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.

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.

Bisagra con pasador
Permite desmontar inmediatamente la tapa para una limpieza más fácil.

Bloque del motor
de acero inoxidable

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.

VOLVER AL RESUMEN

¡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.

VOLVER AL RESUMEN

EL SELLO CASERO GRACIAS A ROBOT-COUPE

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

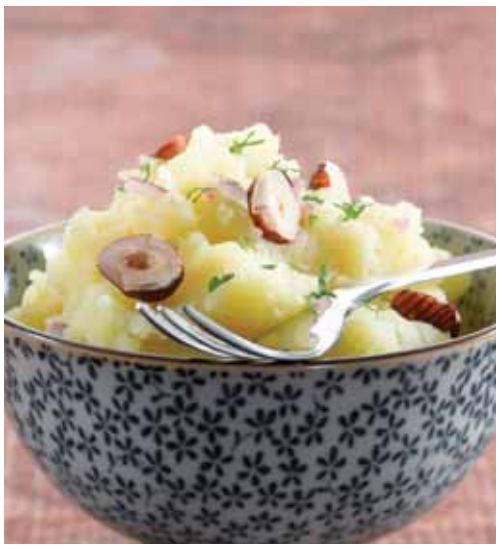
FUNCIÓN PASAPURÉ
CL 50, CL 52, CL 55, CL 60

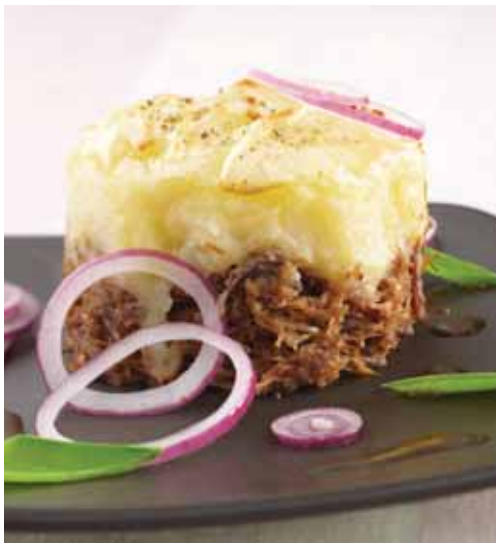
• **Volumen y rapidez**
Para realizar en 2 minutos hasta 10 kg de un puré fresco y sabroso.

• **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.

Escanee este código QR para ver la función pasapuré en acción.





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
Equipo pasapuré de Ø 3 mm	2	28208
Accesorio pasapuré de Ø 6 mm (CL 50 y CL 50 Ultra)	1 + 2	28209
Equipo pasapuré de Ø 6 mm	2	28210

VOLVER AL RESUMEN

Número de cubiertos	20 / 80	20 / 80	50 / 400
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

- Monofásico o trifásico
- 1 velocidad

CL 50 Ultra

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

CL 20

- Monofásico
- 1 velocidad

CL 40

- Monofásico
- 1 velocidad

CL 50

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

*Accesorios opcionales

VOLVER AL RESUMEN

70
600

Hasta 250 kg

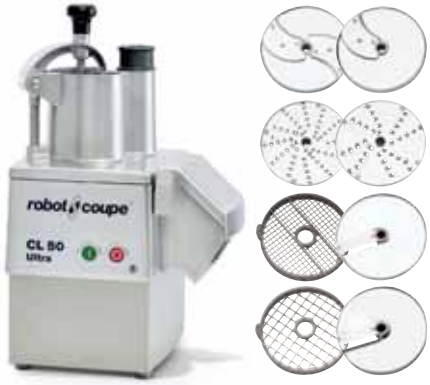
Vea todos los modelos de suelo en la página 66

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 50 Ultra Colectividades



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

CL 52

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

VOLVER AL RESUMEN

Superficie 104 cm²

Superficie 104 cm²

“ Descubra todos los packs de discos en la página 45 ”

CL 20

CL 40

	CL 20	CL 40
Motor asíncrono	✓	✓
Potencia	400 W	500 W
Voltaje	Monofásico 230 V	Monofásico 230 V
Velocidad	1500 rpm	500 rpm
Tolvas	Tolva en media luna Tolva cilíndrica de Ø 58 mm	Tolva en media luna Tolva cilíndrica de Ø 58 mm
Tapa y cuba	Material compuesto	Tapa de material compuesto y cuba inoxidable
Bloque del motor	Material compuesto	Metálico
Discos	Rebanador de 3 mm + Rallador de 1,5 mm **Incluidos**	No incluidos

Elija su modelo:

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

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

Colección completa de discos en la página 38

VOLVER AL RESUMEN

Superficie 139 cm²

“ Descubra todos los packs de discos en la página 46 ”

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

Colección completa de discos en la página 38

Superficie 139 cm²

“ Descubra todos los packs de discos en la página 46 ”

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
Pack Restauración / Catering - 7 discos	1958
CL 50 - 2V Colectividades	**Ref.**
CL 50 Trifásico - 2V 400V/50/3	24449
Pack Colectividades - 11 discos	1959
CL 50 - 2V Pack Multicorte	**Ref.**
CL 50 Trifásico - 2V 400V/50/3	24449
Pack Multicorte - 16 discos	2022
CL 50 - 2V sin disco	**Ref.**
CL 50 Trifásico - 2V 400V/50/3	24449

CL 50 todos los modelos

Elija sus opciones:

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

VOLVER AL RESUMEN

Superficie 139 cm²

“ Descubra todos los packs de discos en la página 46 ”

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

Colección completa de discos en la página 38

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
Pack Restauración / Catering - 7 discos	1958
CL 50 Ultra - 2V Colectividades	**Ref.**
CL 50 Ultra Trifásico - 2V 400V/50/3	24476
Pack Colectividades - 11 discos	1959
CL 50 Ultra - 2V Pack Multicorte	**Ref.**
CL 50 Ultra Trifásico - 2V 400V/50/3	24476
Pack Multicorte - 16 discos	2022
CL 50 Ultra - 2V sin disco	**Ref.**
CL 50 Ultra Trifásico - 2V 400V/50/3	24476

CL 50 Ultra todos los modelos

Elija sus opciones:

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

VOLVER AL RESUMEN

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	Metálicos
Bloque del motor	Inoxidable
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

Colección completa de discos en la página 38

CL 50 Ultra Pizza

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

VOLVER AL RESUMEN

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 46 ”

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

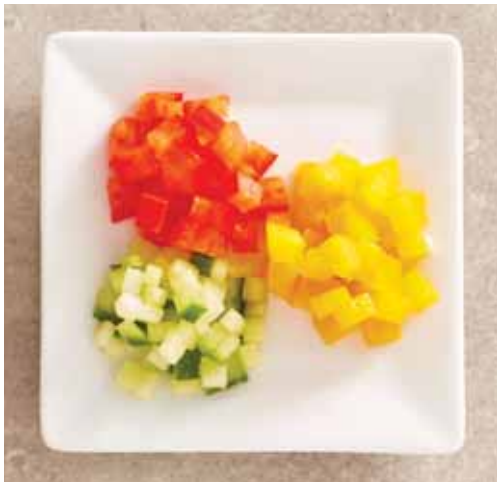
Elija su modelo:

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

Colección completa de discos en la página 38

calidad de corte son excepcionales...

3 Brunoises
2 mm - 3 mm - 4 mm



Brunoises

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

VOLVER AL RESUMEN

... en Brunoises y Gaufrettes

4 Gaufrettes
2 mm - 3 mm - 4 mm - 6 mm

	Gaufrettes
Opciones	**Ref.**
Gaufrette 2 mm	28198
Gaufrette 3 mm	28199
Gaufrette 4 mm	28177
Gaufrette 6 mm	28178

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	

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

	Ref.	€
Kit para tabulé	28192	

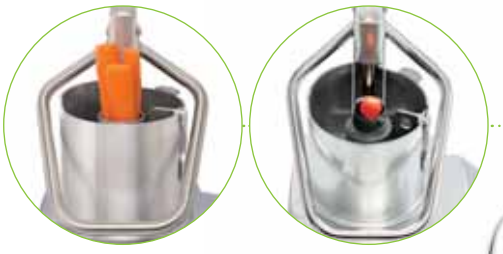
VOLVER AL RESUMEN

CL 52

Previsto para cortar grandes volúmenes de hortalizas en un momento.

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

INNOVACIÓN



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.

ERGONOMÍA EXCEPCIONAL

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

EXTRA ANCHO

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

EXPULSIÓN LATERAL

Ahorro de espacio y comodidad de empleo.

EXTRA POTENTE

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

Herramienta especial para coles y para facilitar la expulsión.

VOLVER AL RESUMEN

Superficie 227 cm²

“ Descubra todos los packs de discos en la página 46 ”

Superficie 227 cm²

“ Descubra todos los packs de discos en la página 46 ”

CL 52 - 1V

CL 52 - 2V

	CL 52 - 1V	CL 52 - 2V
Motor asíncrono	✓	✓
Potencia	750 W	900 W
Voltaje	Monofásico 230 V o Trifásico 400 V	Trifásico 400 V
Velocidad	375 rpm	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	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	Metálicos
Bloque del motor	Inoxidable	Inoxidable
Discos	No incluidos	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
Pack Restauración / Catering - 7 discos	1958
CL 52 Trifásico - 1V 400V/50/3	24498
Pack Restauración / Catering - 7 discos	1958
CL 52 - 1V Colectividades	**Ref.**
CL 52 Monofásico - 1V 230V/50/1	24490
Pack Colectividades - 11 discos	1959
CL 52 Trifásico - 1V 400V/50/3	24498
Pack Colectividades - 11 discos	1959
CL 52 - 1V Pack Multicorte	**Ref.**
CL 52 Monofásico - 1V 230V/50/1	24490
Pack Multicorte - 16 discos	2022
CL 52 Trifásico - 1V 400V/50/3	24498
Pack Multicorte - 16 discos	2022
CL 52 - 1V sin disco	**Ref.**
CL 52 Monofásico - 1V 230V/50/1	24490
CL 52 Trifásico - 1V 400V/50/3	24498

CL 52 - 2V Restauración Catering	Ref.
CL 52 - 2V 400V/50/3	24501
Pack Restauración / Catering - 7 discos	1958
CL 52 - 2V Colectividades	**Ref.**
CL 52 - 2V 400V/50/3	24501
Pack Colectividades - 11 discos	1959
CL 52 - 2V Pack Multicorte	**Ref.**
CL 52 - 2V 400V/50/3	24501
Pack Multicorte - 16 discos	2022
CL 52 - 2V sin disco	**Ref.**
CL 52 - 2V 400V/50/3	24501

Colección completa de discos en la página 38

CL 52 todos los modelos

Elija sus opciones:

Opción	Ref.
Empujador Exactitube adicional	49221
Equipo pasapuré de 3 mm	28208
Equipo pasapuré de 6 mm	28210

VOLVER AL RESUMEN