

robot coupe®



CORTADORES DE LEGUMES

CL 55 • CL 60 • CL 60 V.V.



INDUSTRIA AGRO-ALIMENTAR - COLECTIVIDADES - CATERING

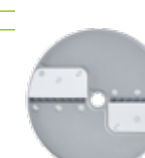
Conjunto multicorte de 16 discos

PARA CORTAR FRUTOS E LEGUMES DE TODAS AS FORMAS E TAMANHOS

Devido às exigências cada vez maiores em matéria de nutrição no setor da restauração coletiva, os chefes procuram servir mais frutos e legumes crus, com vista a melhorar a qualidade das refeições servidas nos restaurantes escolares, nas cafetarias das empresas e nas instituições de saúde.

Para os chefes, trata-se de uma ótima oportunidade para apresentar frutos e legumes com cortes criativos e originais de uma forma mais atrativa.

Robot-Coupe inova com o seu lançamento mais recente, o Pacote Solução Estação de Trabalho, com 16 discos incluídos.

Fatiadores	 1 mm	Repolho, cebola, pastinaca, courgette, nabo, aipo, maçã, caldo verde.		Cubos	 5 x 5 x 5 mm	Beterraba, courgette, pepino, maçã, pêra, melão, manga.	
	 2 mm	Pimento, aipo-rábano, cenoura, alho-francês, limão, banana, kiwi.			 10 x 10 x 10 mm	Tomate, courgette, pimento, cebola, maçã.	
	 4 mm	Tomate, courgette, cogumelo, beringela.			 20 x 20 x 20 mm	Pimento, courgette, cebola, beringela, melancia, melão, maçã, ananás e salada de alface.	
Raladores	 1.5 mm	Cenoura, aipo-rábano, pastinaca, nabo.		Palitos	 2 x 10 mm	Cenoura, pepino, courgette, beterraba.	
	 3 mm	Beterraba, repolho, cenoura, queijo.			 2.5 x 2.5 mm	Cenoura, pepino, rabanete, aipo-rábano, courgette.	
Batatas fritas	 10 x 10 mm	Batata, nabo, aipo, courgette, batata-doce, pastinaca.			 4 x 4 mm	Cenoura, courgette, pepino, aipo-rábano, batata-doce, rabanete, beterraba.	

D-Clean Kit



Ferramenta de limpeza de discos para cubos (5 mm, 8 mm e 10 mm)



Porta-discos



Suporte de discos para 16 discos

CL 55 WORKSTATION

SOLUÇÃO COMPLETA PARA PREPARAÇÃO DE VEGETAIS

Até
1200 kg
de legumes
por hora

CARRINHO AJUSTÁVEL 3 ALTURAS



Para transportar e carregar facilmente os legumes e os frutos.



Utilizável para o transporte dos acessórios.



CONJUNTO COMPLETO DE 16 DISCOS

BOCA AUTOMÁTICA



Para todos os legumes em grande quantidade (tomates, cebolas, batatas...)



BOCA COM ALAVANCA



Volumosos, como repolhos ou aipos. Com boca cilíndrica integrada para os legumes compridos, como os pepinos.



EQUIPAMENTO PARA PURÉ 3 mm



Realizar facilmente um puré com batatas frescas em grande quantidade.



CARRINHO AJUSTÁVEL GN 1X1



Para o transporte, o carregamento dos produtos e a arrumação dos acessórios. 2 bandejas GN1x1 fornecidas.

▶ CL 55 Alavanca

Até
1000
refeições

EM OPÇÃO
+
50
DISCOS



* A boca de alavanca também se utiliza para os cortes especiais e precisos como palitos de cenouras ou juliana de pepino.

BOCA COM ALAVANCA

ERGONOMIA NOTÁVEL



Alavanca com movimento assistido para reduzir os esforços do operador e maior produtividade.



Unicamente no CL 60

Pega regulável em altura (3 posições) para uma melhor ergonomia de trabalho.

EXTRA PRECISO



Boca cilíndrica Ø 58 mm para um corte uniforme dos produtos compridos.



Empurrador Exactitude: Ø 39 mm corte dos ingredientes de pequeno calibre como: malaguetas, pepinos pickles, salsichas secas, espargos, cebolinhas, bananas, morangos, uvas...

EXTRA LARGO



O volume XL da boca aceita até 15 tomates ou uma couve inteira.

EM OPÇÃO
+
50
DISCOS

Até
3000
refeições

▶ CL 60 Alavanca

NOVO

Guia de ejeção
Distribuição otimizada dos legumes no recipiente GN.



Bandeja em aço inoxidável para os utensílios de corte.



PÉ AJUSTÁVEL

Para se adaptar aos desníveis do chão.



CONSTRUÇÃO ROBUSTA

Bloco motor e base móvel em aço inoxidável.



LIMPEZA FÁCIL

Todas as peças em contacto com alimentos são facilmente desmontáveis para uma higiene perfeita.



SISTEMA DE SEGURANÇA

Proíbe o acesso à ferramenta cortante quando esta se encontra em movimento.



MANIPULAÇÃO FÁCIL

Base provida de rodas, para ser facilmente deslocada, permitindo receber cubas padrão perfeitamente adaptadas às grandes quantidades.



VELOCIDADE

Duas versões disponíveis:

1 velocidade monofásico 375 rpm

2 velocidades trifásico 375 rpm e 750 rpm



CONSTRUÇÃO ROBUSTA

Máquina integralmente em aço inoxidável exceto a base da boca, em alumínio.



PRODUTIVIDADE

Bandeja de alimentação em aço inoxidável, para abastecer a máquina em contínuo.



MANIPULAÇÃO FÁCIL

A sua dimensão razoável e o seu equipamento com 2 rodas e uma pega permitem deslocar a máquina muito facilmente.



DIMENSÕES REDUZIDAS

As bocas movem-se no alinhamento do bloco motor.



VELOCIDADE

Duas versões disponíveis:

2 velocidades trifásico 375 rpm e 750 rpm

Velocidade variável: de 100 a 1000 rpm

O CL 60 V.V. possui uma variação de velocidade para adaptar a velocidade à textura do produto e ao tipo de corte.

CL 60 WORKSTATION

SOLUÇÃO COMPLETA PARA PREPARAÇÃO DE VEGETAIS

Até
1800 kg
de legumes
por hora

NOVO

Guia de ejeção

Distribuição otimizada dos legumes no recipiente GN.



PÉ AJUSTÁVEL

ESCADA DE ARRUMAÇÃO DE ACESSÓRIOS



- Para armazenar e transportar todos os acessórios Workstation
- Bandeja para **16 discos** e **8 equipamentos**.
- **Bandeja GN 1X1** para os utensílios de cozinha
- **3 Bocas**



CONJUNTO COMPLETO DE 16 DISCOS

BOCA AUTOMÁTICA



Para todos os legumes em grande quantidade (tomates, cebolas, batatas...)



BOCA COM ALAVANCA



Volumosos, como repolhos ou aipos



BOCA COM 4 TUBOS



Especialmente concebido para legumes compridos, como os pepinos e cenouras.



EQUIPAMENTO PARA PURÉ 3 mm



Ideal para realizar grandes quantidades de puré de batata.



CARRINHO MÓVEL ERGO



Para receber 3 cubas GN 1x1



A MAIOR VARIEDADE DE CORTES

Fatiados

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
Batatas cozidas 4 mm
Batatas cozidas 6 mm

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



Ondulados

3 discos



2 mm → 5 mm



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



Raladores

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
Parmesan
Rabano
Batatas tipo Röstis
Batatas cruas

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



Palitos, Julianas

12 discos



1,8 mm → 8x8 mm



1 x 8 mm
1 x 26 mm cebola/couve
2 x 2 mm (aipo)
2,5 x 2,5 mm
2 x 4 mm (tiras)
2 x 6 mm (tiras)

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

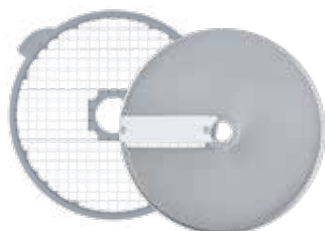
2 x 8 mm (tiras)
2 x 10 mm
3 x 3 mm
4 x 4 mm
6 x 6 mm
8 x 8 mm

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



Macedónia

10 equipamentos



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



Batatas Fritas

4 equipamentos



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

Passador de puré

2 equipamentos



Ø 3 mm
Ø 6 mm

Ref.
28208
28210

ACESSÓRIOS EM OPÇÃO CL 55 e CL 60



Boca de 4 tubos direitos

- Concebida para o trabalho dos legumes compridos em grandes débitos.
- Diâmetro dos tubos: 2 tubos de 50 mm e 2 tubos de 70 mm.



Boca com tubos direito e inclinado

- Concebida para o trabalho dos legumes compridos e o corte oblíquo.
- Diâmetro dos tubos: 70 mm; diâmetro das inserções: 50 mm.





Transformar
produtos frescos
facilmente



Ganhar
tempo



Reduzir
as tarefas manuais



Diminuir
o desperdício



Ref.: 451 623 - 03/2026 - Portugal



Efetue um pedido de demonstração no nosso site:
robot-coupe.com

& Scan now
Follow us



Made in France