

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

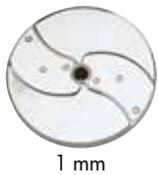
Debido a las nuevas demandas nutricionales, los chefs del sector de la restauración colectiva buscan soluciones para servir más frutas y hortalizas crudas.

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.



Macedonia



5 x 5 x 5 mm

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



10 x 10 x 10 mm

Tomate, calabacín, pimiento, cebolla, manzana.

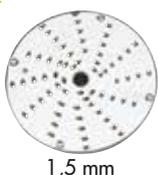


20 x 20 x 20 mm

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



Ralladores



1,5 mm

Zanahoria, apio nabo, zanahoria.



3 mm

Remolacha, col, zanahoria, queso.



Bastoncitos



2 x 10 mm

Zanahoria, pepino, calabacín, remolacha.



2,5 x 2,5 mm

Zanahoria, pepino, rábano, nabo, calabacín.



Patatas fritas



10 x 10 mm

Patata, nabo, calabacín, zanahoria.



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 XL de la tolva acepta hasta 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



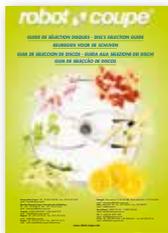
Elaborar fácilmente gran cantidad de puré de patatas frescas.



CARRITO ERGO MOBIL



Para Utilizar 3 recipientes GN 1x1



¡LA MAYOR VARIEDAD DE CORTES!

▶ Rebanadores

13 discos



0,6 mm	ref. 28166
0,8 mm	ref. 28069
1 mm	ref. 28062
2 mm	ref. 28063
3 mm	ref. 28064
4 mm	ref. 28004
5 mm	ref. 28065

6 mm	ref. 28196
8 mm	ref. 28066
10 mm	ref. 28067
14 mm	ref. 28068
Patatas cocidas 4 mm	ref. 27244
Patatas cocidas 6 mm	ref. 27245



0,6 mm → 14 mm

▶ Rebanadores Ondulados

3 discos



2 mm	ref. 27068
3 mm	ref. 27069
5 mm	ref. 27070



2 mm → 5 mm

▶ Ralladores

11 discos



1,5 mm	ref. 28056
2 mm	ref. 28057
3 mm	ref. 28058
4 mm	ref. 28073
5 mm	ref. 28059
7 mm	ref. 28016

9 mm	ref. 28060
Parmesano	ref. 28061
Rábano	ref. 28055
Patatas tipo röstis	ref. 27164
Patatas crudas	ref. 27219



1,5 mm → 9 mm

▶ Bastoncillos, Julianas, Tagliatelles

12 discos



1 x 8 mm	ref. 28172
1 x 26 mm Cebolla/col	ref. 28153
2 x 2 mm (apio)	ref. 28051
2,5 x 2,5 mm	ref. 28195
2 x 4 mm	ref. 27072
2 x 6 mm	ref. 27066

2 x 8 mm	ref. 27067
2 x 10 mm	ref. 28173
3 x 3 mm	ref. 28101
4 x 4 mm	ref. 28052
6 x 6 mm	ref. 28053
8 x 8 mm	ref. 28054



1,8 mm → 8x8 mm

▶ Macedonia

10 equipos



5 x 5 x 5 mm	ref. 28110
8 x 8 x 8 mm	ref. 28111
10 x 10 x 10 mm	ref. 28112
12 x 12 x 12 mm	ref. 28197
14 x 14 x 5 mm	ref. 28181

14 x 14 x 10 mm	ref. 28179
14 x 14 x 14 mm	ref. 28113
20 x 20 x 20 mm	ref. 28114
25 x 25 x 25 mm	ref. 28115
50 x 70 x 25 mm	ref. 28180



5x5x5 mm → 14x14x10 mm

▶ Patatas Fritas

4 equipos



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

▶ Accesorio para puré



2 equipos

Ø 3 mm	ref. 28208
Ø 6 mm	ref. 28210



8x8 mm → 10x16 mm

▶ 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 cm²) 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.

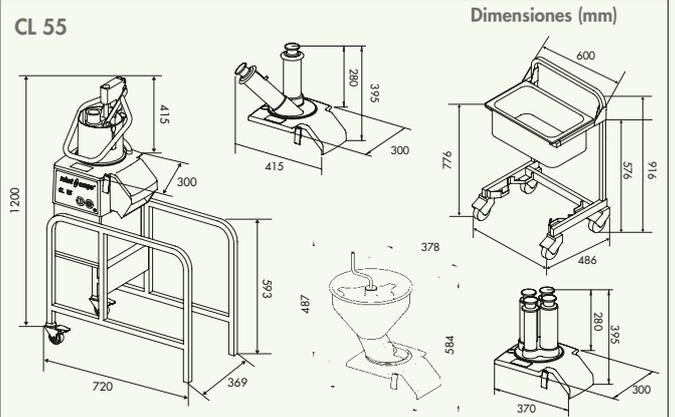


En breve:

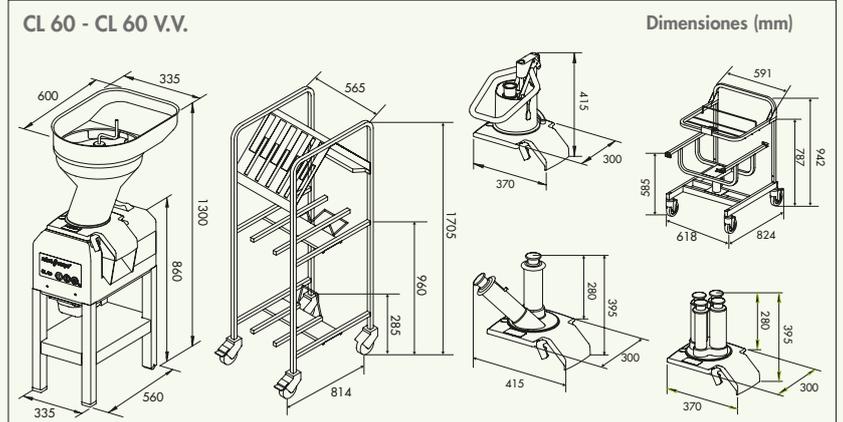
- Eficaces, robustas y fáciles de limpiar, estas máquinas son muy útiles y le satisfarán plenamente.

Norma CE

	Tolva Auto	Tolva con palanca	Tolva 4 Tubos	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



	Características eléctricas			
	Velocidad (rpm)	Potencia (Wattios)	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



robot coupe®

FABRICADO EN FRANCIA POR ROBOT-COUCPE 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.

