

CORTA HORTALIZAS ROBOTCOUPE CL 20 MODELO 22399

- El corta-hortalizas CL 50 Ultra 1 velocidad permite realizar cortes en forma de rebanadas, ondulados, rallados, bastoncitos, macedonias y patatas fritas de todo tipo de frutas y hortalizas, así como rallar queso.
- Modelo de mesa compacto, fácil de limpiar y guardar incluso en las cocinas más pequeñas. Ahorre varias horas de trabajo manual cada día: realizando cortes de rebanadas, rallados, julianos u ondulados.
- Cuba y tapa de materiales compuestos íntegramente desmontables.
- Una tolva de gran volumen (superficie de 104 cm²) para el corte de hortalizas voluminosas como la col, cebollas o tomates.
- La tolva cilíndrica (Ø 58 mm) ha sido diseñada para el corte uniforme de productos alargados y frágiles.
- Modelo de mesa compacto, ocupa poco espacio y permite una gran variedad de cortes. Ahorro de espacio gracias a la expulsión lateral.
- Colección completa de 23 discos de acero inoxidable con afilado de hojas de alta precisión para una calidad de corte perfecta.
- Cuba corta-hortalizas y tapa de material compuesto, totalmente desmontables.
- Rendimiento Hasta 50 Kg/h
- De 1 a 100 comensales
- Rebanador de 3 mm + Rallador de 1,5 mm - Incluidos

MODELO
CL 20 MOD. 22399



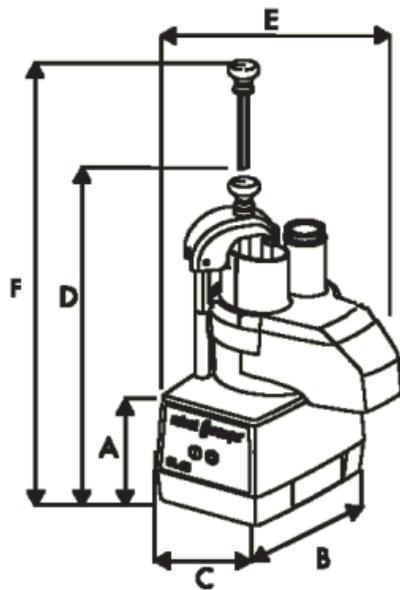
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y ESTRUCTURA

Modelo	Largo (Frente)	Ancho(Profundidad)	Alto
CL 20 /22399	32.5 cm	31 cm	57 cm

Modelo	Potencia Útil	Velocidades	Peso Neto
CL 20 /22399	400 W	1500 rpm	21 Kg

Modelo	Datos Eléctricos	Amperaje	Kw
CL 50 /24472	120V/60 Hz/1F	3.8 amperes	0.4 Kw

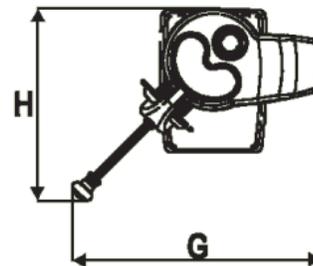
VISTA DE PLANOS



Dimensiones (en mm)

A	B	C	D	E	F	G	H
205	303	224	570	345	725	530	410

CL 20



REQUERIMIENTOS DE INSTALACIÓN

