

## Tagliaverdure/Tagliamozzarelle

Tagliaverdura da banco Robot Coupe con corpo macchina in fusione d'alluminio e base in ABS.

Tramoggia guidata in inox/ABS completamente smontabile per facilitare le operazioni di pulizia, dotata di alimentatore a mezza luna (cm 270) per le verdure più voluminose ed alimentatore cilindrico (Ø 58 mm) con pestello per verdure lunghe e fragili. Motore monofase asincrono. Possibilità di scelta tra 28 diverse tipologie di dischi da taglio in inox (**per affettare, grattugiare, tagliare a listello, taglio per patatine fritte e cubettare in due formati da 8 /10 12 mm**).

La macchina non ha dischi da taglio in dotazione.

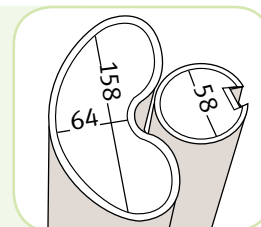


robot coupe®

50-200 kg/h

80 coperti

Capacità di introduzione in mm



Codice	Descrizione	Modello	Produttività coperti	Volume di carico lt	Velocità giri/min	L x P x H mm	Peso kg	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
MX01.24570	Tagliaverdure da banco	CL40	20/80	1,56	500	320 x 304 x 590	15,2	500	230/50/1

## Dischi per CL40

Codice	Descrizione	L x P x H mm	Peso kg
MX60.27148	Disco per taglio julienne con spessore di 1,5 mm	175 x 175 x 35	0,25
MX60.27149	Disco per taglio julienne con spessore di 2 mm	175 x 175 x 35	0,25
MX60.27150	Disco per taglio julienne con spessore di 3 mm	175 x 175 x 35	0,25
MX60.27051	Disco per taglio a fetta con spessore di 1 mm	175 x 175 x 35	0,25
MX60.27555	Disco per taglio a fetta con spessore di 2 mm	175 x 175 x 35	0,25
MX60.27086	Disco per taglio a fetta con spessore di 3 mm	175 x 175 x 35	0,25
MX60.27566	Disco per taglio a fetta con spessore di 4 mm	175 x 175 x 35	0,25
MX60.27087	Disco per taglio a fetta con spessore di 5 mm	175 x 175 x 35	0,25
MX60.27786	Disco per taglio a fetta con spessore di 6 mm	175 x 175 x 35	0,25
MX60.27621	Disco per taglio fette ondulate con spessore di 2 mm	175 x 175 x 35	0,25
MX60.27588	Disco per taglio julienne con spessore di 1,5 mm	175 x 175 x 35	0,25
MX60.27577	Disco per taglio julienne con spessore di 2 mm	175 x 175 x 35	0,25
MX60.27511	Disco per taglio julienne con spessore di 3 mm	175 x 175 x 35	0,25
MX60.27046	Disco per taglio julienne con spessore di 6 mm per sfilacciare	175 x 175 x 35	0,25
MX60.27632	Disco per sfilacciare la mozzarella - 9 mm	175 x 175 x 35	0,25
MX60.27764	Dischi grattugia pane e formaggio	175 x 175 x 35	0,25
MX60.27191	Discho per taglio patate tipo rosti	175 x 175 x 35	0,25
MX60.27078	Disco per grattugiare radici Ø 0.7 mm	175 x 175 x 35	0,25
MX60.27079	Disco per grattugiare radici Ø 1.0 mm	175 x 175 x 35	0,25
MX60.27130	Disco grattugia per radici Ø 1.3 mm	175 x 175 x 35	0,25
MX60.27080	Disco per taglio a strisce con spessore di 2 x 4 mm	175 x 175 x 35	0,25
MX60.27081	Disco per taglio a strisce con spessore di 2 x 6 mm	175 x 175 x 35	0,25
MX60.27599	Disco per taglio fiammiferi con spessore di 2 x 2 mm	175 x 175 x 35	0,25
MX60.27047	Disco per taglio fiammiferi con spessore di 4x 4 mm	175 x 175 x 35	0,25
MX60.27610	Disco per taglio listelli curvi con spessore di 6 x 6 mm	175 x 175 x 35	0,25
MX60.27048	Disco per taglio a listelli curvi con spessore di 8 x 8 mm	175 x 175 x 35	0,25
MX60.27116	Disco per taglio listelli diritti con spessore 8 x 8 mm	220 x 230 x 80	1
MX60.27117	Disco per taglio listelli diritti con spessore 10 x 10 mm	220 x 230 x 80	1



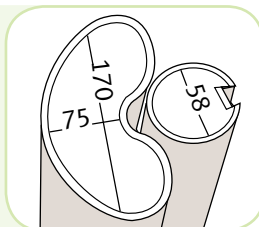
## Tagliaverdure/Tagliamozzarella



400  
coperti

120-200 kg/h

Capacità di introduzione in mm



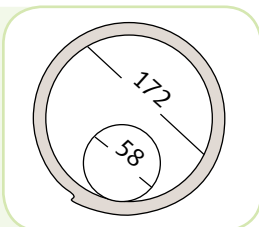
CL 50 GOURMET



600  
coperti

150-750 kg/h

Capacità di introduzione in mm



CL 52

**CL50 Gourmet trifase** > Tagliaverdura da banco Robot Coupe trifase, con corpo macchina in acciaio inox e tramoggia guidata in pressofusione di alluminio smontabile per facilitare le operazioni di pulizia, dotata di due alimentatori: il primo a forma di mezza luna (dimensioni cm<sup>2</sup> 132 pari ad un volume di carico di 2,1 lt) per le verdure più voluminose ed il secondo di forma cilindrica (Ø 68mm con inserto e 58mm senza inserto).

**Inserto speciale per effettuare tagli particolari quali cubetti piccolissimi** (possibilità di scelta di diverse misure di cubetto piccolo, 2mm/3mm/4mm) e **taglio a cialda**, (4 diverse misure disponibili: da 2mm a 6 mm). Motore trifase.

Possibilità di scegliere tra 53 diversi dischi da taglio. **Adatta per affettare, grattugiare, tagliare a listelli patatine fritte e cubettare in 6 misure standard e in 3 misure particolari da 2 mm a 4 mm;** è inoltre possibile effettuare il taglio a cialda nelle misure da 2 a 6 mm). Speciali accessori sono inoltre disponibili, sempre su richiesta, per potere effettuare particolari lavorazioni con il prezzemolo (taglio prezzemolo 1 mm e kit taboulè). La macchina non ha dischi da taglio in dotazione. La produzione della macchina è da 50 a 400 coperti pari a 150kg/500 kg/h. Il riavvio della macchina durante il lavoro è automatico grazie al microinterruttore posto sul pressore. Il motore asincrono è montato su cuscinetti a sfera per l'uso intensivo. Il motore è trifase voltaggio 400/50/3.

**CL50 Ultra trifase** > Robot Coupe con corpo macchina in acciaio inox e tramoggia guidata in pressofusione di alluminio smontabile per facilitare le operazioni di pulizia, dotata di due alimentatori: il primo a forma di mezza luna (dimensioni cm<sup>2</sup> 139, volume di carico pari a 2,2 litri) per le verdure più voluminose ed il secondo di forma cilindrica (Ø 58mm.) completo di pestello per il taglio di verdure lunghe e fragili. Motore trifase. Collezione di 50 dischi da taglio tra cui potere scegliere: **affettare, grattugiare, tagliare a listelli patatine fritte e cubettare (in 10 formati da 5 a 25 mm)**. Il riavvio della macchina durante il lavoro è automatico grazie al microinterruttore posto sul pressore. Il motore asincrono è montato su cuscinetti a sfera per l'uso intensivo. La macchina non ha dischi in dotazione.

**CL52 trifase 2 velocità** > Robot Coupe con corpo macchina in acciaio inox e tramoggia guidata in pressofusione di alluminio smontabile per facilitare le operazioni di pulizia, dotata di due alimentatori: il primo molto grande con forma circolare (dimensioni cm<sup>2</sup> 227) per le verdure più voluminose come i cavoli interi completo di separatore asportabile per il controllo della qualità di taglio ed il secondo di forma cilindrica (Ø 58mm.) completo di pestello per il taglio di verdure lunghe e fragili. Motore trifase. **Possibilità di scelta tra 50 dischi da taglio per affettare, grattugiare, tagliare a listelli patatine fritte e cubettare in 6 formati da 5 a 25 mm.** La macchina non ha dischi in dotazione. Il riavvio della macchina durante il lavoro è automatico grazie al microinterruttore posto sul pressore. Il motore asincrono è montato su cuscinetti a sfera per l'uso intensivo.

Codice	Descrizione	Modello	Velocità giri/min	L x P x H mm	Peso kg	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
MX01.24459	Tagliaverdure-mozzarella da banco trifase	CL50 GOURMET TRIFASE	375	376 x 309 x 581	22	550	400/50/3
MX01.24473	Tagliaverdure-mozzarella da banco trifase	CL50 ULTRA TRIFASE	375	350 x 320 x 590	19,8	550	400/50/3
MX01.24501	Tagliaverdure-mozzarella da banco trifase	CL52 TRIFASE 2 VELOCITÀ	375/750	360 x 340 x 690	28	750	400/50/3



## Tagliaverdure/Tagliamozzarelle

### Evoluzione della tecnica

- **Maggiore capacità di produzione:** due capienti aperture per l'introduzione delle verdure in funzione del taglio desiderato.
- **La più vasta gamma di tagli e di forme a disposizione:** 46 dischi per fette, julienne, listelli, patatine e cubetti. Estrema precisione di taglio.

robot coupe®



**CL55 2 Tramogge Trifase** > Tagliaverdura - tagliamozzarella da banco Robot Coupe dotata di carrello per il supporto della stessa e per contenere una vasca di raccolta gastronorm (non inclusa). Due tramogge di carico, una guidata, costruita in pressofusione di alluminio smontabile per facilitare le operazioni di pulizia, dotata di due alimentatori: il primo molto grande con forma circolare (dimensioni cm<sup>2</sup> 227) per le verdure più voluminose come i cavoli interi completo di separatore asportabile per il controllo della qualità di taglio ed il secondo di forma cilindrica (Ø 58mm). La seconda tramoggia è invece libera ed in acciaio inox.

La macchina non ha dischi da taglio in dotazione che possono essere però scelti tra un'ampia gamma di 50 dischi tutti in acciaio inox.

**La macchina è in grado di tagliare a fette, julienne, listelli e cubetti.** La macchina non ha dischi in dotazione. Corpo macchina in acciaio inox. Motore monofase con voltaggio 400/50/3 due velocità una 375 e una 750 giri al minuto. Il riavvio della macchina durante il lavoro è automatico grazie al microinterruttore posto sul pressore. A norma CE.

**CL 60 Stazione di lavoro Trifase** > Tagliaverdura-tagliamozzarella industriale Robot Coupe versione da pavimento con corpo macchina in acciaio inox completa di: tramoggia libera, tramoggia guidata, tramoggia a 4 tubi, carrello ergonomico per supporto vassoi di contenimento, 3 vassoi di contenimento, accessorio schiacciapatate da mm 3 e pacchetto di 16 dischi da taglio misti composto da disco fetta mm 1/2/4, disco julienne mm 1.5/3, patate fritte 10x10, kit cubetti 5x5x5/10x10x10/20x20x20, listelli 2,5x2,5/2x10/4x4, disco d-clean per la pulizia per i kit cubetti, porta dischi a parete per 16 dischi.

Motore trifase 400/50/3 velocità 375 e 750 giri al minuto. **Ideale per affettare, grattugiare, tagliare a listelli patate fritte e cubettare in 6 formati da 5 a 25 mm.**

Il riavvio della macchina durante il lavoro è automatico grazie al microinterruttore posto sul pressore. A norma CE.



#### In Dotazione:

- Tramoggia libera
- Tramoggia a leva
- Tramoggia a 4 tubi
- Accessorio schiacciapatate
- Kit di 16 dischi da taglio



fino a 400 kg/h  
con tramoggia guidata  
fino a 1200 kg/h  
con tramoggia libera

1000  
coperti

CL55 TRAMOGGIA GUIDATA



VERDURA SFUSA

Tramoggia  
automatica

VERDURA  
VOLUMINOSE  
E LUNGHE

Tramoggia  
a leva



3000  
coperti

CL 60 STAZIONE DI LAVORO TRIFASE

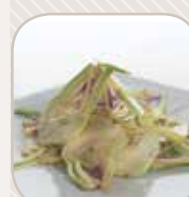
fino a 600 kg/h  
con tramoggia guidata  
fino a 1800 kg/h  
con tramoggia libera



Codice	Descrizione	Modello	Velocità giri/min	L x P x H mm	Peso kg	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
MX01.2211	Tagliaverdure /tagliamozzarella da pavimento trifase	CL55 2	375-750	865 x 396 x 1.272	64	1.100	400/50/3
MX02.2332	Tagliaverdure /tagliamozzarella da pavimento trifase	CL60	375-750	462 x 770 x 1.353	74	1.500	400/50/3

## Dischi e accessori per CL50 - CL52 - CL55 - CL60

Codice	Descrizione	L x P x H mm	Peso kg
MX60.28153	Disco speciale per cipolle con spessore di 1x26 mm	225 x 215 x 60	0,50
MX60.27072	Disco per taglio listelli con spessore di 2 x 4 mm	225 x 215 x 60	0,50
MX60.27066	Disco per taglio listelli con spessore di 2 x 6 mm	225 x 215 x 60	0,50
MX60.27067	Disco per taglio listelli con spessore di 2 x 8 mm	225 x 215 x 60	0,50
MX60.28173	Disco per tagliatelle 2 x 10 mm	225 x 215 x 60	0,50
MX60.28051	Disco per taglio fiammiferi con spessore di 2 x 2 mm	225 x 215 x 60	0,50
MX60.28195	Disco listelli 2,5 x 2,5 mm	225 x 215 x 60	0,50
MX60.28101	Disco per taglio fiammiferi con spessore di 3 x 3 mm	225 x 215 x 60	0,50
MX60.28052	Disco per taglio fiammiferi con spessore di 4 x 4 mm	225 x 215 x 60	0,50
MX60.28053	Disco per taglio listelli curvi con spessore di 6 x 6 mm	225 x 215 x 60	0,50
MX60.28054	Disco per taglio listelli curvi con spessore di 8 x 8 mm	225 x 215 x 60	0,50
MX60.28110	Griglia cubetti e disco fetta per cubetto 5 x 5 x 5 mm	220 x 230 x 80	1,20
MX60.28111	Griglia cubetti e disco fetta per cubetto 8 x 8 x 8 mm	220 x 230 x 80	1,20
MX60.28112	Griglia cubetti e disco fetta per cubetto 10 x 10 x 10 mm	220 x 230 x 80	1,20
MX60.28197	Kit cubetto 12 x 12 x 12 mm	220 x 230 x 80	1,20
MX60.28181	Kit speciale cubetti mozzarella 14 x 14 x 5 mm	220 x 230 x 80	1,20
MX60.28179	Griglia cubetti e disco fetta per cubetto 14 x 14 x 10 mm	220 x 230 x 80	1,20
MX60.28113	Griglia cubetti e disco fetta per cubetto 14 x 14 x 14 mm	220 x 230 x 80	1,20
MX60.28114	Griglia cubetti e disco fetta per cubetto 20 x 20 x 20 mm	220 x 230 x 80	1,20
MX60.28115	Griglia cubetti e disco fetta per cubetto 25 x 25 x 25 mm	220 x 230 x 80	1,20
MX60.28180	Kit cubetti specifico per taglio insalata con dim. 50 x 70 x 25 mm	220 x 230 x 80	1,20
MX60.28134	Disco per taglio listelli dritti con spessore di 8 x 8 mm	220 x 230 x 80	1,20
MX60.28135	Disco per taglio listelli dritti con spessore di 10 x 10 mm	220 x 230 x 80	1,20
MX60.28158	Disco per taglio listelli dritti con spessore di 10 x 16 mm	220 x 230 x 80	1,20
MX60.28174	Disco per brunoise 2 x 2 mm per CL50 Gourmet	225 x 215 x 60	0,50
MX60.28175	Disco per brunoise 3 x 3 mm per CL50 Gourmet	225 x 215 x 60	0,50
MX60.28176	Disco per brunoise 4 x 4 mm per CL50 Gourmet	225 x 215 x 60	0,50
MX60.28198	Disco per taglio goffrato da 2 mm per CL50 Gourmet	225 x 215 x 60	0,50
MX60.28199	Disco per taglio goffrato da 3 mm per CL50 Gourmet	225 x 215 x 60	0,50
MX60.28177	Disco per taglio goffrato da 4 mm per CL50 Gourmet	225 x 215 x 60	0,50
MX60.28178	Disco per taglio goffrato da 6 mm per CL50 Gourmet	225 x 215 x 60	0,50



## Ricambi per CL55 - CL60

Codice	Descrizione
MX60.28161	01. Tramoggia 4 tubi dritti CL55 [2 Ø 50 mm-2 Ø 70 mm]
MX60.28155	02. Tramoggia 1 tubo dritto, 1 tubo inclinato CL55
MX60.27023	03. Carrello di raccolta in inox per GN CL55
MX60.28170	04. Tramoggia libera CL55
MX60.39673	05. Tramoggia guidata CL55
MX60.39680	06. Tramoggia guidata CL60
MX60.28162	07. Tramoggia 4 tubi dritti CL60 [2 Ø 50 mm-2 Ø 70 mm]
MX60.28157	08. Tramoggia 1 tubo dritto, 1 tubo inclinato CL60
MX60.49066	09. Carrello inox CL60

