

robot coupe®

CORTADORES DE LEGUMES CL 55 • CL 60 • CL 60 V.V.



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, curgetes, nabo, aipo, maçã, caldo verde.



2 mm

Pimento, aipo-rábano, cenoura, alho-francês, limão, banana, kiwi.

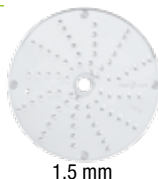


4 mm

Tomate, curgetes, cogumelo, beringela.



Raladores



1.5 mm

Cenoura, aipo-rábano, pastinaca, nabo.



3 mm

Beterraba, repolho, cenoura, queijo.



Batatas fritas



10 x 10 mm

Batata, nabo, aipo, curgetes, batata-doce, pastinaca.



Cubos



5 x 5 x 5 mm

Beterraba, curgetes, pepino, maçã, pêra, melão, manga.



10 x 10 x 10 mm

Tomate, curgetes, pimento, cebola, maçã.



20 x 20 x 20 mm

Pimento, curgetes, cebola, beringela, melancia, melão, maçã, ananás e salada de alface



Palitos



2 x 10 mm

Cenoura, pepino, curgetes, beterraba.



2.5 x 2.5 mm

Cenoura, pepino, rabanete, aipo-rábano, curgetes.



4 x 4 mm

Cenoura, curgetes, pepino, aipo-rábano, batata-doce, rabanete, beterraba.



D-Clean Kit



Ferramenta de limpeza de discos para cubos (5 mm, 8 mm, 10 mm, 12 mm e 14 mm)



Porta-discos



Suporte de discos para 16 discos

CL 55 WORKSTATION

SOLUÇÃO COMPLETA PARA PREPARAÇÃO DE VEGETAIS

Até
1800 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



Alta produtividade:
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



Easy Guide

Acesso imediato a informação sobre a sua máquina



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



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.



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

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 Exactitube: 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.

USO INTENSIVO



- Motor de indução industrial: resiste a uma utilização intensiva durante um período extenso.
- Motor montado em rolamentos de esferas para um funcionamento silencioso e sem vibrações.
- Sem manutenção: sem peças de desgaste (sem carbono).
- Veio do motor em aço inoxidável.



CL 60 Alavanca

NOVO

Solução integralmente em aço inoxidável:

Limpeza fácil resistente à máquina de lavar loiça



INOX

Easy Guide

Acesso imediato a informação sobre a sua máquina

Bandeja em aço inoxidável para os utensílios de corte.

PÉ AJUSTÁVEL

Para se adaptar aos desníveis do chão.



CONSTRUÇÃO ROBUSTA

100% aço inoxidável.



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



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

INOX



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



BOCA COM ALAVANCA

INOX



Volumosos,
como repolhos
ou aipos



BOCA COM 4 TUBOS

INOX



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

EM OPÇÃO
+
50
DISCOS

Fatiados: 0,6 mm a 14 mm

Até 150 kg em 5 minutos

13 discos



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: 2 mm a 5 mm

Até 30 kg em 1 minutos



2 mm
3 mm

Ref.
27068W
27069W

3 discos

5 mm

Ref.
27070W



Raladores: 1,5 mm a 9 mm

Até 90 kg em 3 minutos



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

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

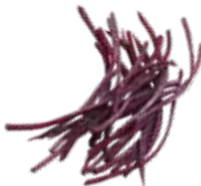
9 mm
Parmesan
Batatas tipo Röstis
Batatas cruas
Rábano 1 mm

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



Palitos, Julianas: 1x8 mm a 8x8 mm

Até 60 kg em 2 minutos



1 x 8 mm (tagliatelle)
1 x 26 mm cebola/repolho
2 x 4 mm
2 x 6 mm
2 x 8 mm
2 x 10 mm (tagliatelle)

Ref.
28172W
28153W
27072W
27066W
27067W
28173W

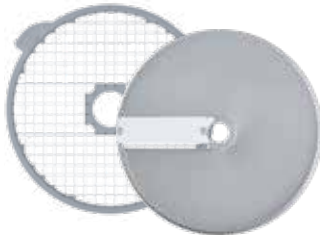
2 x 2 mm
2,5 x 2,5 mm
3 x 3 mm
4 x 4 mm
6 x 6 mm
8 x 8 mm

Ref.
28051W
28195W
28101W
28052W
28053W
28054W



Macedónia: 5x5x5 mm a 50x70x25 mm

Até 60 kg em 2 minutos



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 (mozzarella)

10 discos

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 (alface)

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



Batatas Fritas: 6x6 mm a 10x16 mm

Até 120 kg em 4 minutos

Passador de puré

Até 10 kg em 2 minutos



5 discos

6 x 6 mm
8 x 8 mm
8 x 16 mm
10 x 10 mm
10 x 16 mm

Ref.
29230W
28134W
28159W
28135W
28158W



+

Puré macio: Ø 3 mm
Puré texturado: Ø 6 mm

2 equipamentos

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: 75 mm; diâmetro das inserções: 50 mm.

robot coupe®

#THEsolution



Transformar
produs frescos
facilmente



Ganhar
tempo



Reduzir
as tarefas manuais



Diminuir
o desperdício



Ref.: 461 623F - 05/2025 - Portugal



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

& Scan now
Follow us



Made in France