robot coupe®

EQUIPOS PARA LA ELABORACION CULINARIA

CORTA-HORTALIZAS

CL 55 • CL 60 • CL 60 V.V.



RESTAURANTES - CATERINGS - TIENDAS DE COMIDAS PREPARADAS

PACK MULTICORTE DE 16 DISCOS

FRUTAS Y HORTALIZAS DE TODOS LOS TAMAÑOS Y FORMAS

Debido a las nuevas demandas nutricionales, los chefs del sector de la restauración colectiva buscan soluciones para servir más frutas y hortalizas crudas.

El objetivo es mejorar la calidad nutricional de las comidas servidas en los comedores de los colegios, las cafeterías de las empresas y los establecimientos hospitalarios.

Para los chefs, es una gran oportunidad proponer cortes originales de frutas y hortalizas frescas de manera más atractiva.

Robot-Coupe innova con su último lanzamiento, el " Work Station " que incluye un pack de 16 discos de corte.

Rebanadores


1 mm

Col, cebolla, zanahoria, calabacín, nabo, apio, manzana.




2 mm

Pimiento, apio nabo, zanahoria, puerro, limón, plátano, kiwi.

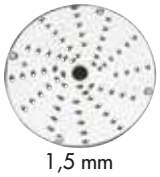



4 mm

Tomate, calabacín, champiñon, berenjena.



Ralladores


1,5 mm

Zanahoria, apio nabo, zanahoria.




3 mm

Remolacha, col, zanahoria, queso.



Patatas fritas


10 x 10 mm

Patata, nabo, calabacín, zanahoria.



Macedonia


5 x 5 x 5 mm

Remolacha, calabacín, pepino, manzana, pera, melón, mango.




10 x 10 x10 mm

Tomate, calabacín, pimiento, cebolla, manzana.




20 x 20 x 20 mm

Pimiento, calabacín, cebolla, berenjena, sandía, melón, manzana, piña y lechuga iceberg.



Bastoncitos


2 x 10 mm

Zanahoria, pepino, calbacín, remolacha.




2,5 x 2,5 mm

Zanahoria, pepino, rábano, nabo, calabacín.




4 x 4 mm

Zanahoria, calabacín, pepino, nabo, patata, rábano, remolacha.



D-Clean Kit



Herramienta de limpieza para rejillas de macedonia (5 mm, 8 mm o 10 mm)

+

Portadiscos



Portadiscos para 16 discos

CL 55 "WORKSTATION"
SOLUCION COMPLETA

Hasta 1200 kg de hortalizas por hora

Nuevo



CARRITO AJUSTABLE DE 3 ALTURAS



Para transportar y cargar fácilmente las frutas y hortalizas.



Puede utilizarse para transportar los accesorios.



KIT MULTICORTE DE 16 DISCOS

TOLVA AUTOMÁTICA



Para todas las hortalizas de tamaño medio (tomates, cebollas, patatas, etc.).



TOLVA DE PALANCA



Especial para hortalizas voluminosas,como la col o el apio. Con la tolva cilíndrica integrada para las hortalizas alargadas como el pepino.



EQUIPO PARA PURÉ 3MM



Elaborar fácilmente gran cantidad de puré de patatas frescas.



CARRITO AJUSTABLE GN 1X1



Para transportar y cargar productos y para guardar los accesorios. 2 recipientes GN 1x1 provistos.

CL 55
Con palanca

Hasta **1000** cubiertos

OPCIONAL **+50** DISCOS



* La tolva de palanca también se utiliza para cortes especiales y precisos como los de tagliatelles de zanahoria o juliana de pepino.

TOLVA DE PALANCA

ERGONOMÍA SOBRESALIENTE



Palanca con movimiento asistido para reducir los esfuerzos del usuario y aumentar la productividad.



Únicamente en el CL 60

Asa ajustable en altura (3 posiciones) para una mejor ergonomía de trabajo.

SUPER PRECISO



Tolva cilíndrica
Ø 58 mm para un corte uniforme de los productos alargados.

SUPER GRANDE



La capacidad XLde la tolva aceptahasta 15 tomates o 1 col entera.

OPCIONAL **+50** DISCOS

Hasta **3000** cubiertos

CL 60
Con palanca

Recipiente de acero inoxidable para las herramientas de corte.



PIE AJUSTABLE
Para adaptarse a los diferentes niveles de suelos.

CONSTRUCCIÓN ROBUSTA

Bloque motor y base móvil de acero inoxidable.

LIMPIEZA FÁCIL

Todas las piezas que están en contacto con los alimentos son fácilmente desmontables, para una limpieza perfecta.

SISTEMA DE SEGURIDAD

Nunca se debe tocar la herramienta de corte mientras se encuentre en movimiento.

MANIPULACIÓN FÁCIL

Base provista de ruedas para facilitar su desplazamiento y que permite recibir recipientes estándar perfectamente adaptados para grandes cantidades.

VELOCIDAD

2 versiones disponibles:
1 velocidad: monofásico 375 rpm.
2 velocidades: trifásico 375 y 750 rpm

CONSTRUCCIÓN ROBUSTA

Máquina totalmente de acero inoxidable, salvo la base de la tolva, que es de aluminio.

PRODUCTIVIDAD

Bandeja de alimentación de acero inoxidable para una introducción continua de productos

MANIPULACIÓN FÁCIL

Su dimensión razonable y su dispositivo de 2 ruedas con asa garantizan una gran facilidad de desplazamiento de la máquina.

VOLUMEN REDUCIDO

Las tolvas se inclinan para alinearse con el bloque del motor.

VELOCIDAD

2 versiones disponibles:
2 velocidades: trifásico 375 y 750 rpm.
Velocidad variable: de 100 a 1000 rpm.
El CL 60 V.V. está provisto de un variador de velocidad para que ésta se adapte a la textura del producto y al tipo de corte.

CL 60 "WORKSTATION"
SOLUCION COMPLETA

Hasta 1800 kg de hortalizas por hora

Nuevo



PIE AJUSTABLE

CARRO PARA GUARDAR ACCESORIOS



- Para guardar y transportar todos los accesorios «Alimentos Frescos».
- Estante **para 16 discos y 8 equipos.**
- **Recipiente GN 1X1** para utensilios de cocina.
- **3 tolvas**



KIT MULTICORTE DE 16 DISCOS

TOLVA AUTOMÁTICA



Para todas las hortalizas de tamaño medio (tomates, cebollas, patatas, etc.).



TOLVA DE PALANCA



Especial para hortalizas voluminosas, como la col o el apio.



TOLVA DE 4 TUBOS



Especial para productos alargados, como pepinos o calabacines.



EQUIPO PARA PURÉ 3 MM



Elaborar fácilmente gran cantidad de puré de patatas frescas.



CARRITO ERGO MOBIL



Para Utilizar 3 recipientes GN 1x1



¡LA MAYOR VARIEDAD DE CORTES!

Rebanadores





13 discos

	ref.		ref.
0,6 mm	28166	6 mm	28196
0,8 mm	28069	8 mm	28066
1 mm	28062	10 mm	28067
2 mm	28063	14 mm	28068
3 mm	28064	Patatas cocidas 4 mm	27244
4 mm	28004	Patatas cocidas 6 mm	27245
5 mm	28065		



0,6 mm → 14 mm

Rebanadores Ondulados





3 discos

	ref.
2 mm	27068
3 mm	27069
5 mm	27070



2 mm → 5 mm

Ralladores





11 discos

	ref.		ref.
1,5 mm	28056	9 mm	28060
2 mm	28057	Parmesano	28061
3 mm	28058	Rábano	28055
4 mm	28073	Patatas tipo röstis	27164
5 mm	28059	Patatas crudas	27219
7 mm	28016		



1,5 mm → 9 mm

Bastoncillos, Julianas, Tagliatelles





12 discos

	ref.		ref.
1 x 8 mm	28172	2 x 8 mm	27067
1 x 26 mm Cebolla/col	28153	2 x 10 mm	28173
2 x 2 mm (apio)	28051	3 x 3 mm	28101
2,5 x 2,5 mm	28195	4 x 4 mm	28052
2 x 4 mm	27072	6 x 6 mm	28053
2 x 6 mm	27066	8 x 8 mm	28054



1,8 mm → 8x8 mm

Macedonia



10 equipos

	ref.		ref.
5 x 5 x 5 mm	28110	14 x 14 x 10 mm	28179
8 x 8 x 8 mm	28111	14 x 14 x 14 mm	28113
10 x 10 x 10 mm	28112	20 x 20 x 20 mm	28114
12 x 12 x 12 mm	28197	25 x 25 x 25 mm	28115
14 x 14 x 5 mm	28181	50 x 70x 25 mm	28180



5x5x5 mm → 14x14x10 mm

Patatas Fritas





4 equipos

	ref.
8 x 8 mm	28134
8 x 16 mm	28159
10 x 10 mm	28135
10 x 16 mm	28158

8x8 mm → 10x16 mm

Accesorio para puré



2 equipos

	ref.
Ø 3 mm	28208
Ø 6 mm	28210

ACCESORIOS OPCIONALES CL 55 Y CL 60



Tolva de 4 tubos rectos

- Destinado a procesar legumbres de forma alargada en gran cantidad.
- Diámetro de los tubos: 2 tubos de 50 mm y 2 tubos de 70 mm.



Tolva tubos rectos e inclinados

- Diseñado para trabajar verduras largas y cortar en rodajas.
- El diámetro de los tubos es de 70 mm y el de los empujadores tubulares de 50 mm.









Corta-hortalizas

Modelos de suelo

Ventajas de los Productos:

Capacidad de trabajo:

- Gran tolva con palanca (superficie: 238 cm^2) para preparar verduras voluminosas y tolva automática para el corte continuo.
- Potente motor que permite preparar hasta 1800 kg/h.

Gran variedad de cortes:

- Colección completa de 50 discos para rallar, cortar en rodajas, en bastoncillos o en cintas, preparar macedonias o patatas fritas.
- 4 tipos de tolvas para disponer del instrumento más adecuado para cada preparación.

Diseño sencillo y robusto:

- Predominio del acero inoxidable en la elección de los materiales para garantizar una limpieza fácil y una larga vida útil.
- Fácil desmontaje de las piezas en contacto con los alimentos.

Número de comidas por servicio: hasta 3000.

Tipos de clientes:

Colectividades, Cocinas Centrales e industrias Agroalimentarias.

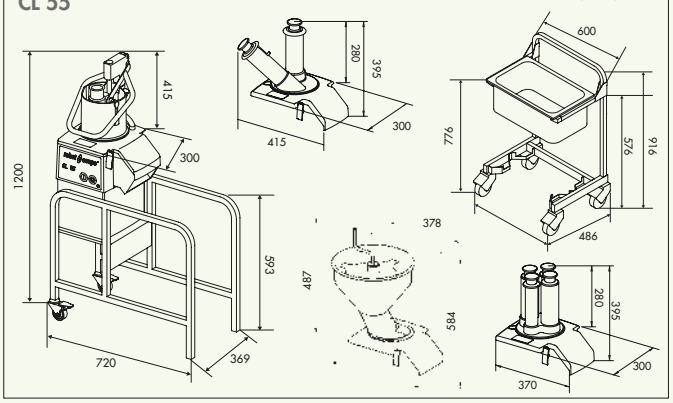
En breve:

- **Eficaces, robustas y fáciles de limpiar,** estas máquinas son muy útiles y le satisfarán plenamente.

Norma CE	Tolva Auto	Tolva con palanca	Tolva 4 Tubes	Carrito Ergo Mobil	Base móvil	Equipo para puré	Bastidor para de accesorios	Pack multicorte de 16 discos
CL 55 Workstation	✔	✔	Opcional	Opcional	✔	✔	Opcional	✔
CL 55 2 Tolvas	✔	✔	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional
CL 55 Con Palanca	Opcional	✔	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional
CL 60 Workstation	✔	✔	✔	✔	Opcional	✔	✔	✔
CL 60 2 Tolvas	✔	✔	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional
CL 60 Con Palanca	Opcional	✔	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional

CL 55

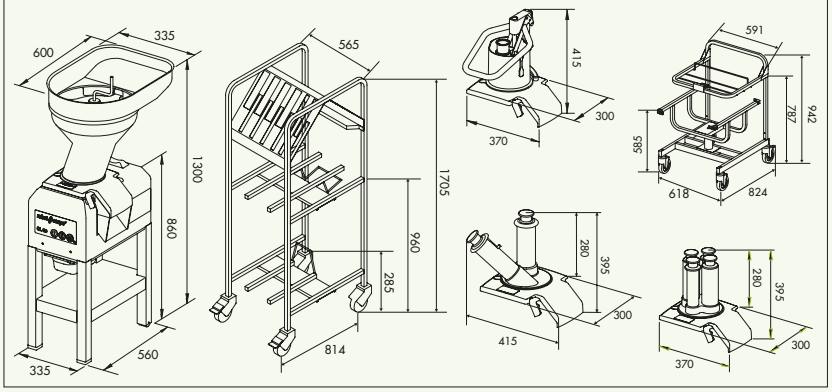
Dimensiones (mm)



	Características eléctricas			
	Velocidad (rpm)	Potencia (Vatios)	Intensidad (Amp.)	Voltajes
CL 55	375 & 750	1100	1,4	400 V/50 Hz / 3
CL 60	375 & 750	1500	3,4	400 V/50 Hz / 3
CL 60 V.V.	375 a 750	1500	12	230 V/50-60 Hz /1

CL 60 - CL 60 V.V.

Dimensiones (mm)



Nos reservamos el derecho de modificar en todo momento y sin previo aviso las características técnicas de este aparato. Las informaciones que figuran en este documento no son contractuales y pueden ser modificadas en todo momento.
© Todos los derechos reservados para todos los países por : ROBOT-COUPE s.n.c.

robot coupe®

FABRICADO EN FRANCIA POR ROBOT-COUPE S.N.C

Dirección General, Francia, Internacional y Marketing:
Tel.: + 33 1 43 98 88 33 - Fax: + 33 1 43 74 36 26
email: international@robot-coupe.com

Delegación comercial en España:
Tel.: (93) 741 10 23 - Fax: (93) 741 12 73
Riera Figuera Major, 13-15 baix - 08304 Mataró (Barcelona)
email: robot-coupe@robot-coupe.e.telefonica.net

Robot Coupe U.S.A.:
Tel.: 1-800-824-1646 - Fax: 601-898-9134
email: info@robotcoupeusa.com - www.robotcoupeusa.com

www.robot-coupe.com

DISTRIBUIDOR

NORMAS:

Aparatos conformes:

- Con las disposiciones de las siguientes directivas europeas y las legislaciones nacionales correspondientes: 2006/42/CE, 2014/35/UE, 2014/30/UE, 1935/2004/CE, 10/2011/UE, «RoHS» 2002/95/CE, «DEEE» 2012/19/UE.
- Con las disposiciones de las siguientes normas europeas armonizadas y con las normas que contienen las prescripciones relativas a la seguridad y a la higiene: EN ISO 12100 - 2010, EN 60204-1 - 2006, EN 1678- 1998, EN 60529- 2000: IP 55, IP 34.

Réf. : 450 812 - 04/2016 - Espagnol