Cortadora de hortalizas **Robot Coupe CL-60 2 TOLVAS** una opción eficaz, robusta, fácil de limpiar y dotada de una gran variedad de cortes, con 2 tolvas, 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-60 2 TOLVAS** una opción eficaz, robusta, fácil de limpiar y dotada de una gran variedad de cortes, con 2 tolvas, 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: 2 Tolvas: Tolva cilíndrica Ø39mm y Ø 58 mm para un corte

uniforme de los productos alargados.
- SUPER GRANDE: La capacidad XL de 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.

Características técnicas:

BLOQUE MOTOR:

Motor asíncrono
Bloque motor de acero inoxidable

FUNCIÓN CORTA-HORTALIZAS
Tolva con palanca 238 cm2 de superficie - Volumen 4,2 litros
Tolva cilíndrica Ø 58 mm y Ø 39 mm
Entregado con un empujador Exactitube
Equipo para puré de 3 mm opcional
Se entrega sin discos

Modelo TRIFÁSICO

- Potencia 1.500 Watts
  Voltaje Trifásico o monofásico (indicar en el momento del pedido)
  Velocidades 375 y 750 rpm o 100 a 1000rpm
- Dimensiones (AxPxA) : 600 x 720 x 1229 mm
- Peso bruto 85 Kg
- Seguridad magnética, freno de motor y arranque automático por la palanca

Ventajas:

- **Empujador Exactitube:** El nuevo empujador Exactitube permite ¡al fin! cortar en rodajas regulares los ingredientes de tamaño pequeño como los pimientos, pepinillos encurtidos, chorizos, plátanos, fresas o uvas al reducir el diámetro de la tolva.

- **Nueva tolva con palanca** (superficie: 227 cm²), especialmente diseñada para preparar verduras voluminosas, con tubo integrado (Ø 58 mm) que permite preparar verduras largas y frágiles.

La palanca instalada en el conducto ha sido estudiada para permitir una utilización sencilla y un esfuerzo mínimo por parte del usuario.

- **Robustez**: Bloque motor fabricado íntegramente en acero inoxidable.

  Estructura sólida para una utilización intensiva de la máquina.

- **Ergonómica:** Inclinación de las tolvas alineada con el bloque motor para reducir el espacio ocupado y lograr una mejor utilización.

  Gracias a su tamaño razonable, a sus dos ruedas y al asa, la máquina se puede desplazar fácilmente.

A destacar del corta-hortalizas CL-60 con palanca:

FUNCIÓN CORTA-HORTALIZAS

• Estación corta-hortalizas equipada con 2 tolvas: 1 tolva cilíndrica XL para productos voluminosos, como una col entera o hasta 15 tomates, y 1 tolva cilíndrica para hortalizas alargadas y delicadas. Empujador Exactitube: reduce el diámetro del tubo para cortar productos de calibre reducido.

• Rearranque automático asistido por palanca (mediante el empujador).

• El dispositivo asistido por palanca reduce los esfuerzos necesarios y aumenta la productividad.

• La presión vertical ejercida con el empujador garantiza cortes uniformes.

• Tapa amovible.

• Disco expulsor reversible para productos delicados.

• Dispositivo de expulsión lateral para mayor comodidad del usuario.

• La CL60 está equipada con 2 ruedas y un asa que facilitan el desplazamiento.

• Gran surtido de más de 50 discos opcionales.

• Discos no incluidos.

• Las cuchillas de acero inoxidable en los discos rebanadores y los peines en los discos ralladores y para juliana son amovibles.

FUNCIÓN PASAPURÉ

- Opción: equipo para puré.

Importante opcional: **CL-60 WORKSTATION**

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 dispone de los accesorios necesarios para realizar todo tipo de cortes de frutas y hortalizas.

Equipada con:

- Pie ajustable para adaptarse a los diferentes niveles de suelos
- 2 ruedas
- Bandeja de acero inoxidable para las herramientas.

Se entrega con :

- Tolva con palanca 238 cm2 de superficie - Volumen 4,2 litros
- Tolva automática
- Tolva cilíndrica Ø 58 mm y Ø 39 mm
- Empujador exactitube
- Tolva de 4 tubos
- Carrito ergo mobil
- 3 recipientes GN 1x1
- Equipo para puré de 3 mm
- Pack multicorte de 16 discos
- Carrito de almacenamiento

Solicítanos información y te resolvemos todas tus dudas

¿Te ayudamos a elegir la cortadora 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.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 600 x 720 x 1229 mm