



robot coupe

Centrifuga J80 Ultra
Juice extractor
Fruchtpresse
Centrifugeur-presse agrumes
Centrifugadora/exprimidor jugos

art.	rpm	V	W	kg.	dim. cm.	h.
49949-20	3000	230	700	11	23,5x42	50,5

Per la lavorazione di frutta e verdura. Dotata di vasca per la raccolta dei rifiuti con capacità 6,5 lt, una tamoggia automatica con $\varnothing 79$ mm che permette portate fino a 60kg/orari. Vasca in inox con beccuccio antigoccia. Motore industriale molto silenzioso che mantiene una velocità costante qualunque sia il carico. - Suitable for fruit and vegetables. Equipped with waste collector 6,5 lt, automatic hopper $\varnothing 79$ mm. Output up to 60kg/h. Stainless steel bowl with non drip spout. Very silent industrial motor, keeps constant speed regardless of the workload.

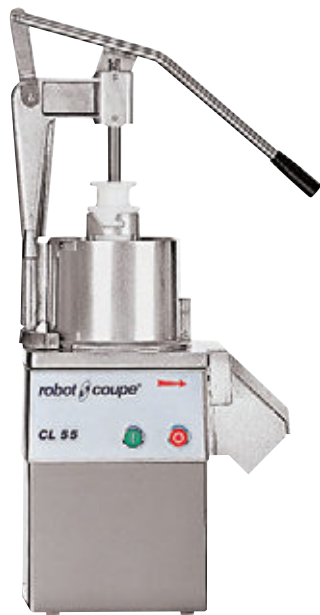


robot coupe

Tagliaverdure CL 50 Ultra
Vegetable preparation machine
Gemüseschneidmaschine
Coupe-légumes
Cortador verduras

art.	rpm	V	W	kg.	dim. cm.	h.
49940-01	375	230	550	15	30x36	55,5

Corpo in acciaio inox, dotato di due alimentatori. Produzione max 300 coperti. Può cubettare da 5 a 25 mm. Ideale anche per il taglio della mozzarella. Per utilizzare la macchina vedere pag. 145 per i dischi di taglio. - Stainless steel base with two sizes feed hoppers. Serving 300 covers max. Dicing from 5 to 25 mm. Suitable also for cutting mozzarella. To use the machine see page 145 for cutting discs.



robot coupe

Tagliaverdure CL 55
Vegetable preparation machine
Gemüseschneidmaschine
Coupe-légumes
Cortador verduras

art.	rpm	V	W	kg.	dim. cm.	h.
49940-03	375/750	400	1100	27	38x30	84

Motore trifase. Base in acciaio inox. Tramoggia intercambiabile. Produzione max 600 coperti. Può cubettare da 5 a 25 mm. La macchina per le caratteristiche tecniche è ideale anche per il taglio della mozzarella. Per utilizzare la macchina, vedere pag. 145 per i dischi di taglio. - Three phase motor. Stainless steel base. Changeable hopper. Serving 600 covers max. Dicing from 5 to 25 mm. Suitable for the mozzarella cheese cutting too. To use the machine, see page 145 for cutting discs.



robot coupe

Tagliaverdure CL 52
Vegetable preparation machine
Gemüseschneidmaschine
Coupe-légumes
Cortador verduras

art.	rpm	V	W	kg.	dim. cm.	h.
49940-02	375	400	750	21	30x36	64

Motore trifase. Versione da banco base in acciaio inox. Produzione max 500 coperti. Può cubettare da 5 a 25 mm. Modello ideale per lavorare tutte le verdure voluminose come cavoli e melanzane. Per utilizzare la macchina, vedere pag. 145 per i dischi di taglio. - Three phase motor. Table-top model, stainless steel base. Serving 500 covers max. Dicing from 5 to 25 mm. Ideal model to cut all the big vegetables as cabbage and aubergine. To use the machine, see page 145 for cutting discs.



Combinato cutter/tagliaverdure R301 Ultra
 Cutter & vegetable slicer
 Gemüseschneid/- u. Schälmaschine
 Cutter/Coupe-légumes
 Cortador verduras

robot coupe

art.	rpm	V	W	kg.	dim. cm.	h.
49942-01	1500	230	650	14	28,5x36	40

Comando ad impulsi. Vasca smontabile inox da 3,7 litri. Produzione max 70 coperti. Dotazione gruppo tagliaverdure in ABS, coltelli lisci. Possibilità di affettare, sfilacciare, listellare, grattugiare, granulare, non può cubettare. Dischi da taglio vedere pag. 145. - *Equipped with a pulse control for optimum cutting precision. Stainless steel bowl of 3,7 lt easy to dismantle. Serving 70 covers max. Equipped with a set of ABS slicers, straight knives. Suitable for slicing, scalop cutting, julienne ripple cut slicing and grating, not for dicing. Cutting discs see page 145.*



Combinato cutter/tagliaverdure R502
 Cutter & vegetable slicer
 Gemüseschneid/- u. Schälmaschine
 Cutter/Coupe-légumes
 Cortador verduras

robot coupe

art.	rpm	V	W	kg.	dim. cm.	h.
49942-02	750/1500	400	1000	30	35,5x30	65,5

Motore trifase. Comando ad impulsi. Vasca smontabile inox da 5,5 litri con coperchio a tenuta liquidi. Produzione max 300 coperti. Dotazione gruppo tagliaverdure in alluminio, coltelli lisci. Può cubettare da 5 a 25 mm. Dischi da taglio vedere pag. 145. - *Three phase motor. Equipped with pulse control. Stainless steel bowl of 5,5 lt easy to dismantle. Serving 300 covers max. Vegetable cutting unit in aluminium. Including a straight blade knife. Dicing from 5 to 25 mm. Cutting discs see page 145.*



Combinato cutter/tagliaverdure R502 VV
 Cutter & vegetable slicer
 Gemüseschneid/- u. Schälmaschine
 Cutter/Coupe-légumes
 Cortador verduras

robot coupe

art.	rpm	V	W	kg.	dim. cm.	h.
49942-03	300-3500	230	1300	30	35,5x30	65,5

Tagliaverdura variabile da 300 1000 giri/min. Vasca smontabile inox da 5,5 litri con coperchio a tenuta liquidi. Produzione max 300 coperti. Dotazione gruppo tagliaverdure in alluminio, coltelli lisci. Può cubettare da 5 a 25 mm. Dischi da taglio vedere pag. 145. - *When using the vegetable preparation function, speed range varies between 300 and 1.000 rpm. Equipped with pulse control. Stainless steel bowl of 5,5 lt easy to dismantle. Serving 300 covers max. Vegetable cutting unit in aluminium. Including a straight blade knife. Dicing from 5 to 25 mm. Cutting discs see page 145.*



robot coupe

Cutter da tavolo R4
 Table-top cutter
 Gemüseschneidmaschine
 Cutter à légumes
 Cortador verduras

art.	rpm	V	W	kg.	dim. cm.	h.
49943-01	1500/3000	400	900	17	21x32	43

Motore trifase. Comando ad impulsi. Vasca smontabile inox da 4,5 litri. Corpo in pressofusione. Dotazione coltelli lisci. Disponibili su richiesta coltelli dentati e coltelli dentati fini. - *Three phase motor. Equipped with pulse control. Stainless steel bowl of 4,5 lt. Diecast aluminium body. Including a straight blade knife. Available on demand serrated and slightly serrated blade knives.*



robot coupe

Cutter da tavolo R5 plus
Table-top cutter
Gemüseschneidmaschine
Cutter à légumes
Cortador verduras

art.	rpm	V	W	kg.	dim. cm.	h.
49943-02	1500/3000	400	1200	24	28x34	48

Motore trifase. Comando ad impulsi. Vasca smontabile inox da 5,5 litri con coperchio a tenuta di liquidi. Corpo in pressofusione. Dotazione coltelli lisci. Disponibili su richiesta coltelli dentati. - *Three phase motor. Equipped with pulse control. Stainless steel bowl of 5,5 lt. Automatic bowl locking. Diecast aluminium body. Including a straight blade knife. Available on demand serrated blade knife.*



robot coupe

Omogeneizzatore Blixer 4
Emulsifier-mixer
Mixergerät
Emulsionneur-mixer
Omogenizador/emulsificador

art.	rpm	V	W	kg.	dim. cm.	h.
49944-01	1500/3000	400	1000	18	46x22,5	30,5

Motore trifase. Comando ad impulsi. Vasca smontabile inox da 4,5 litri e capacità liquidi massima di 2,5 litri. Dotazione contropala raschiatrice, coltelli a tenuta di liquidi con speciale dentatura. Corpo in pressofusione. - *Three phase motor. Equipped with pulse control. Stainless steel bowl of 4,5 lt. Maximum liquid capacity 2,5 lt. Including a scraper arm and special serrated blade knife. Diecast aluminium body.*



robot coupe

Omogeneizzatore Blixer 4 VV
Emulsifier-mixer
Mixergerät
Emulsionneur-mixer
Omogenizador/emulsificador

art.	rpm	V	W	kg.	dim. cm.	h.
49944-02	300-3500	230	1100	18	46x22,5	30,5

Comando ad impulsi. Vasca smontabile inox da 4,5 litri e capacità liquidi massima di 2,5 litri. Corpo macchina in pressofusione. Dotazione contropala raschiatrice, coltelli a tenuta di liquidi con speciale dentatura. - *Equipped with pulse control. Stainless steel bowl of 4,5 lt. Maximum liquid capacity 2,5 lt. Including a scraper arm and a special serrated blade knife. Diecast aluminium body.*



robot coupe

Centrifuga C80
Sieving juicer
Passiermaschine
Centrifugeuse
Centrifugadora

art.	rpm	V	W	kg.	dim. cm.	h.
49946-01	1500	230	650	21	61x36	54

Produzione 50 kg/ora. Versione da banco. Dotazione cestello setaccio fori Ø 1 mm, disponibili su richiesta cestello setaccio con fori Ø 0,5 e 3 mm. - *Hourly output: 50 kg. Table-top model. Including a standard 1 mm sieve, available on demand sieves Ø 0,5 and 3 mm.*

	Dischi Discs	49941 R 301 Ultra	49940 R 502 / R 502 V.V. CL 50 Ultra CL 52 / CL 55
	0,8 mm		AA
	1 mm	AA	AB
	2 mm	AB	AC
	3 mm	AC	AD
	4 mm	AD	AE
	5 mm	AE	AF
	6 mm	AF	
	8 mm		AG
	10 mm		AH
	14 mm		AI
	2 mm	AG	AL
	3 mm		AM
	5 mm		AN
	1,5 mm	AH	AO
	2 mm	AI	AP
	3 mm	AL	AQ
	4 mm		AR
	5 mm		AS
	6 mm	AM	
	7 mm		AT
	9 mm Rösti	AN	AU
	Parmesan	AO	AV
	Raifort 0,7 mm	AP	
	Raifort 1,0 mm	AQ	AZ
	Raifort 1,3 mm	AR	
	2x2 mm	AS	AY
	2x4 mm	AT	BA
	2x6 mm	AU	BB
	3x3 mm		BD
	4x4 mm	AV	BE
	6x6 mm	AZ	BF
	8x8 mm	AY	BG
	5x5x5 mm		■ BM
	8x8x8 mm		■ BN
	10x10x10 mm		■ B0
	14x14x5 mm		■ BL
	14x14x14 mm		■ BP
	20x20x20 mm		■ BQ
	25x25x25 mm		■ BR
	8x8 mm	French Fries	▲ BH (1)
	10x10 mm	French Fries	▲ BI (1)

- Kit Cubetti: 1 griglia + 1 disco taglio. - Dices: 1 grid + 1 cutting disc.
▲ Kit Patatine: 1 griglia + 1 disco speciale. - French fries: 1 grid + 1 special cutting disc.
(1) Non disponibile per CL 55 a leva. - Not available for CL 55 lever.