



Cortahortalizas profesional Robot Coupe CL 50 - 2V de doble velocidad y máxima precisión. Recomendado por EquipoH por su versatilidad, potencia y eficiencia en el procesado intensivo.

Ideal para cocinas industriales, colectividades, obradores, caterings y comedores escolares que requieren diferentes velocidades de corte según el tipo de producto.

Catálogo de cortadoras de hortalizas industriales

El **Robot Coupe CL 50 - 2V** es la herramienta definitiva para las cocinas que necesitan precisión, potencia y adaptabilidad. Gracias a sus **dos velocidades (375 y 750 rpm)**, permite trabajar con diferentes texturas de alimento, desde los más delicados hasta los más fibrosos, manteniendo siempre un resultado uniforme y profesional.

Con una tolva de gran capacidad (2,2 L), cuerpo metálico y motor robusto, este modelo garantiza **rendimiento continuo en ambientes exigentes**, manteniendo la seguridad del operario gracias al empujador Exactitube incluido.

*** Características técnicas de CL-50 2V**

- **Motor:** Asíncrono

- **Potencia:** 600 W

- **Voltaje:** Trifásico 400 V

- **Velocidades:** 375 rpm / 750 rpm

- **Tolvas:**
 - Tolva en media luna de 2,2 L

 - Tolva cilíndrica de Ø 58 mm y Ø 39 mm

 - **Empujador Exactitube: Incluido**

- **Tapa y cuba:** Metálicos

- **Bloque del motor:** Material compuesto

- **D-Clean Kit: Incluido**

- **Discos:** No incluidos (se venden por separado)

¿Necesitas máxima precisión de corte y versatilidad en un solo equipo?

El CL 50 - 2V se adapta a tus necesidades con su **doble velocidad de trabajo**, permitiéndote cortar suavemente productos delicados a baja velocidad, o acelerar el proceso con ingredientes más duros a alta velocidad. Es una **herramienta flexible y resistente** pensada para cocinas profesionales de alto rendimiento.

!!! Robot Coupe CL 50 - 2V: potencia y control en una sola máquina

No todas las cocinas necesitan lo mismo. Por eso este modelo permite **ajustar la velocidad** según la preparación. Su construcción metálica garantiza **años de trabajo continuo**, y la limpieza es rápida gracias al sistema **D-Clean incluido**. Perfecto para quien busca un cortahortalizas **para todo el día y para todo tipo de alimentos**.

Objeción habitual: “¿Es mucha máquina para mi cocina?”

Si estás en crecimiento o si ya trabajas con volúmenes importantes, esta máquina **te hará la vida más fácil**. Además, su doble velocidad la convierte en **una inversión versátil**, que se adapta a cualquier cambio de volumen, carta o personal.

🔔 ¿Qué debes tener en cuenta para elegir el cortahortalizas adecuado?

- **Nivel de producción:** Si necesitas cortar grandes volúmenes a diario, este modelo es perfecto.
- **Tolva de gran capacidad:** agiliza procesos con menos recargas.
- **Empujador Exactitube:** ideal para alimentos pequeños y precisos.
- **Voltaje disponible en cocina:** hay opción monofásica o trifásica.
- **Facilidad de limpieza:** sistema D-Clean incluido, desmontaje ágil.
- **Personalización:** puedes adaptar los discos a tus recetas.

✓ ¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque hemos trabajado con él en cocinas donde se producen cientos de raciones al día y **nunca falla**. Está pensado para durar, para cortar rápido y para que no tengas que preocuparte por piezas rotas o cortes irregulares. **Es el favorito de nuestros clientes del canal colectividades y cocina central.**

→ Sobre el fabricante

Robot Coupe es sinónimo de fiabilidad y excelencia en procesado de alimentos para cocina profesional. Fundada en Francia, su tecnología está presente en **más de 100 países**. Diseño robusto, recambios disponibles, asistencia técnica profesional. En EquipoH lo usamos y lo recomendamos con confianza.

¿No sabes qué pack de discos elegir para tu cocina?

Escríbenos por el chat. En EquipoH no vendemos por vender.

Prescribimos lo que funciona. Siempre.