

Procesador de Vegetales CL50 ULTRA

Codigo: RC24465

El procesador de vegetales CL50 Ultra de Robot coupe, está diseñado para procesar y cortar verduras en grandes cantidades y con gran eficiencia. Este procesador es compatible con una amplia gama de discos que permiten realizar diversos tipos de cortes, incluyendo rodajas, cortes ondulados, rallados, bastones de papas fritas, cintas y cubos garantizando alta precisión y una excelente calidad de corte.

Es ideal para cortar productos frágiles, macedonias y patatas fritas, proporcionando una variedad de opciones de corte como rebanadas, rallados y julianas.

Todas las piezas que entran en contacto con los alimentos son fácilmente desmontables, facilitando una limpieza completa y perfecta.

Características Generales

• Material:	Aluminio anodizado y acero inoxidable
• Color:	Gris
• Capacidad:	Hasta 150 kg/h
• Velocidad:	375 rpm
• Tipo de Control:	Manual / Pulso
• Producción:	Hasta 150 kg/h

Características Técnicas

• Voltaje:	220 V / 60 Hz
• Potencia:	550 W
• Fase:	Monofásico
• Capacidad Tolva Grande:	2,2 L
• Dimensión Cilíndrica:	5,8 cm
• Dimensiones del producto:	
• Alto:	59 cm
• Ancho:	32 cm
• Profundidad:	35 cm
• Peso neto:	22 kg

Beneficios

- **Rendimiento:**
Una tolva de gran rendimiento para el corte de hortalizas. Posibilidad de procesar hasta 6 tomates en una sola operación.
- **Versátil**
Un cabezal de alimentación para cada necesidad: empujador, automático, agujero de corte recto y sesgado.
- **Reduce el trabajo duro y Ahorra tiempo**
Evita lesiones por esfuerzo repetitivo y ahorra tiempo aumentando la productividad y la calidad de corte excepcional, vidriado e impecable.
- **Alta producción**
Las tolvas permiten procesar grandes volúmenes mientras que el usuario final no tiene que preocuparse por el volumen de procesamiento.



Incluye:



Kit de limpieza para discos



Cilindro Empujador



Tolva de media luna Tolva cilíndrica

