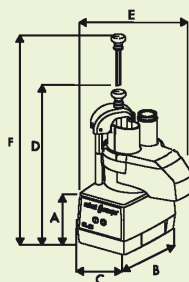
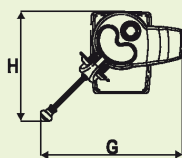
- **Motor asíncrono industrial de uso intensivo** que asegura una gran fiabilidad y longevidad.
- Motor montado sobre rodamiento de bolas que permite un funcionamiento **silencioso** y sin vibraciones.
- Motor en toma directa con el accesorio :
  - **Mayor potencia**
  - Ningún sistema complejo de arrastre.
- **No es necesario el mantenimiento:** las piezas no se desgastan (no hay carbón).
- **Eje motor de acero inoxidable.**



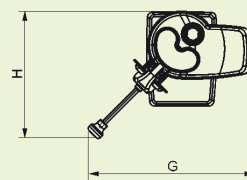
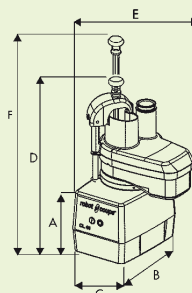
Norma CE

	Características técnicas			Dimensiones (en mm)								Peso (kg)	
	Velocidad (rpm)	Potencia (Watts)	Voltajes* (Amp.)	A	B	C	D	E	F	G	H	neto	bruto
CL 20	1500	400	230 V/1 50 Hz 5,7	205	303	224	570	345	725	530	410	11 kg	13 kg
CL 40	500	500	230 V/1 50 Hz 5,4	225	303	224	590	345	745	530	410	15 kg	18 kg

CL 20



CL 40



\* Existen otros voltajes.

**robot coupe®**

FABRICADO EN FRANCIA POR ROBOT-COUBE S.N.C

Dirección General, Francia, Internacional y Marketing:

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

email: international@robot-coupe.com

Delegación comercial en España:

Tel.: (93) 741 10 23 - Fax: (93) 741 12 73

Riera Figuera Major, 13-15 baix - 08304 Mataró (Barcelona)

email: robot-coupe@robot-coupe.e.telefonica.net

Robot Coupe U.S.A.:

Tel.: 1-800-824-1646 - Fax: 601-898-9134

email: info@robotcoupeusa.com - www.robotcoupeusa.com

[www.robot-coupe.com](http://www.robot-coupe.com)

## DISTRIBUIDOR

## NORMAS:

### Aparatos conformes:

- Con las disposiciones de las siguientes directivas europeas y las legislaciones nacionales correspondientes: 2006/42/CE, 2006/95/CE, 2004/108/CE, 1935/2004/CE, 2002/72/CE, «RoHS» 2002/95/CE, «DEEE» 2002/96/CE.
- Con las disposiciones de las siguientes normas europeas armonizadas y con las normas que contienen las prescripciones relativas a la seguridad y a la higiene: EN 12100-1 y 2 - 2004, EN 60204-1 - 2006, EN 1678-1998, EN 60529-2000: IP 55, IP 34.

