

CORTA-HORTALIZAS



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



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.



Bisagra con pasador

Permite desmontar inmediatamente la tapa para una limpieza más fácil.

Bloque del motor
de acero inoxidable



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.

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.



¡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.





EL SELLO CASERO GRACIAS A ROBOT-COUCPE

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**

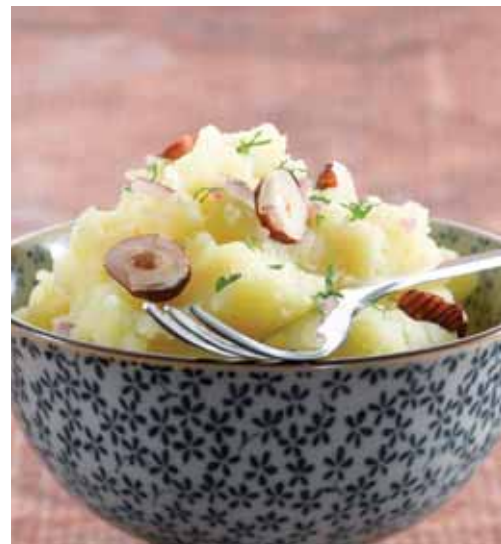
Para realizar en 2 minutos hasta 10 kg de un puré fresco y sabroso.

- **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.



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 |
| 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 |

CORTA-HORTALIZAS DE MESA



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



OPCIONAL
53
DISCOS

- Monofásico o trifásico
- 1 velocidad

CL 50 Ultra



OPCIONAL
+ 50
DISCOS

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

CL 20



OPCIONAL
23
DISCOS

- Monofásico
- 1 velocidad

CL 40



OPCIONAL
28
DISCOS

- Monofásico
- 1 velocidad

CL 50



OPCIONAL
+ 50
DISCOS

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

*Accesorios opcionales



Hasta 250 kg

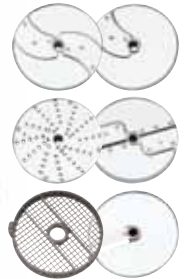
Veá todos los modelos de suelo en la página 66



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



OPCIONAL
+
50
DISCOS

- 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.

CORTA-HORTALIZAS DE MESA



Superficie 104 cm²



CL 20

| | |
|------------------|--|
| Motor asíncrono | ✓ |
| Potencia | 400 W |
| Voltaje | Monofásico 230 V |
| Velocidad | 1500 rpm |
| Tolvas | Tolva en media luna Tolva cilíndrica de Ø 58 mm |
| Tapa y cuba | Material compuesto |
| Bloque del motor | Material compuesto |
| Discos | Rebanador de 3 mm + Rallador de 1,5 mm |
| | 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 |



Superficie 104 cm²

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

CL 40

| | |
|------------------|--|
| Motor asíncrono | ✓ |
| Potencia | 500 W |
| Voltaje | Monofásico 230 V |
| Velocidad | 500 rpm |
| Tolvas | Tolva en media luna Tolva cilíndrica de Ø 58 mm |
| Tapa y cuba | Tapa de material compuesto y cuba inoxidable |
| Bloque del motor | Metálico |
| Discos | No incluidos |

| 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





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



Elija sus opciones:

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



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



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



Elija sus opciones:

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



Superficie 139 cm²

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

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



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 |



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 ”

calidad de corte son excepcionales...



3 Brunoises

2 mm - 3 mm - 4 mm



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



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 |

... 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 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 |

CL 52

Previsto para cortar grandes volúmenes de hortalizas en un momento.



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



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.

EXTRA ANCHO

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



EXTRA POTENTE

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



INNOVACIÓN



ERGONOMÍA EXCEPCIONAL

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

EXPULSIÓN LATERAL

Ahorro de espacio y comodidad de empleo.

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

| | |
|------------------|---|
| Motor asíncrono | ✓ |
| Potencia | 750 W |
| Voltaje | Monofásico 230 V o Trifásico 400 V |
| Velocidad | 375 rpm |
| Tolvas | 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 |
| Bloque del motor | Inoxidable |
| Discos | 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

| | |
|------------------|---|
| Motor asíncrono | ✓ |
| Potencia | 900 W |
| Voltaje | Trifásico 400 V |
| Velocidad | 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 |
| Tapa y cuba | Metálicos |
| Bloque del motor | Inoxidable |
| Discos | No incluidos |

| 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



Elija sus opciones:

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

CL 52 todos los modelos