

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**

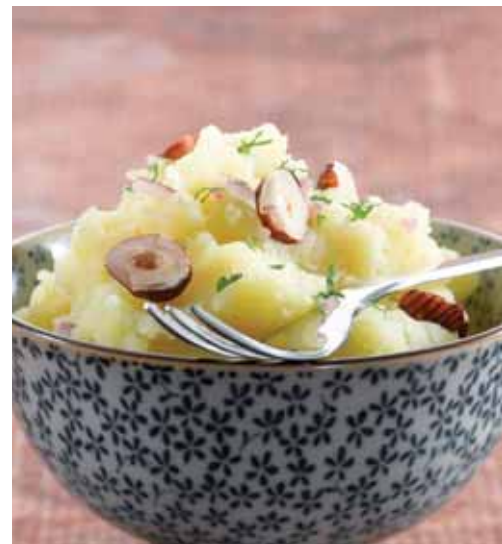
Para realizar en 2 minutos hasta 10 kg de un puré fresco y sabroso.

- **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

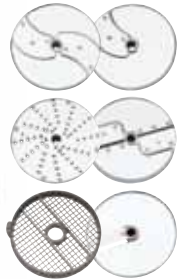
Veá todos los modelos de suelo en la página 66



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.

VOLVER AL RESUMEN

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 ,, 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

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

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



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