

# robot coupe®

 **COUPE-LÉGUMES**  
CL 50 Gourmet

Nouvelles coupes inédites  
Gaufrettes 2 et 3 mm!



## ▶ CL 50 Gourmet : le choix de l'Excellence

Breveté

**INNOVATION** : le **CL 50 Gourmet** permet de réaliser avec une qualité de coupe exceptionnelle 7 coupes originales de légumes ou de fruits en **brunoise** et **gaufrettes**. Ces coupes sont difficiles à réaliser manuellement, ce qui représente un gain de temps considérable. Une collection complète de **50 disques** vous permet de laisser libre cours à votre créativité pour l'élaboration de recettes «fraîcheur» avec des **coupes novatrices et inédites**.



### Grande Capacité



**Grande goulotte 132 cm<sup>2</sup>** pour la coupe de légumes volumineux tels que le chou et le céleri.

### Précision



**Goulotte cylindrique Ø 69 mm** pour la coupe des légumes longs équipé d'un insert de maintien pour guider le légume ou le fruit pendant la coupe.

### Spécial petites quantités



**Bac de réception amovible** pour la brunoise en petites quantités et pour faciliter les procédures de nettoyage. Capacité : 600 g de pommes de terre 3x3x3 mm.

### Grande variété de coupes

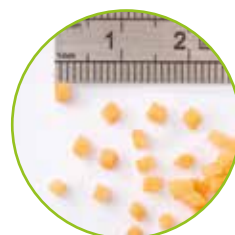


**Large collection de 50 disques** avec **affûtage de lame haute précision** pour une parfaite qualité de coupe.

### 7 nouvelles coupes



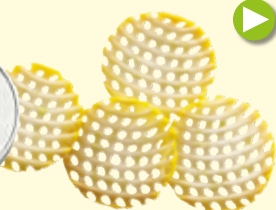
4 tailles de  
Gaufrettes



3 tailles de  
Brunoises.

# LA PLUS GRANDE VARIÉTÉ DE COUPES

## Gaufrettes



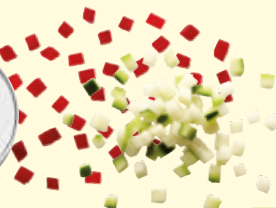
4 disques

|      | Réf.  |
|------|-------|
| 2 mm | 28198 |
| 3 mm | 28199 |
| 4 mm | 28177 |
| 6 mm | 28178 |



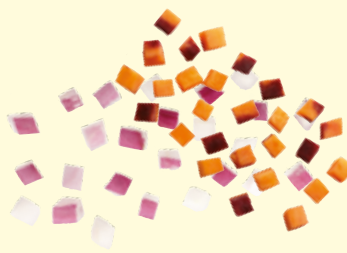
2 mm → 6 mm

## Brunoises



3 disques

|          | Réf.  |
|----------|-------|
| 2 x 2 mm | 28174 |
| 3 x 3 mm | 28175 |
| 4 x 4 mm | 28176 |



2 x 2 x 2 mm → 4 x 4 x 4 mm

## Éminceurs



12 disques

|        | Réf.  |                 | Réf.  |
|--------|-------|-----------------|-------|
| 0,6 mm | 28166 | 5 mm            | 28065 |
| 0,8 mm | 28069 | 6 mm            | 28196 |
| 1 mm   | 28062 | 8 mm            | 28066 |
| 2 mm   | 28063 | 10 mm           | 28067 |
| 3 mm   | 28064 | Pdt cuites 4 mm | 27244 |
| 4 mm   | 28004 | Pdt cuites 6 mm | 27245 |



0,6 mm → 10 mm

## Ondulés



3 disques

|      | Réf.  |
|------|-------|
| 2 mm | 27068 |
| 3 mm | 27069 |
| 5 mm | 27070 |



2 mm → 5 mm

## Râpeurs



10 disques

|        | Réf.  |                 | Réf.  |
|--------|-------|-----------------|-------|
| 1,5 mm | 28056 | 7 mm            | 28016 |
| 2 mm   | 28057 | 9 mm            | 28060 |
| 3 mm   | 28058 | Parmesan        | 28061 |
| 4 mm   | 28073 | Radis           | 28055 |
| 5 mm   | 28059 | Pdt type Rosfis | 27164 |



1,5 mm → 9 mm

## Bâtonnets, Juliennes, Tagliatelles



12 disques

|                       | Réf.  |                     | Réf.  |
|-----------------------|-------|---------------------|-------|
| 1 x 8 mm              | 28172 | 2 x 8 mm (Lanières) | 27067 |
| 1 x 26 mm Oignon/Chou | 28153 | 2 x 10 mm           | 28173 |
| 2 x 2 mm (Céleri)     | 28051 | 3 x 3 mm            | 28101 |
| 2,5x2,5 mm            | 28195 | 4 x 4 mm            | 28052 |
| 2 x 4 mm (Lanières)   | 28072 | 6 x 6 mm            | 28053 |
| 2 x 6 mm (Lanières)   | 28066 | 8 x 8 mm            | 28054 |



1 x 8 mm → 8 x 8 mm

## Macédoine



5 équipements

|                 | Réf.  |
|-----------------|-------|
| 5 x 5 x 5 mm    | 28110 |
| 8 x 8 x 8 mm    | 28111 |
| 10 x 10 x 10 mm | 28112 |
| 14 x 14 x 5 mm  | 28181 |
| 14 x 14 x 10 mm | 28179 |



5 x 5 x 5 mm → 14 x 14 x 10 mm

## Frites



3 équipements

|            | Réf.  |
|------------|-------|
| 8 x 8 mm   | 28134 |
| 10 x 10 mm | 28135 |





## Avec le nouvel accessoire obtenez une grande quantité de taboulé en un clin d'oeil!

Grâce au disque éminceur 1 mm et à l'insert spécial persil, vous obtenez en quelques minutes de grandes quantités de persil d'une qualité de coupe irréprochable.

Ce kit comprend également un équipement macédoine 10 x 10 mm pour les dés de tomates et un disque brunoise 4 x 4 mm pour les petits cubes d'oignon.

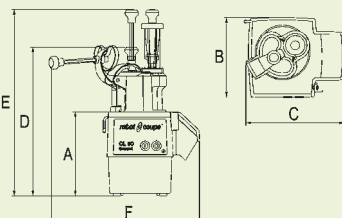
Bénéficiez d'une fonction supplémentaire kit taboulé sur votre Coupe-légumes en plus des 50 coupes de fruits et de légumes : émincés, râpés, coupes ondulées, bâtonnets, julienne, macédoine, frites et 2 coupes uniques : brunoises et gaufrettes.

**Norme CE**

| Caractéristiques électriques |                   |                       | Poids (kg) |         |
|------------------------------|-------------------|-----------------------|------------|---------|
| Vitesse (tr/mn)              | Puissance (Watts) | Voltage* (Amp.)       | Net        | Emballé |
| 375                          | 550               | 230 V/1<br>50 Hz/ 5,7 | 21,5       | 24,5    |

\* Autres voltages disponibles

| Dimensions (mm) |     |     |     |     |     |
|-----------------|-----|-----|-----|-----|-----|
| A               | B   | C   | D   | E   | F   |
| 350             | 310 | 390 | 610 | 760 | 615 |



## Ce Kit Taboulé (Réf. 28192) Comprend:

3 Inserts Persil\*



Éminceur 1 mm\*



Équipement macédoine 10 x 10 mm pour tomates



Disque brunoise 4 x 4 mm pour oignons



\*Le «Kit Persil» (Réf. 28194) est aussi disponible. Ce kit comprend 2 inserts persil et un disque éminceur 1 mm.

**robot coupe**

Direction Générale, France, Internationale et Marketing :

Tél.: 01 43 98 88 33 - Fax : 01 43 74 36 26  
email : international@robot-coupe.com

Service clients France : Tél. : 03 85 69 50 00 - Fax : 03 85 69 50 07  
email : france@robot-coupe.fr

Robot-Coupe Belgique : Tél. : (071) 59 32 62 - Fax : (071) 59 36 04  
email : info@robot-coupe.be

**DISTRIBUTEUR**

**NORMES Appareils conformes :**

- Aux dispositions des directives européennes suivantes et aux législations nationales les transposant : 2006/42/CE, 2014/35/UE, 2014/30/UE, 2011/65/UE, 2012/19/UE, CE N° 1935/2004, UE N° 10/2011
- Aux dispositions des normes européennes harmonisées suivantes, et aux normes précisant les prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène : EN ISO 12100:2010, EN 60204-1:2006, EN 60529: IP 55, IP 34, EN 1678.

