



**Corta-hortalizas Robot Coupe CL 50 Gourmet trifásico con mini bol profesional.** Recomendado por **EquipoH** para cocinas con alto ritmo de producción y máxima exigencia en calidad de corte.  
**Ideal para restauración gastronómica y colectividades con línea trifásica.**

## **Catálogo de cortadoras de hortalizas industriales**

En cocinas profesionales donde **el servicio no para**, necesitas equipos que acompañen ese ritmo sin perder precisión ni seguridad.

El **CL 50 Gourmet en su versión trifásica** ofrece **mayor rendimiento, eficiencia energética y durabilidad**, gracias a su motor asíncrono de 600 W diseñado para trabajo intensivo.

Con su **mini bol integrado**, permite también picar, mezclar o emulsionar pequeñas cantidades, facilitando tareas delicadas sin necesidad de otro procesador.

### **Características técnicas**

- **Motor:** Asíncrono profesional

- 
- **Potencia:** 600 W
  - **Voltaje:** Trifásico 400 V
  - **Velocidad:** 375 rpm
  - **Tolvas:**
    - Media luna 2,1 L
    - Tolva cilíndrica Ø 58 mm y Ø 68 mm
  - **Mini bol incluido**
  - **Materiales:**
    - Tapa y cuba metálicas
    - Bloque motor en acero inoxidable
  - **Kit de limpieza:** D-Clean Kit incluido
  - **Discos:** No incluidos (packs opcionales)
  - **Referencia:** 24459

### **¿Trabajas con línea trifásica y necesitas máxima eficiencia?**

La versión trifásica del CL 50 Gourmet está diseñada para **operativas continuas**, ideal para cocinas de gran producción que trabajan a diario con grandes cantidades de verdura.

El **motor asíncrono trifásico ofrece más vida útil**, mejor gestión térmica y más estabilidad en cortes prolongados.

---

 **CL 50 Gourmet trifásico: el caballo de batalla para cocina gourmet**

El CL 50 Gourmet ya es un referente, pero su versión trifásica lo convierte en un **aliado para operativas exigentes**, con mayor capacidad de trabajo, más robustez eléctrica y el mismo nivel de precisión.

La combinación de **tolvas de gran capacidad, mini bol incluido y acero inoxidable en todo el conjunto** hacen de esta máquina una solución versátil, duradera y potente.

 **“¿No es mucho para mi cocina?”**

No si trabajas con volumen o necesitas cortes precisos cada día.  
Esta versión **rinde más, se calienta menos y aguanta mejor el uso intensivo**.  
Es una inversión segura si tu cocina tiene línea trifásica.

 **¿Qué debes tener en cuenta para elegir este modelo?**

- **Tipo de instalación eléctrica:** requiere 400 V trifásico.
- **Rendimiento continuo:** ideal para cocinas con jornadas largas y constantes.
- **Tipos de tareas:** corta hortalizas, pero también pica y emulsiona con el mini bol.
- **Versatilidad:** compatible con toda la gama de discos de Robot Coupe.
- **Materiales de alta gama:** 100% metálico e inoxidable.

 **¿Por qué lo recomienda EquipoH?**

Porque **este modelo lo aguantará todo**: días largos, cortes exigentes, preparaciones delicadas y limpieza fácil.

El **CL 50 Gourmet trifásico** es una herramienta de precisión para cocinas que funcionan a toda máquina.

**Lo recomendamos en colectividades, restauración gourmet y obradores que trabajan sin pausa.**

---

 **Sobre el fabricante**

**Robot Coupe** es líder mundial en maquinaria de preparación profesional. Diseñados en Francia, sus equipos están presentes en cocinas de todo tipo, y destacan por su **durabilidad, precisión y facilidad de uso**. En **EquipoH**, lo recomendamos **porque sabemos que no falla**.

¿No sabes si necesitas la versión monofásica o trifásica?

**Escríbenos en el chat y te ayudamos a elegir.**

**No vendemos por vender. Prescribimos lo que sabemos que funciona.**

**Ficha técnica:**

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 390x340x610