

robot coupe[®]

ESPECIALISTA DOS PREPARADORES CULINÁRIOS

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.



2 mm

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

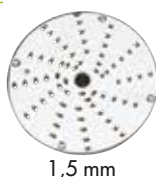


4 mm

Tomate, courgette, cogumelo, beringela.



Palitos



1,5 mm

Cenoura, aipo-rábano, pastinaca, nabo.



3 mm

Beterraba, repolho, cenoura, queijo.



Batatas fritas



10 x 10 mm

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



Cubos



5 x 5 x 5 mm

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



10 x 10 x 10 mm

Tomate, courgette, pimento, cebola, maçã.



20 x 20 x 20 mm

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



Raladores



2 x 10 mm

Cenoura, pepino, courgette, beterraba.



2,5 x 2,5 mm

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



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

Novo

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.

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



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



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

ref.
28166
28069
28062
28063
28064
28004
28065

6 mm
8 mm
10 mm
14 mm
Batatas cozidas 4 mm
Batatas cozidas 6 mm

ref.
28196
28066
28067
28068
27244
27245



0,6 mm → 14 mm

Ondulados

3 discos



ref.
2 mm 27068
3 mm 27069
5 mm 27070



2 mm → 5 mm

Raladores

11 discos



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

ref.
28056
28057
28058
28073
28059
28016

9 mm
Parmesan
Rabano
Batatas tipo Röstis
Batatas cruas



1,5 mm → 9 mm

Palitos, Julianas

12 discos



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.
28172
28153
28051
28195
27072
27066

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



1,8 mm → 8x8 mm

Macedónia

10 equipamentos



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.
28110
28111
28112
28197
28181

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



5x5x5 mm → 50x70x25 mm

Batatas Fritas

4 equipamentos



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

ref.
28134
28159
28135
28158

Passador de puré

2 equipamentos



ref.
Ø 3 mm 28208
Ø 6 mm 28210

8x8 mm → 10x16 mm

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.



Cortadores de legumes



Os Produtos Extras:

Capacidade de trabalho:

- Grande boca de alavanca (superfície: 238 cm²) para o trabalho dos legumes volumosos e boca automática para o corte em contínuo.
- Motor potente que permite obter débitos importantes (até 1800 kg/h).

Grande variedade de corte:

- Uma colecção completa de 50 discos para realizar fatiados, ralados, palitos, tiras, macedónia ou batatas fritas.
- Quatro tipos de bocas para oferecer o instrumento mais adaptado a cada preparação.

Concepção simples e robusta:

- Predominância do inox na escolha dos materiais para uma limpeza fácil e uma grande longevidade.
- Peças em contacto alimentar fáceis de desmontar e limpar.



Número de refeições por serviço: Até 3000 refeições



Utilizadores:

Colectividades, Cozinhas centrais e na Indústria agro-alimentar.



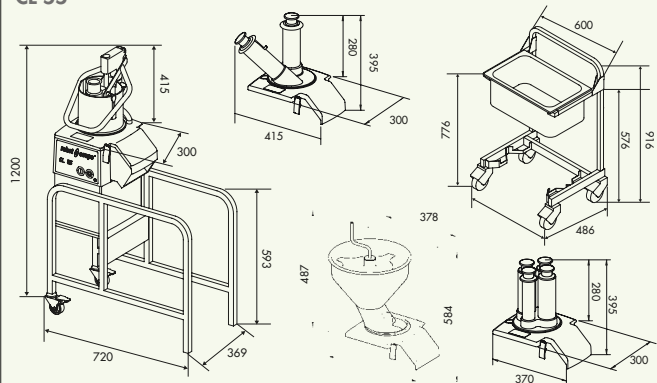
Em resumo:

- Eficientes, robustas, fáceis de limpar, estas máquinas não têm par e poderão satisfazer as suas necessidades quotidianas com precisão, facilidade e eficácia.

Norme CE

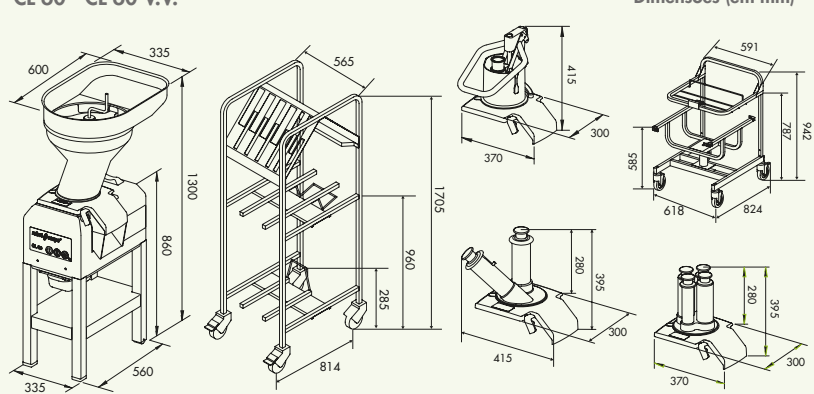
	Boca automática	Boca com alavanca	Boca com 4 tubos	Carrinho móvel ergo	Base móvel	Equipamento para puré	Escada de arrumação	Multicorte de 16 discos
CL 55 Posto de trabalho	✓	✓	Opção	Opção	✓	✓	Opção	✓
CL 55 2 Bocas	✓	✓	Opção	Opção	Opção	Opção	Opção	Opção
CL 55 Com alavanca	Opção	✓	Opção	Opção	Opção	Opção	Opção	Opção
CL 60 Posto de trabalho	✓	✓	✓	✓	Opção	✓	✓	✓
CL 60 2 Bocas	✓	✓	Opção	Opção	Opção	Opção	Opção	Opção
CL 60 Com alavanca	Opção	✓	Opção	Opção	Opção	Opção	Opção	Opção

CL 55



Dimensões (em mm)

CL 60 - CL 60 V.V.



Dimensões (em mm)

	Características eléctricas			
	Velocidade (Rt/mn)	Potência (Watts)	Intensidade (Amp.)	Voltagens
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 EM FRANÇA POR ROBOT-COUPÉ S.N.C.

Direcção geral, França, internacional e Marketing :

Tél.: + 33 1 43 98 88 33

Fax : + 33 1 43 74 36 26

48, rue des Vignerons

94305 Vincennes Cedex - France

email : international@robot-coupe.com

www.robot-coupe.com

DISTRIBUIDOR

NORMAS :

Máquinas conformes com :

- Com as disposições das directivas europeias seguintes e com as legislações nacionais que as transpõem: 2006/42/CE, 2014/35/UE, 2014/30/UE, 1935/2004/CE, 10/2011/UE, «RoHS» 2002/95/CE, «DEEE» 2012/19/UE.
- Com as disposições das normas europeias harmonizadas seguintes e com as normas que definem as prescrições relativas à segurança e à higiene: EN ISO 12100 - 2010, EN 60204-1 - 2006, EN 1678- 1998, EN 60529-2000: IP 55, IP 34.

