CORTA-HORTALIZAS

VOLVER AL RESUMEN

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

VOLVER AL RESUMEN

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

VOLVER AL RESUMEN

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.

Tolva de introducción (CL 50 y CL 50 Ultra únicamente)

Accesorio pasapuré

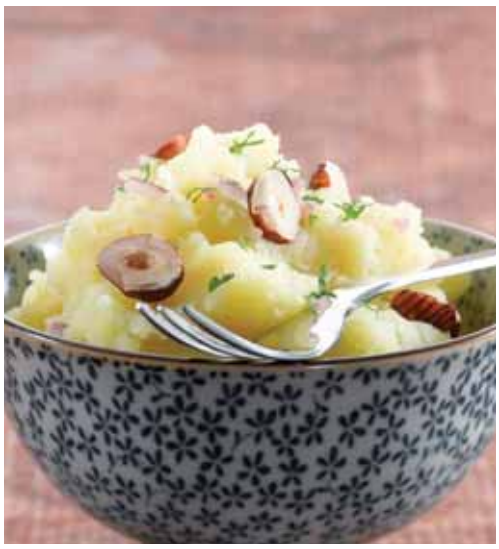
Paleta

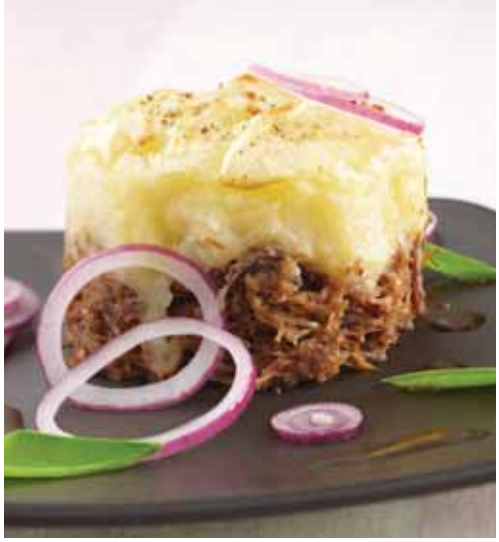
Rejilla para puré: 3 mm o 6 mm

Disco expulsor especial para puré

Equipo pasapuré

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	**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**

VOLVER AL RESUMEN

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 52

- 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

Superficie 104 cm²

Superficie 104 cm²

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

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

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 38

VOLVER AL RESUMEN

Superficie 139 cm²

" Descubra todos los packs de discos en la página 46 "

Superficie 139 cm²

" Descubra todos los packs de discos en la página 46 "

	CL 50 - 1V	CL 50 - 2V
Motor asíncrono	✓	✓
Potencia	550 W	600 W
Voltaje	Monofásico 230 V o Trifásico 400 V	Trifásico 400 V
Velocidad	375 rpm	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**	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	Metálicos
Bloque del motor	Material compuesto	Material compuesto
Discos	No incluidos	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**

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**

Colección completa de discos en la página 38

Elija sus opciones:

Opción	Ref.	€
CL 50 todos los modelos		
Empujador Exactitube adicional	49212	**27**
Accesorio pasapuré de 3 mm	28207	**264**
Accesorio pasapuré de 6 mm	28209	**264**

VOLVER AL RESUMEN

Superficie 139 cm²

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

Superficie 139 cm²

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

	CL 50 Ultra - 1V	CL 50 Ultra - 2V
Motor asíncrono	✓	✓
Potencia	550 W	600 W
Voltaje	Monofásico 230 V o Trifásico 400 V	Trifásico 400 V
Velocidad	375 rpm	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**	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	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 50 Ultra - 1V Restauración Catering	Ref.	€
CL 50 Ultra Monofásico - 1V 230V/50/1	24465	**1 285**
Pack Restauración / Catering - 7 discos	1958	**606**
CL 50 Ultra Trifásico - 1V 400V/50/3	24473	**1 300**
Pack Restauración / Catering - 7 discos	1958	**606**
CL 50 Ultra - 1V Colectividades	**Ref.**	**€**
CL 50 Ultra Monofásico - 1V 230V/50/1	24465	**1 285**
Pack Colectividades - 11 discos	1959	**1 010**
CL 50 Ultra Trifásico - 1V 400V/50/3	24473	**1 300**
Pack Colectividades - 11 discos	1959	**1 010**
CL 50 Ultra - 1V Pack Multicorte	**Ref.**	**€**
CL 50 Ultra Monofásico - 1V 230V/50/1	24465	**1 285**
Pack Multicorte - 16 discos	2022	**1 579**
CL 50 Ultra Trifásico - 1V 400V/50/3	24473	**1 300**
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**

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**

Colección completa de discos en la página 38

Elija sus opciones:

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

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	**1 550**

Colección completa de discos en la página 38

Opción	Ref.	€
		CL 50 Ultra Pizza
Equipo de macedonia 10x10x10 mm para bruschetta	28112	**195**
Equipo de macedonia 14x14x5 mm para mozzarella	28181	**195**
Disco para parmesano	28061	**85**

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

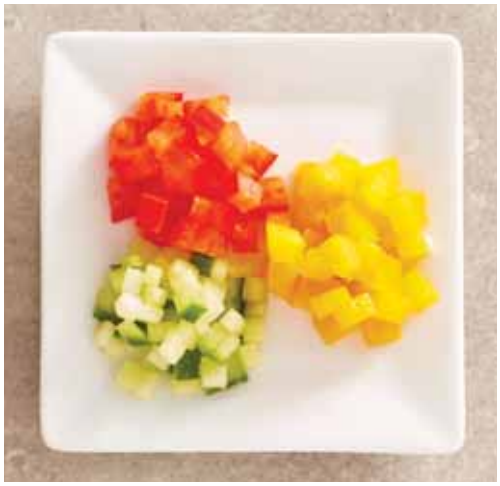
Elija su modelo:

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

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	**163**
Brunoise 3 x 3 x 3 mm	28175	**163**
Brunoise 4 x 4 x 4 mm	28176	**163**

VOLVER AL RESUMEN

... 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**

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.

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
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	**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 38

Elija sus opciones:

Opción	Ref.	€
CL 52 todos los modelos		
Empujador Exactitube adicional	49221	**32**
Equipo pasapuré de 3 mm	28208	**187**
Equipo pasapuré de 6 mm	28210	**183**

VOLVER AL RESUMEN

CORTA-HORTALIZAS
DE SUELO

Soluciones estudiadas especialmente para la preparación de grandes cantidades.

INNOVACIÓN

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.

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

VOLVER AL RESUMEN

¡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.

VOLVER AL RESUMEN

NÚMERO DE CUBIERTOS

Rendimiento práctico/h:

100 / 1000

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 54

*Accesorios opcionales

VOLVER AL RESUMEN

300 / 3000

600 kg

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

VOLVER AL RESUMEN

175 mm
59 mm

Superficie 227 cm²

" Descubra todos los packs de discos en la página 46 "

175 mm
59 mm

Superficie 227 cm²

" Descubra todos los packs de discos en la página 46 "

CL 55 Con palanca

CL 55 2 tolvas

	CL 55 Con palanca		CL 55 2 tolvas	
Motor asíncrono	✓		✓	
Potencia	750 W	1100 W	750 W	1100 W
Voltaje	Monofásico 230 V	Trifásico 400 V	Monofásico 230 V	Trifásico 400 V
Velocidad	375 rpm	375 rpm - 750 rpm	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**		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		Metálicos	
Bloque del motor	Inoxidable		Inoxidable	
Base móvil	Inoxidable - Equipado con 2 ruedas con freno		Inoxidable - Equipado con 2 ruedas con freno	
Discos	No incluidos		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 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 38

VOLVER AL RESUMEN

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 €**

VOLVER AL RESUMEN

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**

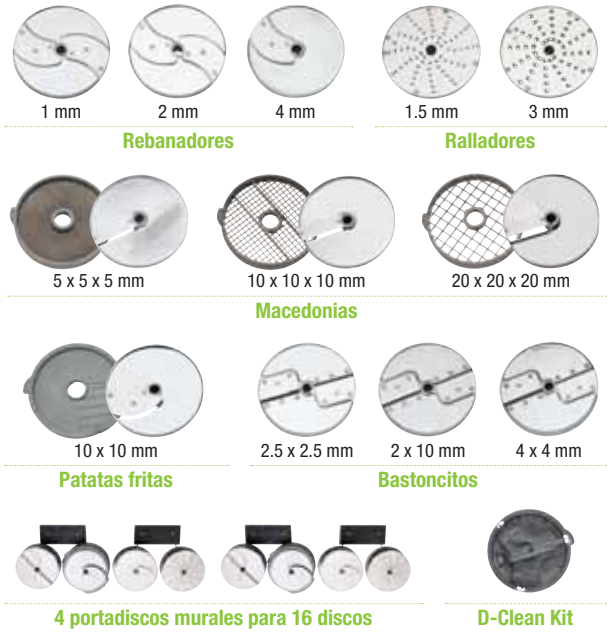
VOLVER AL RESUMEN

¡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.

Pack Multicorte
16 discos incluidos.



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.

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

VOLVER AL RESUMEN

175 mm
59 mm

Superficie 227 cm²

" Descubra todos los packs de discos en la página 46 "

175 mm
59 mm

Superficie 227 cm²

" Descubra todos los packs de discos en la página 46 "

CL 60 Con palanca

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

	CL 60 Con palanca	CL 60 2 tolvas / CL 60 V.V. 2 tolvas
Motor asíncrono	✓	✓
Potencia	1500 W	1500 W
Voltaje	Trifásico 400 o monofásico 230 V	Trifásico 400 V o monofásico 230 V
Velocidad	375 rpm - 750 rpm o de 100 a 1000 rpm	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**	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**
Cuba	Inoxidable	Inoxidable
Bloque del motor	Inoxidable	Inoxidable
Equipado con	1 pie ajustable para todo tipo de suelo 2 ruedas 1 recipiente inoxidable para las herramientas de corte	1 pie ajustable para todo tipo de suelo 2 ruedas 1 recipiente inoxidable para las herramientas de corte
Discos	No incluidos	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**

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 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**

Colección completa de discos en la página 38

Requiere una conexión con un disyuntor diferencial de tipo A.

VOLVER AL RESUMEN

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 €**

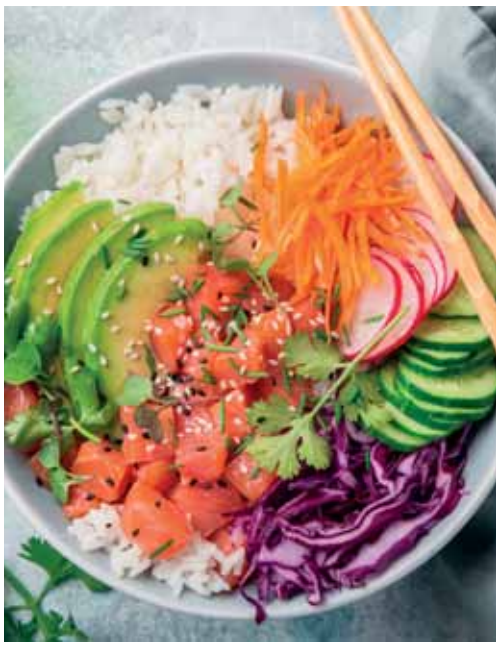
Tolva con tubo recto y tubo inclinado
Ref. 28157 - **1 549 €**

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 €**



VOLVER AL RESUMEN

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**

Requiere una conexión con un disyuntor diferencial de tipo A.

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

VOLVER AL RESUMEN

¡UNA COLECCIÓN COMPLETA DE ACCESORIOS INCLUIDOS!

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

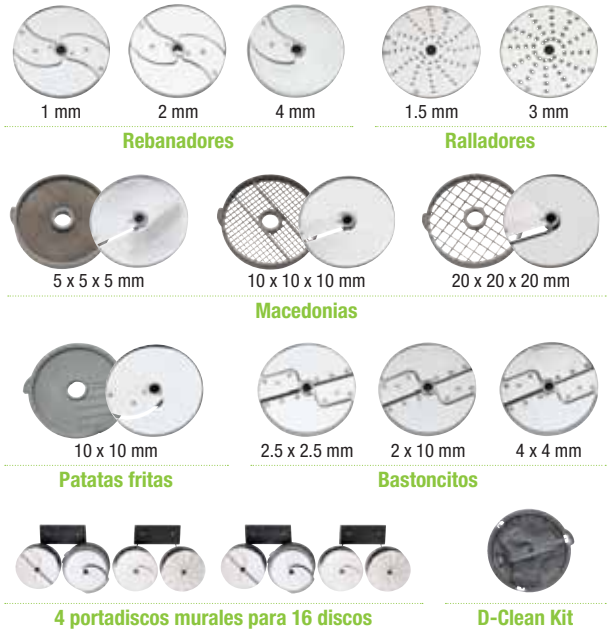
Tolva de palanca
Especial para hortalizas voluminosas, como la col o el apio.

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.

Pack Multicorte
16 discos incluidos.



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.

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

VOLVER AL RESUMEN