

robot coupe[®]

EQUIPOS PARA LA ELABORACION CULINARIA



CORTA-HORTALIZAS

CL 50 • CL 50 Ultra • CL 52



RESTAURANTES – COLECTIVIDADES – CATERINGS

Estos modelos robustos, fáciles de limpiar y que ofrecen la mayor variedad de cortes, no tienen competencia.

Corte, ralle, corte en juliana, macedonia, patatas fritas...

Tolva de gran volumen



Hasta 10 tomates o 1/2 col.



Tolva cilíndrica



Ø 58 mm para un corte uniforme de productos alargados como: calabacines, zanahorias, pimientos o pepinos.



Empujador Exactitude: Nuevo
Ø 39 mm para un corte de ingredientes de calibre pequeño, como: guindillas, pepinillos, embutidos, espárragos, cebollitas tiernas, plátanos, fresas, uvas, etc.



Tolva extra ancha



Hasta 15 tomates o 1 col entera.



Palanca con movimiento asistido para reducir los esfuerzos del usuario y aumentar la productividad.



...corte ingredientes de calibre pequeño...



...y mucho más:

CL 50 / CL 50 Ultra



50
400

Capacidad real:
Hasta 150 kg/h

170 mm
75 mm
325 mm
Superficie: 139 cm²

550 Watts



550 Watts
Bloque motor
de acero inoxidable



70
600

Capacidad real:
Hasta 250 kg/h

175 mm
59 mm
Superficie: 227 cm²

750 Watts
Bloque motor
de acero inoxidable

Super Ergonómico

Su diseño ha sido pensado para cortar grandes volúmenes de hortalizas sin esfuerzo y en un mínimo de tiempo.



COMODIDAD DE TRABAJO
PREVENCIÓN DE TME*
REDUCCIÓN DEL ESFUERZO



VELOCIDAD

- 2 versiones disponibles:
- 1 velocidad (monofásico o trifásico): 375 rpm.
- 2 Velocidades (trifásico): 375 rpm y 750 rpm.

* Trastornos musculoesquelético

Opción: Función Pasapuré



- **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 pasapuré, además de los 50 cortes de frutas y hortalizas.



• Tolva de introducción CL 50/CL 50 Ultra*



• Paleta
• Rejilla para puré: 3 mm o 6 mm



• Disco expulsor especial para puré

* No se adecúa al CL 52



ROBUSTEZ

Motor asíncrono para un uso intensivo.



ERGONOMICA

Arranque automático de la máquina mediante la palanca para una mayor comodidad de trabajo y rapidez de ejecución.



VOLUMEN REDUCIDO

Ahorro de espacio gracias a la expulsión lateral.



LIMPIEZA FÁCIL

Diseño de la tapa con formas simples, sin recovecos, para una limpieza fácil.



VELOCIDAD

Corte, ralle, corte en juliana, macedonia, patatas fritas...



...corte ingredientes de calibre pequeño...



...y mucho más:

▶ Opción: Función Pasapuré

- **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.



- Tolva de introducción CL 50/CL 50 Ultra*



- Paleta
- Rejilla para puré: 3 mm o 6 mm



- Disco expulsor especial para puré

* No se adecúa al CL 52



¡LA MAYOR VARIEDAD DE CORTES!

▶ Rebanadores



0,6 mm → 10 mm



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

12 discos

ref.		ref.
28166	5 mm	28065
28069	6 mm	28196
28062	8 mm	28066
28063	10 mm	28067
28064	Patatas cocidas 4 mm	27244
28004	Patatas cocidas 6 mm	27245



▶ Rebanadores Ondulados



2 mm → 5 mm



3 discos

	ref.
2 mm	27068
3 mm	27069
5 mm	27070



▶ Ralladores



1,5 mm → 9 mm



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

10 discos

ref.		ref.
28056	7 mm	28016
28057	9 mm	28060
28058	Parmesano	28061
28073	Rábano	28055
28059	Patatas tipo röstis	27164



▶ Bastoncillos, Julianas, Tagliatelles



1x8 mm → 8x8 mm



1 x 8 mm
1 x 26 mm Cebollas/Coles
2 x 2 mm (apio)
2,5 x 2,5 mm
2 x 4 mm
2 x 6 mm

12 discos

ref.		ref.
28172	2 x 8 mm	27067
28153	2 x 10 mm	28173
28051	3 x 3 mm	28101
28195	4 x 4 mm	28052
27072	6 x 6 mm	28053
27066	8 x 8 mm	28054



▶ Macedonia

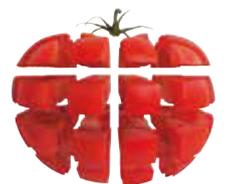


5x5x5 mm → 50x70x25 mm

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

9 equipos

ref.		ref.
28110	14 x 14 x 14 mm	28113
28111	20 x 20 x 20 mm	28114
28112	25 x 25 x 25 mm	28115
28181	50 x 70 x 25 mm	28180
28179		



▶ Patatas Fritas



8x8 mm → 10x16 mm



4 equipos

	ref.
8 x 8 mm	28134
8 x 16 mm	28159
10 x 10 mm	28135
10 x 16 mm	28158



Corta-hortalizas



Ventajas del Producto:

Capacidad de trabajo:

- Gran tolva para preparar verduras voluminosas como la col y la lechuga.

Gran variedad de cortes:

- Gama completa de 50 discos que permiten realizar todo tipo de cortes, como rodajas, cortes ondulados, rallados, bastoncillos, cintas y cuadraditos (de 5x5x5 mm a 50x70x25 mm), con alta precisión y una óptima calidad de corte.
- Aparato de una velocidad de 375 rpm, ideal para cortar productos frágiles, macedonias y patatas fritas, que garantiza una gran variedad de cortes en rebanadas, rallados y julianas.
- Aparato de 2 velocidades, de 375 y 750 rpm, previstas para reunir precisión de corte y rapidez.

Diseño sencillo y robusto:

- Todas las piezas que están en contacto con los alimentos son fácilmente desmontables, para una limpieza perfecta.
- Motor asíncrono para un uso intensivo.



Cantidad de cubiertos:

Hasta 600 cubiertos



Kg Rendimiento:

Práctico: hasta 250 kg/h

Teórico: hasta 750 kg/h



En breve:

Eficaces, robustos, fáciles de limpiar y dotados de una gran variedad de cortes, estos aparatos son inigualables y responderán a todas sus necesidades cotidianas con precisión, facilidad y eficiencia.



Motor asíncrono

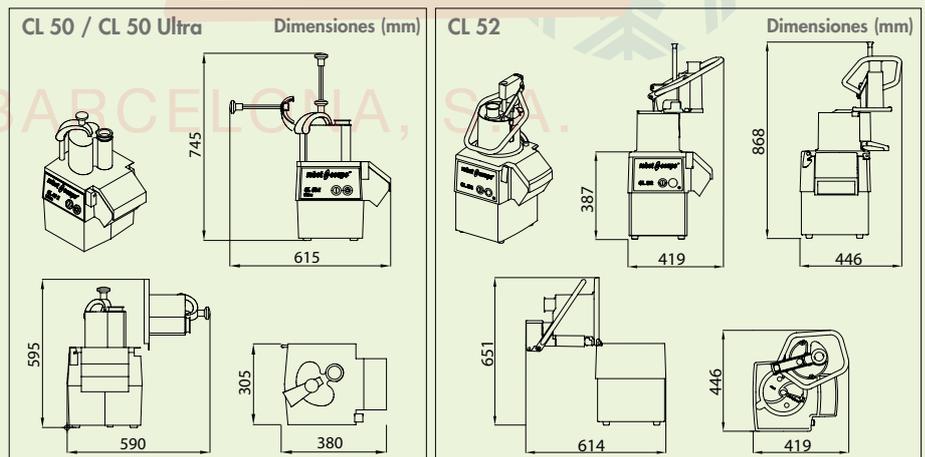


- Motor asíncrono industrial de uso intensivo que asegura una gran fiabilidad y longevidad.
- Motor montado sobre rodamiento de bolas que permiten un funcionamiento silencioso y sin vibraciones.
- Mayor potencia
- No es necesario el mantenimiento:
 - Las piezas no se desgastan (no hay carbón).
 - Eje motor de acero inoxidable.

Norma CE

	Características eléctricas			Peso (kg)	
	Velocidad (rpm)	Potencia (Wattios)	Intensidad* (Amp.)	Neto	Con embalaje
CL 50	375	550	230 V/1 - 50 Hz - 5,7	17,6	19,8
CL 50	375	550	400 V/3 - 50 Hz - 1,7	17,6	19,8
CL 50	375 & 750	600	400 V/3 - 50 Hz - 1,8/2,1	17,6	19,8
CL 50 Ultra	375	550	230 V/1 - 50 Hz - 5,7	18	20,2
CL 50 Ultra	375	550	400 V/3 - 50 Hz - 1,7	18	20,2
CL 50 Ultra	375 & 750	600	400 V/3 - 50 Hz - 1,8/2,1	18	20,2
CL 52	375	750	230 V/1 - 50 Hz - 5,3	25,5	28
CL 52	375	750	400 V/3 - 50 Hz - 2,0	25,5	28
CL 52	375 & 750	900	400 V/3 - 50 Hz - 2,7	25,5	28

* Existen otros voltajes



BARCELONA, S.A.

SANLOVER BARCELONA, SA
C/ Renacimiento, 5
08041 BARCELONA.

Teléfono 93 455 20 20
www.sanlover.es