

# robot coupe®



**TAGLIAVERDURE**

CL 55 • CL 60 • CL 60 V.V.



# PACK DI 16 DISCHI CON VARI TIPI DI TAGLIO

## PER LA FRUTTA E LA VERDURA

In seguito all'evoluzione delle esigenze nutrizionali, i cuochi nel settore dell'alimentazione cercano soluzioni per offrire sempre più frutta e verdura.

L'obiettivo è di migliorare le qualità nutritive dei pasti serviti nelle mense scolastiche, nelle mense aziendali e negli ospedali.

Per i cuochi questa attrezzatura rappresenta un'ottima opportunità per effettuare tagli originali e creativi di frutta e verdura fresche per renderle più appetibili.

Robot Coupe propone un pack di 16 dischi con vari tipi di taglio!

### Fette



1 mm

Cavolo, cipolla, pastinaca, zucchina, rapa, sedano rapa, mela.



2 mm

Peperone, sedano rapa, carota, porro, limone, banana, kiwi.

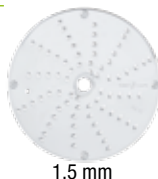


4 mm

Pomodoro, zucchina, funghi, melanzana.



### Julienne



1.5 mm

Carota, sedano rapa, pastinaca.



3 mm

Barbabietola, cavolo, carota, formaggio.



### Patate fritte



10 x 10 mm

Patata, rapa, sedano rapa, zucchina, patata dolce, pastinaca.



### Cubetti



5 x 5 x 5 mm

Barbabietola, zucchina, cetriolo, mela, pera, melone, mango.



10 x 10 x 10 mm

Pomodoro, zucchina, peperone, cipolla, mela.



20 x 20 x 20 mm

Peperone, zucchina, cipolla, melanzana, anguria, melone, mela, ananas e lattuga iceberg.



### Listelli



2 x 10 mm

Carota, cetriolo, zucchina, barbabietola.



2.5 x 2.5 mm

Carota, cetriolo, ravanella, sedano rapa, zucchina.



4 x 4 mm

Carota, zucchina, cetriolo, sedano, patata dolce, ravanella, barbabietola.



#### D-Clean Kit



Attrezzo Pulizia della griglia per taglio a cubetti (5 mm, 8 mm, 10 mm, 12 mm e 14 mm)



#### Porta-dischi



Porta-dischi per 16 dischi

# CL 55 WORKSTATION

## SOLUZIONE COMPLETA

Fino a  
1200 kg  
di verdure  
l'ora

### CARRELLO REGOLABILE 3 LIVELLI



Per trasportare e caricare  
facilmente frutta e verdura.



Utilizzabile per trasportare gli  
accessori.



### + PACK DI 16 DISCHI CON VARI TIPI DI TAGLIO

#### TRAMOGGIA LIBERA



Alta produttività:  
Per tutti i tipi di  
verdure (pomodori,  
cipolle, patate...)



#### TRAMOGGIA GUIDATA



Speciale verdure voluminose,  
come cavolo o sedano rapa.  
Con la tramoggia cilindrica  
integrata per le verdure  
lunghe, (cavolo/cetriolo).



#### ACCESSORIO SCHIACCIAPATATE 3 mm



Realizzare facilmente  
un purè di patate  
fresche in grandi  
quantità.



#### CARRELLO REGOLABILE GN 1X1



Per il trasporto, il caricamento  
dei prodotti e la sistemazione  
degli accessori. 2 vasche  
GN 1x1 fornite.



## CL 55 Tramoggia Guidata



IN OPZIONE  
+  
**50**  
DISCHI

### Easy Guide

Accesso immediato a tutte le informazioni sulla macchina



\* La tramoggia guidata si utilizza anche per i tagli precisi come listelli di carote o cetrioli



#### STRUTTURA ROBUSTA

Blocco motore e base mobile in inox



#### MANIPOLAZIONE SEMPLICE

L'attrezzatura può essere manovrata facilmente grazie alla presenza delle ruote e può supportare vasce GN



#### PULIZIA SEMPLICE

Tutti i pezzi a contatto con gli alimenti sono facilmente smontabili per un'igiene perfetta.



#### VELOCITÀ

**2 versioni disponibili:**  
**1 velocità:** monofase 375 giri/min  
**2 velocità:** trifase 375 giri/min e 750 giri/min

## TRAMOGGIA GUIDATA

### ERGONOMIA ECCEZIONALE



Leva con movimento assistito per ridurre lo sforzo e per una maggiore produttività.



#### Solo su CL 60

Per assicurare un maggiore comfort all'utente, la maniglia può essere regolata a 3 diverse altezze.

### EXTRA PRECISO



**Tramoggia cilindrica (Ø 58 mm)** per un taglio uniforme dei prodotti lunghi.



#### Pressino Exactitube:

**Ø 39 mm** taglio di ingredienti di piccole dimensioni come i peperoncini, i cetriolini, i salamini, gli asparagi, i cipollotti, le banane, le fragole, l'uva...

### EXTRA LARGE



Il volume XL della tramoggia contiene fino a 15 pomodori o 1 cavolo intero.

### USO INTENSIVO



- Motore a induzione industriale per uso intensivo per lunghi periodi.
- Motore montato su cuscinetti a sfere per un funzionamento silenzioso senza alcuna vibrazione.
- Nessuna necessità di manutenzione diretta al motore poichè privo di carboncini.
- Albero motore in inox.

IN OPZIONE  
+  
**50**  
DISCHI



## CL 60 Tramoggia Guidata

### NUOVO

#### Pezzi interamente in inox:

Resistenti al lavaggio in lavastoviglie



**INOX**

### Easy Guide

Accesso immediato a tutte le informazioni sulla macchina

Vasca in inox per i dischi

#### PIEDE REGOLABILE

per adattarsi ai diversi tipi di pavimento



#### STRUTTURA ROBUSTA

100% inox.



#### PRODUTTIVITÀ

Vassoio in inox per alimentare la macchina in modo continuo.



#### MANIPOLAZIONE SEMPLICE

L'attrezzatura può essere manovrata facilmente grazie alla maniglia e alla presenza delle ruote



#### INGOMBRO RIDOTTO

Ribaltamento delle tramogge in allineamento con il blocco motore.



#### VELOCITÀ

**2 versioni disponibili:**  
**2 velocità:** trifase 375 giri/min e 750 giri/min.  
**Velocità Variabile:** 100 a 1000 giri/min.  
Il CL 60 V.V. è dotato di un variatore di velocità per adattare la velocità alla consistenza del prodotto e al tipo di taglio.

# CL 60 WORKSTATION

## SOLUZIONE COMPLETA

Fino a  
1800 kg  
di verdure /  
ora



PIEDE REGOLABILE

### CARRELLO DI SISTEMAZIONE ACCESSORI



- Per sistemare e trasportare tutti gli accessori:
- 16 dischi.
- Vasca GN 1X1.
- 3 Tramogge



+ PACK DI 16 DISCHI CON VARI TIPI DI TAGLIO

#### TRAMOGGIA LIBERA

INOX



Alta produttività:  
Per tutti i tipi  
di verdure  
(pomodori,  
cipolle, patate...)



#### TRAMOGGIA GUIDATA

INOX



Speciale verdure  
voluminose,  
come cavolo o  
sedano rapa.



#### TRAMOGGIA 4 TUBI

INOX



Ideale per il taglio  
di verdure lunghe  
come cetrioli e  
zucchine.



#### ACCESSORIO SCHIACCIAPATATE 3 mm



Realizzare  
facilmente un  
purè di patate  
fresche in  
grandi quantità.



#### CARRELLO ERGONOMICO



Per 3 vasche  
GN 1X1



# LA PIÙ GRANDE VARIETÀ DI TAGLI!

IN OPZIONE  
+  
**50**  
DISCHI

**Fette: 0,6 mm a 14 mm**

**Fino a 150 kg in 5 minuti**

**13 dischi**



	Cod.		Cod.
0,6 mm	28166W	6 mm	28196W
0,8 mm	28069W	8 mm	28066W
1 mm	28062W	10 mm	28067W
2 mm	28063W	14 mm	28068W
3 mm	28064W	Patate cotte 4 mm	27244W
4 mm	28004W	Patate cotte 6 mm	27245W
5 mm	28065W		



**Fette Ondulate: 2 mm a 5 mm**

**Fino a 30 kg in 1 minuto**



	Cod.		Cod.
2 mm	27068W	5 mm	27070W
3 mm	27069W		



**Julienne: 1,5 mm a 9 mm**

**Fino a 90 kg in 3 minuti**

**11 dischi**



	Cod.		Cod.
1,5 mm	28056W	9 mm	28060W
2 mm	28057W	Pane, Formaggio	28061W
3 mm	28058W	Patate tipo Rosti	27164W
4 mm	28073W	Patate crude	27219W
5 mm	28059W	Radici 1 mm	28055W
7 mm	28016W		



**Listelli: 1x8 mm a 8x8 mm**

**Fino a 60 kg in 2 minuti**

**12 dischi**



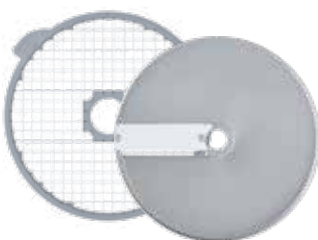
	Cod.		Cod.
1 x 8 mm (tagliatelle)	28172W	2 x 2 mm	28051W
1 x 26 mm (cipolla/cavolo)	28153W	2,5 x 2,5 mm	28195W
2 x 4 mm	27072W	3 x 3 mm	28101W
2 x 6 mm	27066W	4 x 4 mm	28052W
2 x 8 mm	27067W	6 x 6 mm	28053W
2 x 10 mm (tagliatelle)	28173W	8 x 8 mm	28054W



**Cubetti: 5x5x5 mm a 50x70x25 mm**

**Fino a 60 kg in 2 minuti**

**10 dischi**



	Cod.		Cod.
5 x 5 x 5 mm	28110W	14 x 14 x 10 mm	28179W
8 x 8 x 8 mm	28111W	14 x 14 x 14 mm	28113W
10 x 10 x 10 mm	28112W	20 x 20 x 20 mm	28114W
12 x 12 x 12 mm	28197W	25 x 25 x 25 mm	28115W
14 x 14 x 5 mm (mozzarella)	28181W	50 x 70 x 25 mm (insalata)	28180W



**Patate fritte: 6x6 mm a 10x16 mm**

**Fino a 120 kg  
in 4 minuti**

**Schiacciapatate**

**Fino a 10 kg  
in 2 minuti**



**5 dischi**

	Cod.
6 x 6 mm	29230W
8 x 8 mm	28134W
8 x 16 mm	28159W
10 x 10 mm	28135W
10 x 16 mm	28158W



**2 accessori**

	Cod.
Purè cremoso: Ø 3 mm	28208
Purè rustico: Ø 6 mm	28210



## ACCESSORI CL 55 E CL 60 IN OPZIONE



### Tramoggia 4 tubi

- Ideato per la lavorazione a grande capacità di verdure lunghe.
- Diametro dei tubi: 2 tubi da 50 mm e 2 tubi da 70 mm.



### Tramoggia a tubo dritto e inclinato

- Realizzato per la lavorazione di verdure lunghe e per il taglio in diagonale.
- Il diametro dei tubi è di 70 mm e quello del pressino è di 50 mm.

# robot coupe®

#THEsolution



**Lavora**  
facilmente gli  
alimenti freschi



**Risparmio**  
di tempo



**Riduce**  
le attività manuali



**Riduce**  
gli sprechi



Cod. : 451 621F - 05/2025 - Italien



Compilate il form sul nostro sito Internet per avere  
una dimostrazione nella Vostra cucina  
[robot-coupe.com/it](http://robot-coupe.com/it)

& Scan now  
Follow us



Prodotto in Francia