

CORTA-HORTALIZAS DE SUELO

Soluciones estudiadas especialmente para la preparación de grandes cantidades.

EXTRAPRECISO

Tolva cilíndrica

- Ø 58 mm, corte uniforme de los productos alargados.
- Ø 39 mm, corte de frutas y hortalizas pequeñas, como pimientos, pepinillos encurtidos, embutidos, espárragos, cebolletas, plátanos, fresas, uvas, etc., gracias al empujador Exactitube.

EXTRAANCHO

El volumen XL de la tolva permite procesar en una sola operación hasta 15 tomates.

EXTRA POTENTE

Motor industrial de 1100 W, ultra potente y silencioso para un uso intensivo. El bloque del motor es de acero inoxidable para facilitar su limpieza.

INNOVACIÓN

ERGONOMÍA EXCEPCIONAL

Palanca con movimiento asistido para reducir los esfuerzos del usuario y obtener una mayor productividad.



- Comodidad de trabajo
- Prevención de los TME
- Reducción de la penosidad

EXPULSIÓN LATERAL

Ahorro de espacio y comodidad de empleo.



Tolva automática CL 55



Tolva de palanca CL 55
(superficie 227 cm²) con tubo integrado



Tolva de 4 tubos CL 55
2 tubos de Ø 50 mm y
2 tubos de Ø 70 mm



Tolva de 2 tubos CL 55
Tubo recto y tubo inclinado

¡LA MAYOR VARIEDAD DE CORTES!

Los corta-hortalizas de suelo de Robot-Coupe, eficaces, robustos, fáciles de utilizar y de limpiar, están destinados a las colectividades, las cocinas centrales, los caterings y la industria agroalimentaria.



CORTA-HORTALIZAS DE SUELO



Rendimiento práctico/h:



400 kg

RALLADO / REBANADO / ONDULADO / JULIANA

+ MACEDONIA + PATATAS FRITAS

CL 55 Con palanca

OPCIONAL
+
50
DISCOS



- Trifásico
- 2 velocidades
- Equipo pasapuré*

CL 55 2 tolvas

OPCIONAL
+
50
DISCOS



- Trifásico
- 2 velocidades
- Equipo pasapuré*

CL 55 Workstation

OPCIONAL
+
50
DISCOS



- Trifásico
- 2 velocidades
- Equipo pasapuré

Vea todos los modelos de suelo en la página 54

*Accesorios opcionales



RALLADO / REBANADO / ONDULADO / JULIANA

+ MACEDONIA + PATATAS FRITAS

CL 60 Con palanca



OPCIONAL
+
50
DISCOS

- Trifásico o monofásico
- 2 velocidades o velocidad variable
- Equipo pasapuré*

CL 60 2 tolvas



OPCIONAL
+
50
DISCOS

- Trifásico o monofásico
- 2 velocidades o velocidad variable
- Equipo pasapuré*

CL 60 Workstation

OPCIONAL
+
50
DISCOS



- Trifásico o monofásico
- 2 velocidades o velocidad variable
- Equipo pasapuré



CORTA-HORTALIZAS DE SUELO



CL 55 Con palanca

Motor asíncrono	✓	
Potencia	750 W	1100 W
Voltaje	Monofásico 230 V	Trifásico 400 V
Velocidad	375 rpm	375 rpm - 750 rpm
Tolvas	Tolva en media luna de 4,4 l Tolva cilíndrica de Ø 58 mm y Ø 39 mm, empujador Exactitube - Incluidos	
Tapa y cuba	Metálicos	
Bloque del motor	Inoxidable	
Base móvil	Inoxidable - Equipado con 2 ruedas con freno	
Discos	No incluidos	

Elija su modelo:

CL 55 Con palanca Restauración Catering	Ref.
CL 55 Con palanca 400V/50/3	2214
Pack Restauración / Catering - 7 discos	1958
CL 55 Con palanca 230V/50/1	2245
Pack Restauración / Catering - 7 discos	1958
CL 55 Con palanca Colectividades	Ref.
CL 55 Con palanca 400V/50/3	2214
Pack Colectividades - 11 discos	1959
CL 55 Con palanca 230V/50/1	2245
Pack Colectividades - 11 discos	1959
CL 55 Con palanca sin disco	Ref.
CL 55 Con palanca 400V/50/3	2214
CL 55 Con palanca 230V/50/1	2245



CL 55 2 tolvas

Motor asíncrono	✓	
Potencia	750 W	1100 W
Voltaje	Monofásico 230 V	Trifásico 400 V
Velocidad	375 rpm	375 rpm - 750 rpm
Tolvas	Tolva automática inoxidable Tolva de palanca luna llena de 4,4 l Tolva cilíndrica de Ø 58 mm y Ø 39 mm, empujador Exactitube - Incluidos	
Tapa y cuba	Metálicos	
Bloque del motor	Inoxidable	
Base móvil	Inoxidable - Equipado con 2 ruedas con freno	
Discos	No incluidos	

CL 55 Restauración Catering	Ref.
CL 55 2 tolvas 400V/50/3	2211
Pack Restauración / Catering - 7 discos	1958
CL 55 2 tolvas 230V/50/1	2244
Pack Restauración / Catering - 7 discos	1958
CL 55 Colectividades	Ref.
CL 55 2 tolvas 400V/50/3	2211
Pack Colectividades - 11 discos	1959
CL 55 2 tolvas 230V/50/1	2244
Pack Colectividades - 11 discos	1959
CL 55 sin disco	Ref.
CL 55 2 tolvas 400V/50/3	2211
CL 55 2 tolvas 230V/50/1	2244

Colección completa de discos en la página 38



ACCESORIOS CL 55



Tolva automática
Ref. 28170 - 1 726 €



Tolva de palanca
con tubo integrado
(superficie 227 cm²)
Ref. 39673 - 1 107 €



Tolva de 4 tubos
2 tubos de Ø 50 mm
2 tubos de Ø 70 mm
Ref. 28161 - 1 311 €



Tolva con tubo recto
y tubo inclinado
Ref. 28155 - 1 487 €



Equipo pasapuré
Ref. 28208 Ø 3 mm - 187 €
Ref. 28210 Ø 6 mm - 183 €



Empujador Exactitube
CL 52 - CL 55 - CL 60
Ref. 49221 - 32 €



Carrito ajustable
de 3 alturas GN 1/1
Entregado sin recipiente
Ref. 49128 - 746 €



Soporte para guardar accesorios,
con cabida para 16 discos,
8 equipos y 3 tolvas, suministrado
con un recipiente GN 1/1
(sin accesorios)
Ref. 49132 - 1 294 €



CL 55 Workstation

Solución completa



Superficie 227 cm²

CARRITO AJUSTABLE 3 alturas
Para transportar y cargar fácilmente las hortalizas y las frutas y guardar los accesorios.



CL 55 Workstation

Motor asíncrono	✓
Potencia	1100 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	375 rpm - 750 rpm
Tolvas	Tolva automática inoxidable Tolva de palanca luna llena de 4,4 l Tolva cilíndrica de Ø 58 mm y Ø 39 mm, empujador Exactitube - Incluidos
Tapa y cuba	Metálicas
Bloque del motor	Inoxidables
Accesorios	Base móvil de acero inoxidable - Equipada con 2 ruedas con freno - Incluidas Carrito ajustable GN 1/1, 3 alturas + 3 recipientes GN 1/1 - Incluidos Equipo pasapuré de 3 mm - Incluido
Discos	Pack Multicorte de 16 discos - Incluido

CL 55 Workstation	Ref.
CL 55 Workstation 400V/50/3	2287

¡UNA COLECCIÓN COMPLETA DE ACCESORIOS INCLUIDOS!

Tolva automática

Para todas las hortalizas a granel (tomates, cebollas, patatas, etc.).



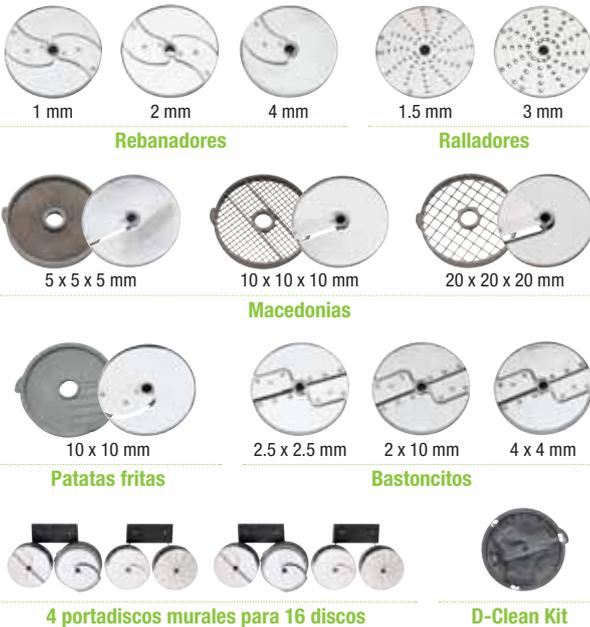
Tolva de palanca

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



Pack Multicorte

16 discos incluidos.



Empujador Exactitube

Para cortar ingredientes de calibre reducido: pimientos, pepinillos encurtidos, salchichas secas, espárragos, cebolletas, plátanos, fresas, uvas, etc.



Equipo pasapuré de Ø 3 mm

Para realizar fácilmente un puré fresco, de calidad y buen gusto en gran cantidad.



Carrito ajustable GN 1/1

Para transportar y cargar los productos y guardar los accesorios.

2 recipientes GN 1/1 suministrados.



Método de producción

Modo de ordenamiento

CORTA-HORTALIZAS DE SUELO



CL 60 Con palanca

CL 60 2 tolvas CL 60 V.V. 2 tolvas

Motor asíncrono	✓
Potencia	1500 W
Voltaje	Trifásico 400 o monofásico 230 V
Velocidad	375 rpm - 750 rpm o de 100 a 1000 rpm
Tolvas	Tolva en media luna de 4,9 l Tolva cilíndrica de Ø 58 mm y Ø 39 mm, empujador Exactitube - Incluidos
Cuba	Inoxidable
Bloque del motor	Inoxidable
Equipado con	1 pie ajustable para todo tipo de suelo 2 ruedas 1 recipiente inoxidable para las herramientas de corte
Discos	No incluidos

✓
1500 W
Trifásico 400 V o monofásico 230 V
375 rpm - 750 rpm o de 100 a 1000 rpm
Tolva automática inoxidable Tolva de palanca de luna llena de 4,4 l Tolva cilíndrica de Ø 58 mm y Ø 39 mm, empujador Exactitube - Incluidos
Inoxidable
Inoxidable
1 pie ajustable para todo tipo de suelo 2 ruedas 1 recipiente inoxidable para las herramientas de corte
No incluidos

Elija su modelo:



Escanee este código QR para ver el corta-hortalizas en acción.

CL 60 Con palanca Restauración Catering	Ref.
CL 60 Con palanca 400V/50/3	2319
Pack Restauración / Catering - 7 discos	1958
CL 60 Con palanca Colectividades	Ref.
CL 60 Con palanca 400V/50/3	2319
Pack Colectividades - 11 discos	1959
CL 60 Con palanca sin disco	Ref.
CL 60 Con palanca 400V/50/3	2319

CL 60 Restauración Catering	Ref.
CL 60 2 tolvas 400V/50/3	2325
Pack Restauración / Catering - 7 discos	1958
CL 60 V.V. 2 tolvas 230v/50/1	2329
Pack Restauración / Catering - 7 discos	1958
CL 60 Colectividades	Ref.
CL 60 2 tolvas 400V/50/3	2325
Pack Colectividades - 11 discos	1959
CL 60 V.V. 2 tolvas 230v/50/1	2329
Pack Colectividades - 11 discos	1959
CL 60 sin disco	Ref.
CL 60 2 tolvas 400V/50/3	2325
CL 60 V.V. 2 tolvas 230V/50/1	2329

Colección completa de discos en la página 38



Requiere una conexión con un disyuntor diferencial de tipo A.

VOLVER AL RESUMEN

ACCESORIOS CL 60



Tolva automática
con bandeja de
alimentación
Ref. 39681 - 2 208 €



Tolva de palanca
Ref. 39680 - 1 442 €



Tolva de 4 tubos
2 tubos de Ø 50 mm
2 tubos de Ø 70 mm
Ref. 28162 - 1 363 €



**Tolva con tubo recto
y tubo inclinado**
Ref. 28157 - 1 549 €



Equipo pasapuré
Ref. 28208 Ø 3 mm - 187 €
Ref. 28210 Ø 6 mm - 183 €



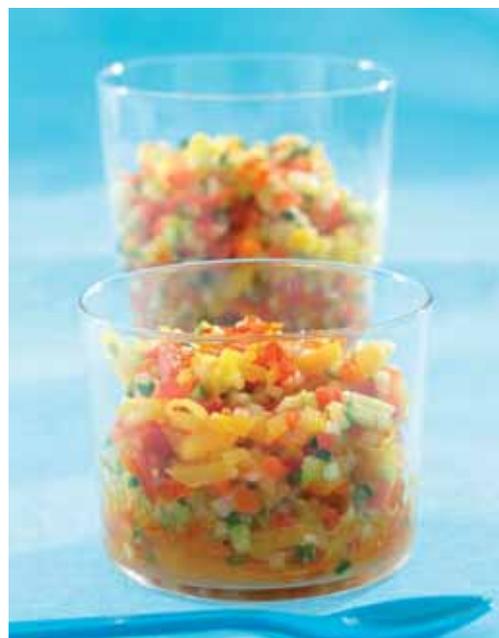
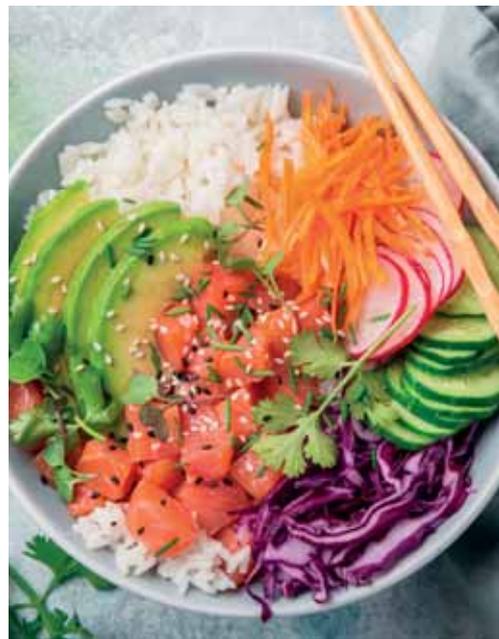
Empujador Exactitube
Ref. 49221 - 32 €



Carrito Ergo móvil
Entregado sin recipiente.
Previsto para recibir
3 recipientes GN 1x1.
Ref. 49066 - 1 020 €



**Soporte para guardar
accesorios**, con cabida para
16 discos, 8 equipos y 3 tolvas,
suministrado con un recipiente
GN 1/1 (sin accesorios)
Ref. 49132 - 1 294 €



CL 60 Workstation

Solución completa

Hasta
1200 kg
de hortalizas
por hora

SOPORTE PARA GUARDAR ACCESORIOS



Pie ajustable
para adaptarse a los
diferentes niveles de suelo.

CL 60 Workstation

Motor asíncrono	✓
Potencia	1500 W
Voltaje	Trifásico 400 V o monofásico 230 V
Velocidad	375 rpm - 750 rpm o de 100 a 1000 rpm
Tolvas	Tolva automática inoxidable Tolva de palanca de luna llena de 4,9 l Tolva cilíndrica de Ø 58 mm y Ø 39 mm, empujador Exactitube - Incluidos 4 tubos 2 tubos de Ø 50mm y 2 tubos de Ø 70mm

Tapa y cuba	Metálicos
Bloque del motor	Inoxidables
Equipado con	1 pie ajustable para todo tipo de suelo 2 ruedas, 1 recipiente inoxidable para las herramientas de corte

Accesorios	Accesorios Carrito Ergo móvil con 3 recipientes GN 1/1 - Incluidos Soporte para guardar accesorios con 1 recipiente GN 1/1 - Incluido Equipo pasapuré 3 mm - Incluido
-------------------	--

Discos	Pack Multicorte de 16 discos - Incluido
---------------	--

CL 60 Workstation	Ref.
CL 60 Workstation 400V/50/3	2300
CL 60 V.V. Workstation 230V/50/1	2301

Requiere una conexión con un
disyuntor diferencial de tipo A.



Escanee este código QR
para ver el corta-
hortalizas en acción.

¡UNA COLECCIÓN COMPLETA DE ACCESORIOS INCLUIDOS!

Tolva automática

Para todas las hortalizas a granel (tomates, cebollas, patatas, etc.).



Tolva de palanca

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



Tolva con 4 tubos

Especial para hortalizas alargadas como pepinos y calabacines.



Empujador Exactitube

Para cortar ingredientes de calibre reducido: pimientos, pepinillos encurtidos, salchichas secas, espárragos, cebolletas, plátanos, fresas, uvas, etc.



Equipo pasapuré de Ø 3 mm

Para realizar fácilmente un puré fresco, de calidad y buen gusto en gran cantidad.



Soporte para guardar accesorios

¡Para almacenar y transportar todos los accesorios Pack Multicorte! Bandeja para 16 discos y 8 equipos. Recipiente GN1X1 para los utensilios de cocina.



Pack Multicorte

16 discos incluidos.



1 mm

2 mm

4 mm

1.5 mm

3 mm

Rebanadores

Ralladores



5 x 5 x 5 mm

10 x 10 x 10 mm

20 x 20 x 20 mm

Macedonias



10 x 10 mm

2.5 x 2.5 mm

2 x 10 mm

4 x 4 mm

Patatas fritas

Bastoncitos



4 portadiscos murales para 16 discos

D-Clean Kit

Carrito Ergo móvil

Para transportar y cargar los productos y guardar los accesorios. 3 recipientes GN 1/1 suministrados.

