

## Cortadora de Legumes - CL52



### Descrição:

Esta **Cortadora de Legumes CL52** foi concebida para cortar de forma rápida grandes volumes de legumes. Este equipamento é eficiente, robusto, fácil de limpar e apresenta uma excelente capacidade de resposta às necessidades diárias de forma precisa e eficaz.

<b>Velocidade (Rpm)</b>	375
<b>Potência (W)</b>	750
<b>Voltagem (Outras voltagens disponíveis)</b>	230 V/1 50 Hz (5.3)
<b>Peso Líquido (Kg)</b>	25.5
<b>Peso Embalado (Kg)</b>	28

### Exemplos de Produtos



# robot coupe®

ESPECIALISTA DOS PREPARADORES CULINÁRIOS



## CORTADORES DE LEGUMES

CL 52®

NOVIDADES

PACK4



RESTAURANTES – COLECTIVIDADES – TAKE-AWAY – QUINTAS



# ▶ Cortadores de legumes CL 52 Versão (E)

Concebido para cortar grandes volumes de legumes num instante

**Extra Ergonómico**



**DUAS VERSÕES DISPONÍVEIS:**  
1 velocidade: 375 r.p.m.  
2 velocidades: 375 e 750 r.p.m.

## EXTRA PRECISO



Boca cilíndrica Ø 58 mm para um corte uniforme dos produtos compridos.

## EXTRA LARGO



O volume XL da boca aceita até 15 tomates ou uma couve inteira.



## ERGONOMIA NOTÁVEL



Alavanca com movimento assistido para reduzir os esforços do operador e maior produtividade.

## EJECCIÓN LATERAL



Ganho de espaço e conforto do utilizador

## EXTRA POTENTE

Motor industrial potente de 750 W para uso intensivo.

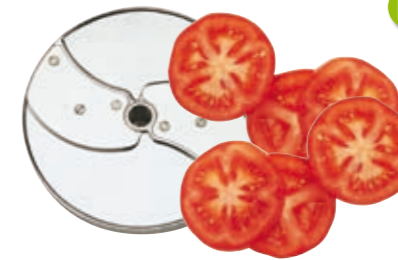
## GRANDE VARIEDADE DE CORTE

**50 DISCOS**

Vasta colecção de 50 discos com afiação da lâmina de alta precisão para qualidade de corte perfeita.

## A MAIOR VARIEDADE DE CORTES

### ▶ Fatiados



0,6 mm → 10 mm

12 discos

	ref.		ref.
0,6 mm	28166	5 mm	28065
0,8 mm	28069	6 mm	28196
1 mm	28062	8 mm	28066
2 mm	28063	10 mm	28067
3 mm	28064	Bat. cozidas 4 mm	27244
4 mm	28004	Bat. cozidas 6 mm	27245

### ▶ Ondulado

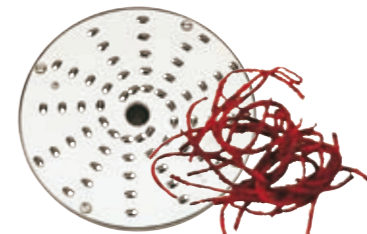


2 mm → 5 mm

3 discos

	ref.
2 mm	27068
3 mm	27069
5 mm	27070

### ▶ Raladores



1,5 mm → 9 mm

10 discos

	ref.		ref.
1,5 mm	28056	7 mm	28016
2 mm	28057	9 mm	28060
3 mm	28058	Parmesão	28061
4 mm	28073	Rabanete	28055
5 mm	28059	Bat. tipo Rosfís	27164

### ▶ Palitos, Julianas



1,8 mm → 8x8 mm

12 discos

	ref.		ref.
1 x 8 mm	28172	2 x 8 mm (tiras)	27067
1 x 26 mm cebola/couve	28153	2 x 10 mm	28173
2 x 2 mm (aipo)	28051	3 x 3 mm	28101
2,5 x 2,5 mm	28195	4 x 4 mm	28052
2 x 4 mm (tiras)	27072	6 x 6 mm	28053
2 x 6 mm (tiras)	27066	8 x 8 mm	28054

### ▶ Macedónia



5x5x5 mm → 14x14x10 mm

9 equipamentos

	ref.		ref.
5 x 5 x 5 mm	28110	14 x 14 x 14 mm	28113
8 x 8 x 8 mm	28111	20 x 20 x 20 mm	28114
10 x 10 x 10 mm	28112	25 x 25 x 25 mm	28115
14 x 14 x 5 mm	28181	50 x 70 x 25 mm	28180
14 x 14 x 10 mm	28179		

### ▶ Batatas Fritas



8x8 mm → 10x16 mm

3 equipamentos

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

# Cortadores de legumes

CL 52 Versão **E**



## Os Extras produtos:

### Capacidade de trabalho:

- Grande boca que permite o trabalho de legumes volumosos do tipo couve lombarda, alface.

### Grande variedade de corte:

- Gama completa de **50 discos** para fatias finas, cortes ondulados, ralados, palitos, cubos e macedónia (de 5x5x5 mm a 25x25x25 mm) com uma precisão e uma excelente qualidade de corte.
- Máquina monofásica com 1 velocidade de 375 rpm ideal para os cortes de produtos frágeis, macedónia e batatas fritas e assegurando uma grande variedade de corte em fatiados, ralados e juliana.
- Máquina trifásica com 2 velocidades 375 e 750 rpm previstas para conciliar precisão de corte e rapidez.

### Concepção simples e robusta:

- Todas as peças em contacto com alimentos são facilmente desmontáveis para uma higiene perfeita.
- Motor assíncrono para uso intensivo.



## Número de refeições:

até 400 refeições



## Utilizadores:

Restaurantes – Colectividades –  
Take-away – Quintas



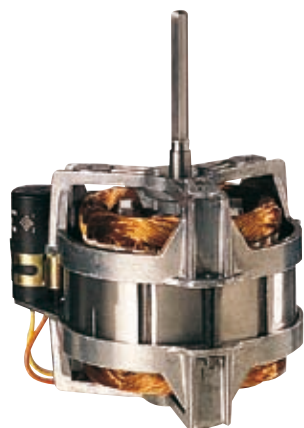
## Em resumo:

Eficientes, robustos, fáceis de limpar e dispondo da maior variedade de cortes, estas máquinas são incomparáveis e saberão responder às suas necessidades diárias com precisão, facilidade e eficácia.



## Motor de indução

- **Motor industrial assíncrono** para grande fiabilidade e longevidade.
- Motor montado em rolamentos de esferas para funcionamento silencioso, isento de qualquer vibração.
- Potência emitida aumentada.
- **Nenhuma manutenção:**
  - Sem peças de desgaste (sem carvões).
  - Árvore do motor em inox.



Norma  
CE

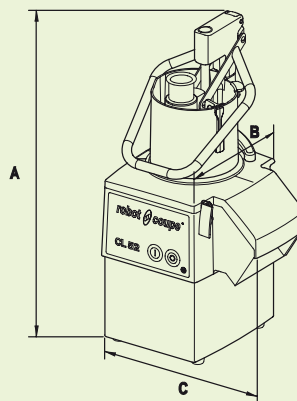
### Características eléctricas

### Peso (kg)

	Características eléctricas			Peso (kg)	
	Velocidade (rpm)	Potência (Watts)	Voltagens* (Amp.)	liquido	embalado
<b>CL 52 Monofásico</b>	375	750	230 V/1 50 Hz (5,3)	25,5	28
<b>CL 52 Trifásico 1 velocidade</b>	375	750	400 V/3 50 Hz (2,0)	25,5	28
<b>CL 52 Trifásico 2 velocidades</b>	375 & 750	900	400 V/3 50 Hz (2,7)	25,5	28

### Dimensões (mm)

A	B	C
690	340	360



\* Outras voltagens disponíveis.

### NORMAS : Máquinas conformes com :

- Com as disposições das directivas europeias seguintes e com as legislações nacionais que as transpõem: 2006/42/CE, 2006/95/CE, 2004/108/CE, 1935/2004/CE, 2002/72/CE, «RoHS» 2002/95/CE, «DEEE» 2002/96/CE.
- Com as disposições das normas europeias harmonizadas seguintes e com as normas que definem as prescrições relativas à segurança e à higiene: EN 12100-1 e 2 - 2004, EN 60204-1 - 2006, EN 1678- 1998, EN 60529-2000: IP 55, IP 34.



# PACK4