

robot coupe®



CORTA-HORTALIZAS

CL 55 • CL 60 • CL 60 V.V.



COCINAS CENTRALES, CANTINAS, CATERINGS, HOTELES

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 “ WorkStation ” 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 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.



Bastoncitos



2 x 10 mm

Zanahoria, pepino, calabacín, 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

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. Equipado con 2 cubetas GN de 1x1.

▶ 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.



Empujador Exactitude:

Ø 39 mm para un corte de ingredientes de calibre pequeño, como: guindillas, pepinillos, embutidos, espárragos, cebolletas tiernas, plátanos, fresas, uvas, etc.

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

NUEVO

Guía de expulsión

Repartición óptima de las verduras en el recipiente.



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 en la máquina.



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

Guía de expulsión

Repartición óptima de las
verduras en el recipiente.



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



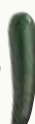
Especial para hortalizas voluminosas, como la col o el apio.



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 → 14 mm



0,6 mm
0,8 mm
1 mm
2 mm
3 mm
4 mm
5 mm

Ref.
28166W
28069W
28062W
28063W
28064W
28004W
28065W

6 mm
8 mm
10 mm
14 mm
Patatas cocidas 4 mm
Patatas cocidas 6 mm

Ref.
28196W
28066W
28067W
28068W
27244W
27245W



▶ Rebanadores Ondulados

3 discs



2 mm → 5 mm



Ref.
2 mm 27068W
3 mm 27069W
5 mm 27070W



▶ Ralladores

11 discos



1,5 mm → 9 mm



1,5 mm
2 mm
3 mm
4 mm
5 mm
7 mm

Ref.
28056W
28057W
28058W
28073W
28059W
28016W

9 mm
Parmesano
Rábano
Patatas tipo röstis
Patatas crudas

Ref.
28060W
28061W
28055W
27164W
27219W

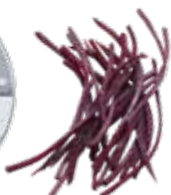


▶ Bastoncillos, Julianas, Tagliatelles

12 discos



1,8 mm → 8x8 mm



1 x 8 mm
1 x 26 mm Cebolla/col
2 x 2 mm (apio)
2,5 x 2,5 mm
2 x 4 mm
2 x 6 mm

Ref.
28172W
28153W
28051W
28195W
27072W
27066W

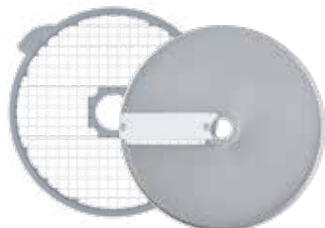
2 x 8 mm
2 x 10 mm
3 x 3 mm
4 x 4 mm
6 x 6 mm
8 x 8 mm

Ref.
27067W
28173W
28101W
28052W
28053W
28054W



▶ Macedonia

10 equipos



5x5x5 mm → 50x70x25 mm

5 x 5 x 5 mm
8 x 8 x 8 mm
10 x 10 x 10 mm
12 x 12 x 12 mm
14 x 14 x 5 mm

Ref.
28110W
28111W
28112W
28197W
28181W

14 x 14 x 10 mm
14 x 14 x 14 mm
20 x 20 x 20 mm
25 x 25 x 25 mm
50 x 70 x 25 mm

Ref.
28179W
28113W
28114W
28115W
28180W



▶ Patatas Fritas

4 equipos



8x8 mm → 10x16 mm



8 x 8 mm
8 x 16 mm
10 x 10 mm
10 x 16 mm

Ref.
28134W
28159W
28135W
28158W

▶ Accesorio para puré

2 equipos



+



Ø 3 mm
Ø 6 mm

Ref.
28208
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.





Procesar
productos frescos
fácilmente



Ahorrar
tiempo



Reducir
las tareas manuales



Reducir
los residuos



Ref.: 451 619 - 03/2026 - Espagne



¡Pida una demostración en su cocina!
robot-coupe.com

& Scan now
Follow us



Hecho en Francia