

CORTA HORTALIZAS ROBOTCOUPE CL 60 CON PALANCA MODELO 2321

MODELO
CL 60 MOD. 2321

- Este modelo de suelo ha sido diseñado para cortar grandes cantidades de frutas y hortalizas en un mínimo de tiempo. Robusto, eficaz, fácil de limpiar, ofrece además la mayor variedad de cortes. Ahorre varias horas de trabajo manual cada día: realizando cortes de rebanadas, rallados, ondulados, juliana, macedonia, patatas fritas e incluso puré.
- Alto rendimiento: Tolva Súper Grande. La capacidad XL de la tolva acepta hasta 15 tomates o 1 col entera.
- Posibilidad de realizar cortes de precisión gracias a la tolva cilíndrica:
- Ø 58 mm: hortalizas alargadas o frágiles (por ejem: calabacín, pepino, champiñones).
- Ø 39 mm Empujador Exactitube: frutas y hortalizas de pequeño calibre, pimiento, pepinillo, salchichón, espárragos, cebolleta, plátano, fresas, uva, etc.
- Ergonomía sobresaliente. Palanca con movimiento asistido para reducir los esfuerzos del usuario y aumentar la productividad.
- Arranque del aparato por el empujador: ahorro de tiempo y comodidad de empleo.
- Bloque del motor para uso intensivo
- Bloque del motor de acero inoxidable, diseñado para trabajar grandes cantidades.
- Motor asíncrono industrial de uso intensivo que asegura una gran fiabilidad y longevidad.
- Eje motor de acero inoxidable.
- Inclinación de las tolvas alineada con el bloque del motor para reducir el espacio ocupado y lograr una mejor utilización. Gracias a su tamaño razonable, a sus dos ruedas y al asa, la máquina se puede desplazar fácilmente.
- Colección completa de más de 50 discos de acero inoxidable con afilado de hojas de alta precisión para una calidad de corte perfecta.
- Discos no incluidos



ACCESORIOS OPCIONALES

TOLVA AUTOMÁTICA



Para todas las hortalizas de tamaño medio (tomates, cebollas, patatas, etc.). 

TOLVA DE 4 TUBOS



Especial para productos alargados, como pepinos o calabacines. 

EQUIPO PARA PURÉ 3 MM



Elaborar fácilmente gran cantidad de puré de patatas frescas. 

CARRITO ERGO MOBIL



Para Utilizar 3 recipientes GN 1x1

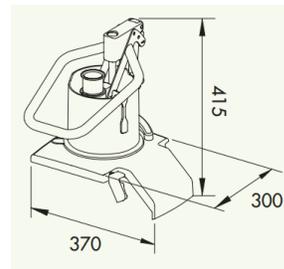
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y ESTRUCTURA

Modelo	Largo (Frente)	Ancho(Profundidad)	Alto
CL 60 /2321	60 cm	34 cm	130 cm

Modelo	Potencia Útil	Velocidades	Peso Neto
CL 60 /2321	1500 W	375-750 rpm	57 Kg

Modelo	Datos Eléctricos	Amperaje	Kw
CL 60 /2321	220V/60 Hz/3F	7 amperes	1.5 Kw

VISTA DE PLANOS



REQUERIMIENTOS DE INSTALACIÓN



L14-20R

DISCOS OPCIONALES

- DISCO REBANADOR DE 1MM ROBOTCOUPE MODELO 28062W
- DISCO REBANADOR DE 2MM ROBOTCOUPE MODELO 28063W
- DISCO REBANADOR DE 4 MM ROBOTCOUPE MODELO 28004W
- DISCO REBANADOR DE 5MM ROBOTCOUPE MODELO 28065W
- DISCO REBANADOR DE 6 MM ROBOTCOUPE MODELO 28196W
- DISCO REBANADOR DE 10 MM ROBOTCOUPE MODELO 28067W
- DISCO RALLADOR DE 2MM ROBOTCOUPE MODELO 28057W
- DISCO RALLADOR 5 MM ROBOTCOUPE MODELO 28059W
- DISCO RALLADOR 7 MM ROBOTCOUPE MODELO 28016W
- DISCO BASTONCILLOS JULIANA 3X3 MM ROBOTCOUPE MODELO 28101W
- DISCO BASTONCILLOS JULIANA 2X4 MM ROBOTCOUPE MODELO 27072W
- DISCO BASTONCILLOS JULIANA 2X10 MM ROBOTCOUPE MODELO 28173W
- DISCO CUBOS 8X8 MM ROBOTCOUPE MODELO 28111W
- DISCO CUBOS 10X10 MM ROBOTCOUPE MODELO 28112W
- DISCO PAPAS FRITAS 10X10 MM ROBOTCOUPE MODELO 28135W
- PORTADISCOS A PARED CAPACIDAD 4 DISCOS ROBOTCOUPE MODELO 107812
- KIT DE LIMPIEZA DE PROCESADOR ROBOTCOUPE MODELO 39881