



FICHA TÉCNICA

PROCESADOR DE ALIMENTOS ROBOT COUPE CL50D

COM. LAGOS Y VALENZUELA SPA

Rut: 77.119.066-9

Vicuña Mackenna 5893, San Joaquín, Santiago Chile

Fono: +56 2 2695 6000

contacto@camaradefrio.cl



Descripción del Equipo

Procesador de Alimentos Robot Coupe

Procesador de Alimentos CL50D

Características:

Robot Coupe hecho en Francia, son los inventores del robot culinario, productos que garantizan soluciones ergonómicas, optimizando espacio con una alta productividad.

Capacidad de trabajo: Una tolva grande (sup. de 139 cm²) para cortar hortalizas voluminosas, como col o apio. Posibilidad de procesar hasta 10 tomates en una sola operación.

Precisión: Una tolva cilíndrica (Ø 58 mm) previstas para las hortalizas largas o frágiles (ej: calabacines, pepinos o champiñones) con una precisión de corte extraordinario.

Robustez: Bloque motor de policarbonato estudiado para grandes cantidades.

Ergonómica: Dispone de una reactivación automática de la máquina mediante la palanca para una mayor comodidad de trabajo y una rapidez de ejecución.

Ficha Técnica:

Color: Acero Inoxidable

Alto:60

Ancho:40

Fondo:40

Marca: Robot Coupe

Modelo:

Cap/dim: Tolva cilíndrica de 58 mm

Materialidad: Acero Inoxidable y Policarbonato

OFERTA: \$2.369.000 + IVA

DATOS DE TRANSFERENCIA:

Banco: Santander | **Cuenta Corriente:** 84936260

Titular: Comercial Lagos y Valenzuela SPA | **RUT:** 77.119.066-9

Email: contacto@camaradefrio.cl