



**CL-60 workstation**

**Corta-hortalizas Robot Coupe CL 60 Workstation trifásico con carro inox y pack multicorte.** Recomendado por **EquipoH** por su capacidad integral de corte vegetal y eficiencia total.  
**Ideal para cocinas centrales, obradores y centros de procesado intensivo.**


## **\*Catálogo de cortadoras de hortalizas industriales para gran producción**

Cuando hablamos de **máxima productividad y organización profesional**, el CL 60 Workstation de Robot Coupe es **la solución más completa** del mercado. No es solo una máquina para cortar: **es una estación de trabajo completa para preparar, recoger y organizar producción vegetal** de alto volumen.

Con **motor de 1500 W, doble tolva y velocidad variable**, este modelo incorpora además carro móvil con recipientes GN, bandejas de corte, soporte de accesorios y pack de 16 discos. Todo 100% inoxidable y apto para lavavajillas.

---

## Características técnicas

- **Motor:** Asíncrono profesional
  
- **Potencia:** 1500 W
  
- **Voltaje:** Trifásico 400 V
  
- **Velocidad:** 375 rpm – 750 rpm
  
- **Tolvas:**
  - Automática de luna llena (4,9 L)
  
  - Cilíndrica Ø 58 mm y Ø 39 mm (Exactitube incluido)
  
  - 4 tubos Ø 50 mm + 2 tubos Ø 70 mm
  
- **Tapa y estructura:**
  - Totalmente metálica, 100% inox
  
  - Apta para lavavajillas
  
- **Base equipada con:**
  - 2 ruedas + pie ajustable
  
  - Recipiente inox para herramientas
  
- **Accesorios incluidos:** 

- 
- Carro ERGO con 3 GN 1/1
  
  - Soporte para accesorios con GN
  
  - Pasapurés 3 mm
  
  - Cepillo eje motor
  
  - D-Clean Kit
  
  - Pack multicorte con 16 discos
- **Referencia:** 2300F
  
  - **Precio:** 18.540 €

## ¿Tu cocina necesita una estación de corte vegetal profesional?

Este modelo está diseñado para **centros de producción exigentes**, donde no solo importa cortar, sino hacerlo con organización, rapidez y seguridad.

El carro con GN permite recoger y clasificar la producción al instante.

Además, el pack de discos incluido cubre **todas las necesidades de corte: juliana, bastón, rodajas, rallado, etc.**

## **CL 60 Workstation: producción, orden y eficiencia todo en uno**

Este modelo no solo **procesa grandes cantidades de vegetales sin esfuerzo**, también **organiza la producción con su carro integrado**.

Gracias a su **estructura íntegramente inoxidable y apta para lavavajillas**, se limpia fácilmente, incluso en ambientes de trabajo intensivo.

**El sistema ERGO reduce la fatiga del operario y mejora los flujos de trabajo.**

## “¿Y si ya tengo una máquina de corte?”

**Este no es solo un corta-hortalizas.**

Es una **estación de trabajo integral**.

Si tu cocina busca eficiencia real, organización y máxima producción, **este modelo te**

---

ahorra horas cada semana.



## ¿Qué debes tener en cuenta para elegir este modelo?

- **Volumen de producción alto:** ideal para más de 40 kg/día.
- **Espacio operativo profesional:** carro móvil, ruedas, GN y bandejas.
- **Tipo de instalación:** trifásico 400 V.
- **Procesos de corte:** incluye pack de 16 discos con todas las variantes.
- **Organización de cocina:** soporte para herramientas y producción separada por tipos.
- **Limpieza rápida:** apto para lavavajillas, inox completo.



## ¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque sabemos que **la productividad no solo depende de cortar más, sino de hacerlo mejor y con orden.**

El CL 60 Workstation **ahorra tiempo, mejora flujos y reduce errores.**

**Es la mejor inversión para cocinas profesionales que lo dan todo cada día.**

## Sobre el fabricante

**Robot Coupe** fabrica soluciones profesionales de corte vegetal desde hace décadas. Es líder mundial en tecnología para cocinas colectivas, hospitales y centros industriales.

**En EquipoH confiamos plenamente en su fiabilidad y durabilidad.**

¿Tienes dudas entre esta estación Workstation y un modelo básico?

**Escríbenos en el chat.**

**No vendemos por vender. Prescribimos lo que sabemos que funciona.**

---

**Ficha técnica:**

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 462 x 770 x 1353 mm