



COUPE-LÉGUMES DE TABLE CL 50 - 1V ROBOT COUPE

~~€ 1.585,00~~ **€ 1.550,00**

Marque : Robot Coupe

UGS : CL 50 - 1V

Catégories : [Coupe-légumes de table](#)

DESCRIPTION DU PRODUIT

Notre modèle de table le plus populaire, robuste, efficace, facile à nettoyer et à ranger offrant la plus grande variété de coupes.

Economiser plusieurs heures de travail manuel par jour: émincer, râper, couper en émincés ondulés, julienne, macédoine et frites et même de la purée.

Débit

Une grande goulotte (surface de 139 cm²) pour la coupe de légumes volumineux tels que le chou et le céleri. Possibilité de traiter en une opération jusqu'à 10 tomates.

Precision

Une goulotte cylindrique (Ø 58 mm) prévue pour les légumes longs ou fragiles (ex : courgette, concombre, champignons) avec une précision de coupe remarquable.

Facile à utiliser

- Modèle de table compact, de faible encombrement permettant une très grande variété de coupes.
 - Gain de place grâce à l'éjection latérale.
- Redémarrage de l'appareil par le poussoir: gain de temps et confort d'utilisation.



Une coupe glacée de qualité exceptionnelle :

Collection complète de plus de 50 disques avec affûtage de lame haute précision pour une parfaite qualité de coupe..

CARACTÉRISTIQUES ET COMPARATIF



CL 50 - 1V



CL 50 - 2V



CL 50 Ultra - 1V

Moteur asynchrone	Oui	Oui	Oui
Puissance	550 W	600 W	550 W
Voltage	Monophasé 230 V ou Triphasé 400 V	Triphasé 400 V	Monophasé 230 V ou Triphasé 400 V
Vitesse(s)	375 tr/mn	375 tr/mn - 750 tr/mn	375 tr/mn
Goulotte(s)	Goulotte demi-lune 2,2 L Goulotte cylindrique Ø 58 mm et Ø 39 mm, poussoir Exactitube - Inclus	Goulotte demi-lune 2,2 L Goulotte cylindrique Ø 58 mm et Ø 39 mm, poussoir Exactitube - Inclus	Goulotte demi-lune 2,2 L Goulotte cylindrique Ø 58 mm et Ø 39 mm, poussoir Exactitube - Inclus
Couvercle et cuve	Métalliques	Métalliques	Métalliques
Débit Coupe-légumes kg/h	150	150	150
Bloc moteur	Matériau composite	Matériau composite	Inox



CL 50 - 1V



CL 50 - 2V



CL 50 Ultra - 1V

Disques	Non inclus	Non inclus	Non inclus
Poids net (kg)	18	18	18
Poids brut (kg)	20	20	20
Dimensions (LxPxH) en mm	380 x 305 x 595	380 x 305 x 595	380 x 305 x 595