



Cortahortalizas profesional Robot Coupe CL 40 con exactitud de corte. Recomendado por EquipoH por su fiabilidad, potencia y empujador Exactitube. **Ideal para cocinas industriales, colectividades, hospitales, comedores escolares y cocinas centrales** que necesitan una solución robusta y precisa para cortar grandes volúmenes.

→ Catálogo de cortadoras de hortalizas industriales

Cuando una cocina profesional requiere volumen, agilidad y precisión, necesita una cortadora que esté a la altura. El modelo **Robot Coupe CL 40** está diseñado para **profesionales exigentes** que buscan durabilidad y seguridad en cada uso. Su motor de 500 W y sus tolvas de diferentes tamaños permiten trabajar tanto con verduras grandes como con alimentos delicados.

Con el **empujador Exactitube**, el CL 40 asegura una precisión milimétrica en cortes finos y regulares, algo fundamental en cocinas donde la presentación importa tanto como la velocidad.

● Características técnicas de CL-20

- **Motor:** Asíncrono
- **Potencia:** 500 W
- **Voltaje:** Monofásico 230 V
- **Velocidad:** 500 rpm

- **Tolvas:**
 - Tolva en media luna
 - Tolva cilíndrica Ø 58 mm y Ø 39 mm
 - **Empujador Exactitube: Incluido**

- **Tapa y cuba:**
 - Tapa de material compuesto
 - **Cuba de acero inoxidable**
 - **Bloque del motor:** Metálico
 - **Discos incluidos:** No (se venden por separado)
 - **D-Clean Kit:** No incluido
 - **Referencia:** 24570

❓ ¿Necesitas una cortadora precisa, higiénica y preparada para todo?

Las cocinas profesionales actuales ya no se conforman con “que corte”. Exigen **uniformidad, higiene, rapidez y facilidad de uso**. El CL 40 lo consigue con su diseño sólido, su cuba de acero inoxidable y el Exactitube, que permite cortar desde grandes calabacines hasta rabanitos delicados sin desperdicio ni aplastamiento.

☑ **Robot Coupe CL 40: precisión y resistencia en una sola máquina**

Su **motor potente y de baja velocidad (500 rpm)** evita el sobrecalentamiento de los ingredientes, manteniendo el color, la textura y los nutrientes. El **acabado metálico** asegura una vida útil prolongada incluso en uso intensivo. El modelo CL 40 es **la herramienta definitiva para cocinas exigentes**.

Objeción habitual: "¿Y los discos no vienen incluidos?"

No, y esa es una ventaja: puedes **personalizar la máquina con los discos exactos que necesitas**, sin pagar por accesorios que no usarás. Además, **packs disponibles** te permiten ampliar funciones fácilmente con discos de corte, rallado o bastones según tus menús.

🔔 ¿Qué debes tener en cuenta para elegir el cortahortalizas adecuado?

- **Tipo de corte requerido:** ¿buscas cortes precisos, en juliana, en dados, en bastón? El CL 40 te permite adaptar la máquina a cada necesidad.
- **Material del cuerpo:** este modelo tiene cuerpo metálico y cuba de acero inox, lo que **garantiza higiene profesional**.
- **Nivel de producción:** ideal para producciones medias-altas en colectividades, caterings, obradores o centros hospitalarios.
- **Empujador Exactitube:** permite trabajar productos pequeños o delicados sin perder forma ni textura.
- **Facilidad de limpieza:** diseño pensado para un desmontaje rápido y lavado ágil.

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque si tienes una cocina donde el volumen importa y los cortes deben ser siempre iguales, este modelo es **una apuesta segura**. Su motor aguanta turnos largos y el cuerpo metálico lo hace resistente al uso continuo. No te fallará cuando más lo necesitas, y eso, **en cocina profesional, lo es todo**.

Sobre el fabricante

Robot Coupe es una marca de referencia internacional en maquinaria de preparación profesional. Su línea de cortadoras es reconocida por su **durabilidad, precisión y diseño orientado al usuario profesional**. En EquipoH llevamos años trabajando con sus productos, y sabemos que cumplen.

¿Tienes dudas sobre si este modelo es suficiente para tu cocina?

Escríbenos en el chat y te ayudamos a elegir.

No vendemos por vender, prescribimos lo que funciona.