



Cortadora de hortalizas **Robot Coupe CL-55 2 tolvas** una opción eficaz, robusta, fácil de limpiar y dotada de una gran variedad de cortes, este aparato es inigualable y responderán a todas las necesidades cotidianas de la industria alimentaria con precisión, facilidad y eficiencia. Presenta una tolva grande para cortar hortalizas voluminosas.

Catálogo de cortadoras de hortalizas industriales para gran producción

Cortadora de hortalizas **Robot Coupe CL-55 2 tolvas** una opción eficaz, robusta, fácil de limpiar y dotada de una gran variedad de cortes, este aparato es inigualable y responderán a todas las necesidades cotidianas de la industria alimentaria con precisión, facilidad y eficiencia. Presenta una tolva grande para cortar hortalizas voluminosas.

NOTA; Se entrega sin discos

- ERGONOMÍA SOBRESALIENTE: Palanca con movimiento asistido para reducir los esfuerzos del usuario y aumentar la productividad.
- SUPER PRECISO: Tolva cilíndrica Ø 58 mm para un corte uniforme de los



productos alargados.

- SUPER GRANDE: La capacidad XLde la tolva aceptahasta 15 tomates o 1 col entera.
- CONSTRUCCIÓN ROBUSTA: Bloque motor y base móvil de acero inoxidable.
- MANIPULACIÓN FÁCIL: Base provista de ruedas para facilitar su desplazamiento y que permite recibir recipientes estándar perfectamente adaptados para grandes cantidades.
- 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.
- VELOCIDAD:
- 2 versiones disponibles:1 velocidad: monofásico 375 rpm y 2 velocidades: trifásico 375 y 750 rpm

Características técnicas:

BLOQUE MOTOR:

Motor asíncrono Soporte del motor metálico

FUNCIÓN CORTA-HORTALIZAS
Carrito Inox Provisto de ruedas
Tolva cilíndrica Ø 58 mm y Ø 39 mm
Entregado con un empujador Exactitube
Equipo para puré opcional
Se entrega sin discos

Modelo MONOFÁSICO:

- Potencia 750 Watts
- Voltaje Monofásico
- Velocidades 375 rpm

Modelo TRIFÁSICO

- Potencia 1.100 Watts
 Voltaje Trifásico
 Velocidades 375 y 750 rpm
- Tolva con palanca 238 cm2 de superficie Volumen 4,2 litros
- Tolva automática de acero inoxidable.
- Dimensiones (AxPxA) con zócalo: 865 x 396 x 1272 mm
- Peso bruto 62 Kg



Importante opcional: 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.

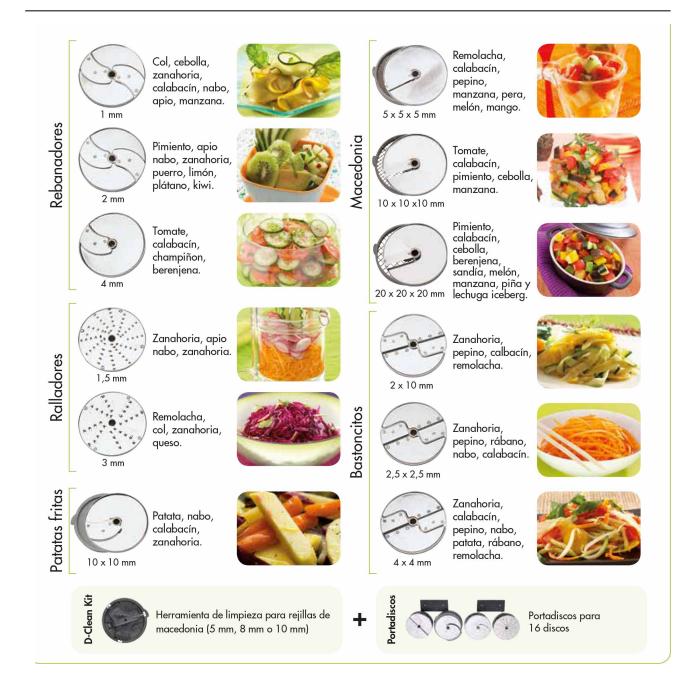
Para los chefs, es una gran oportunidad proponer cortes originales de frutas y hortalizas frescas de manera más atractiva.

Robot-Coupe innova con su último lanzamiento, el "Work Station" que incluye un pack de 16 discos de corte.

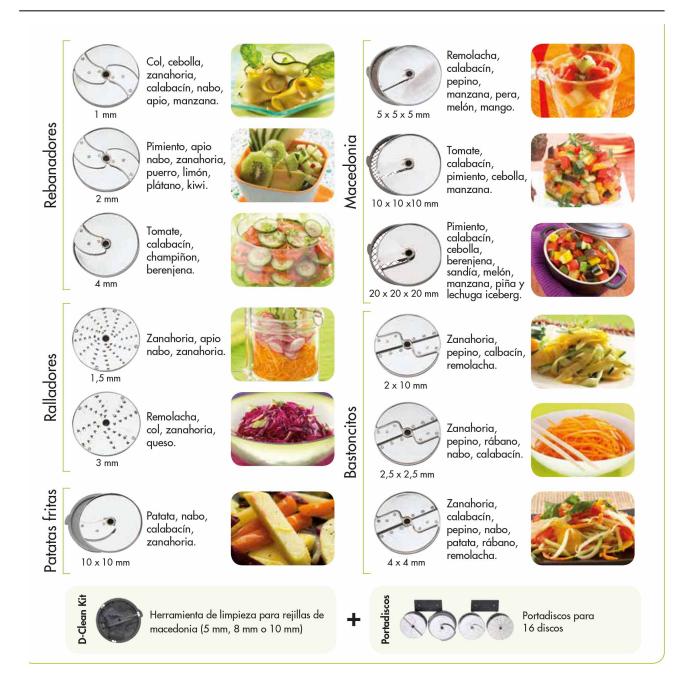
¿Te ayudamos a elegir lcortadora de hortalizas industrial que mejor se adapta a tu empresa? En equipoH estamos al otro lado del teléfono 630668204, al otro lado de la pantalla en el chat que esta en la parte inferior derecha de su pantalla, o al otro lado del mail: contacto@equipoh.com.

+ modelos de cotrta-hortalizas industriales









Ficha técnica:

• Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 865x396x1272 mm