

CL 50 / CL 50 Ultra

Eficientes, robustos, fáceis de limpar e possibilitando a maior variedade de cortes, estes modelos não têm equivalente e poderão satisfazer as suas necessidades quotidianas com precisão, facilidade e eficácia.

ERGONOMIA

Estes modelos estão equipados com arranque automático da máquina por meio da alavanca, para melhor conforto de trabalho e rapidez de execução.

LIMPEZA FÁCIL

Concepção da tampa com formas simples sem cantos para facilitar a limpeza.

ROBUSTEZ

Cuba e tampa metálicas e bloco motor em policarbonato (em inox para o CL 50 Ultra).

Acessório puré

O CL 50 E e o CL 50 Ultra E podem ser equipados em opção com um acessório puré.

Poderá assim realizar um puré de excelente qualidade e bom sabor em grande quantidade.



Boca grande



Pá e grelha disponíveis em 2 tamanhos de acordo com a textura desejada : 3 mm ou 6 mm



Disco ejector especial

2 BOCAS

- Boca grande (superfície 139 cm²) aceita até 10 tomates.
- Boca redonda (Ø 58 mm) para corte uniforme dos produtos compridos.



DÉBITO

- Produção real: até 250 kg/h.
- Produção ótima: até 5 kg/mn.
- Duas versões disponíveis:
 - 1 velocidade (monofásico ou trifásico) 375 rpm
 - 2 velocidades (trifásico): 375 rpm e 750 rpm



50
DISCOS

Qualidade de corte excepcional:

○ CL 50 permite realizar grande variedade de cortes mesmo a partir de legumes frágeis como **fatiados de cogumelos** ou **macedônia de tomates**.

Possibilidade
de 9
macedônias
e 3
batatas fritas

A MAIOR VARIEDADE DE CORTES

▶ Fatiados e Ondulados



16 discos



0,6 mm
0,8 mm
1 mm
2 mm
3 mm
4 mm
5 mm
6 mm

ref.

28166 8 mm
28069 10 mm
28062 14 mm
28063 Ondulado 2 mm
28064 Ondulado 3 mm
28004 Ondulado 5 mm
28065 Bat. cozidas 4 mm
28196 Bat. cozidas 6 mm

ref.

28066
28067
28068
27068
27069
27070
27244
27245



0,6 mm → 14 mm

▶ Raladores



10 discos



1,5 mm
2 mm
3 mm
4 mm
5 mm

ref.

28056 7 mm
28057 9 mm
28058 Parmesão
28073 Rabanete
28059 Bat. tipo Rostis

ref.

28016
28060
28061
28055
27164



1,5 mm → 9 mm

▶ Palitos, Julianas



12 discos



1 x 8 mm
1 x 26 mm cebola/couve
2 x 2 mm (aipo)
2,5 x 2,5 mm
2 x 4 mm (tiras)
2 x 6 mm (tiras)

ref.

28172 2 x 8 mm (tiras)
28153 2 x 10 mm
28051 3 x 3 mm
28195 4 x 4 mm
27072 6 x 6 mm
27066 8 x 8 mm

ref.

27067
28173
28101
28052
28053
28054



1x8 mm → 8x8 mm

▶ Macedônia



9 equipamentos



5 x 5 x 5 mm
8 x 8 x 8 mm
10 x 10 x 10 mm
14 x 14 x 5 mm
14 x 14 x 10 mm

ref.

28110
28111
28112
28181
28179

ref.

14 x 14 x 14 mm
20 x 20 x 20 mm
25 x 25 x 25 mm
50 x 70 x 25 mm

28113
28114
28115
28180



5x5x5 mm → 50x70x25 mm

▶ Batatas Fritas



3 equipamentos



8 x 8 mm
10 x 10 mm
10 x 16 mm

ref.

28134
28135
28158



8x8 mm → 10x16 mm



Cortadores de legumes

Modelos de mesa



Os Produtos Extras:

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 300 refeições



Utilizadores:

Restaurantes, hotéis, take away, instituições.



Em resumo:

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



Motor de indução

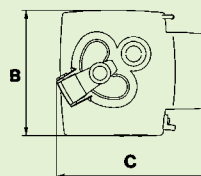
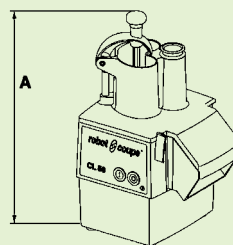


- Motor industrial assíncrono para grande fiabilidade e longevidade.
- Motor montado em rolamentos de esferas para funcionamento silencioso, isento de qualquer vibração.
- Potência emitida aumentada.
- Nenhuma manutenção:
 - Sem peças de desgaste (sem carvões).
 - Árvore do motor em inox.

Norma CE

| | Características eléctricas | | | Dimensões (mm) | | | Peso (kg) | |
|-------------|----------------------------|------------------|---------------------------|----------------|-----|-----|-----------|----------|
| | Velocidade (rpm) | Potência (Watts) | Voltagens* (Amp.) | A | B | C | liquido | embalado |
| CL 50 | 375 | 550 | 230 V/1 50 Hz 5,7 | 595 | 305 | 380 | 17,6 | 19,8 |
| CL 50 | 375 | 550 | 400 V/3 50 Hz/ 1,7 | 595 | 305 | 380 | 17,6 | 19,8 |
| CL 50 | 375 & 750 | 600 | 400 V/3 50 Hz/ 1,8-2,1 | 595 | 305 | 380 | 17,6 | 19,8 |
| CL 50 Ultra | 375 | 550 | 230 V/1 50 Hz 5,7 | 610 | 305 | 380 | 18 | 20,2 |
| CL 50 Ultra | 375 | 550 | 400 V/3 50 Hz/ 1,7 | 610 | 305 | 380 | 18 | 20,2 |
| CL 50 Ultra | 375 & 750 | 600 | 400 V/3 50 Hz/ 1,8-2,1 | 610 | 305 | 380 | 18 | 20,2 |

CL 50 - CL 50 Ultra



* Outras voltagens disponíveis.

robot coupe®

FABRICADO EM FRANÇA POR ROBOT-COUPÉ S.N.C.

DISTRIBUIDOR

bretécnica
baking technology!

WWW.BRETTECNICA.COM

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, 10/2011/UE, «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.

