Cortadora de hortalizas **Robot Coupe CL-50 Ultra 1v monofásico,** una opción eficaz, robusta, fácil de limpiar y dotada de una gran variedad de cortes, este aparato es inigualable y responderán a todas sus necesidades cotidianas con precisión, facilidad y eficiencia, además presenta una tolva grande para cortar hortalizas voluminosas. Ideal para Colectividades, Restaurantes, Charcuterias y Caterings.

Catálogo de cortadoras de hortalizas industriales

Robot Coupé CL-50 Ultra monofásico, una cortadora de hortalizas perfecta, eficaz, robusta, fácil de limpiar y dotada de una gran variedad de cortes, este aparato es inigualable y responderán a todas sus necesidades cotidianas con precisión, facilidad y eficiencia.
Capacidad de trabajo Una tolva grande (superficie de 139 cm²) para cortar hortalizas voluminosas, como col o apio. Posibilidad de procesar hasta 10 tomates en una sola operación.
Precision

Tolva en media luna de 2,2 L
Una tolva cilíndrica (Ø 58 mm) prevista para las hortalizas largas o frágiles (ej.: calabacines, pepinos o champiñones) con una precisión de corte extraordinaria.

Limpieza y tolva de 39 de diametro
Diseño de la tapa con formas simples, sin recovecos, para una limpieza fácil.
Ergonomica
Estos modelos disponen de una reactivación automática de la máquina mediante la palanca para una mayor comodidad de trabajo y una rapidez de ejecución.
Robustez

Empujador exactitube incluido

Bloque motor de **acero inoxidable** estudiado para procesar grandes cantidades.
Ususarios: Colectividades, Restaurantes, Charcuterias, Caterings**: consultar precios**

Discos no incluidos (solicitar información)

- Potencia 550 Watts
- Voltaje Monofásico 230 V
- Velocidad 375 rpm
- Bloque motor em inox
- Dimensiones (AxPxA) 380 x 305 x 610 mm
- 1 velocidad
- Peso bruto 20,2 Kg