

robot coupe®

COUPE-LÉGUMES

CL 50 • CL 50 Ultra • CL 52



Performants, robustes, faciles à nettoyer et disposant de la plus grande variété de coupes, ces modèles sont inégalables.

Goulotte grand volume



Jusqu'à 10 tomates ou un 1/2 chou.



Goulotte cylindrique



Ø 58 mm coupe uniforme des produits longs tels que: courgettes, carottes, peppéronis concombres.

Poussoir Exactitube: **Nouveau**

Ø 39 mm coupe des ingrédients de petit calibres tels que: piments, cornichons pickles, saucisses sèches, asperges, oignons nouveaux, bananes, fraises, raisins...



Goulotte extra large



Jusqu'à 15 tomates ou 1 chou entier.



Levier avec mouvement assisté pour réduire les efforts de l'opérateur et assurer une plus grande productivité.

CL 50 / CL 50 Ultra



Extra Ergonomique

Conçu pour couper de grands volumes de légumes sans effort et en minimum de temps



**CONFORT DE TRAVAIL
PRÉVENTION DES TMS*
RÉDUCTION DE LA PÉNIBILITÉ**



ROBUSTESSE



ERGONOMIE



ENCOMBREMENT REDUIT



NETTOYAGE FACILE



VITESSE

Easy2plug

www.easy2plug.com

avec des formes simples **sans** facilité.

- 2 versions disponibles :
- 1 vitesse (monophasé ou triphasé) 375 tr/min.
- 2 vitesses (triphasé) : 375 tr/min. et 750 tr/min.

* Troubles musculo-squelettiques

Emincez, râpez, taillez en julienne, en macédoine, en frite...



...coupez des ingrédients de petits calibres...



... et bien plus encore :



Option: Fonction Presse-purée

• Volume et Rapidité

Pour réaliser en 2 minutes jusqu'à 10 kg d'une purée fraîche et savoureuse.

• Ergonomie

Une grande goulotte ergonomique permet de charger **en continu** les pommes de terre en limitant les manipulations.

• Polyvalence

Bénéficiez d'une fonction supplémentaire Presse-purée sur votre Coupe-légumes en plus des 50 coupes de fruits et de légumes.



• Goulotte d'alimentation CL 50/CL 50 Ultra*



• Pale
• Grille purée : 3 mm ou 6 mm



• Disque évacuateur spécial purée

* Ne convient pas pour le CL 52



Easy2plug

www.easy2plug.com

LA PLUS GRANDE VARIÉTÉ DE COUPES

► Éminceurs



12 disques

| | | | |
|--------|------------|-----------------|------------|
| 0,6 mm | réf. 28166 | 5 mm | réf. 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

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



2 mm → 5 mm

► Râpeurs



10 disques

| | | | |
|--------|------------|-----------------|------------|
| 1,5 mm | réf. 28056 | 7 mm | réf. 28016 |
| 2 mm | 28057 | 9 mm | 28060 |
| 3 mm | 28058 | parmesan | 28061 |
| 4 mm | 28073 | radis | 28055 |
| 5 mm | 28059 | Pdt type Rostis | 27164 |



1,5 mm → 9 mm

► Bâtonnets, Julienne, Tagliatelles



12 disques

| | | | |
|-----------------------|------------|---------------------|------------|
| 1 x 8 mm | réf. 28172 | 2 x 8 mm (lanières) | réf. 27067 |
| 1 x 26 mm oignon/chou | 28153 | 2 x 10 mm | 28173 |
| 2 x 2 mm (céleri) | 28051 | 3 x 3 mm | 28101 |
| 2,5 x 2,5 mm | 28195 | 4 x 4 mm | 28052 |
| 2 x 4 mm (lanières) | 27072 | 6 x 6 mm | 28053 |
| 2 x 6 mm (lanières) | 27066 | 8 x 8 mm | 28054 |



1x8 mm → 8x8 mm

► Macédoine



| | | | |
|-----------------|------------|-----------------|------------|
| 5 x 5 x 5 mm | réf. 28110 | 14 x 14 x 10 mm | réf. 28179 |
| 8 x 8 x 8 mm | 28111 | 14 x 14 x 14 mm | 28113 |
| 10 x 10 x 10 mm | 28112 | 20 x 20 x 20 mm | 28114 |
| 14 x 14 x 5 mm | 28181 | 25 x 25 x 25 mm | 28115 |
| 12 x 12 x 12 mm | 28197 | 50 x 70 x 25 mm | 28180 |



5x5x5 mm → 50x70x25 mm

► Frites



4 équipements

| | |
|------------|------------|
| 8 x 8 mm | réf. 28134 |
| 8 x 16 mm | 28159 |
| 10 x 10 mm | 28135 |
| 10 x 16 mm | 28158 |



Coupe-Légumes



Les Plus Produits :

Capacité de travail :

- Grande goulotte permettant la coupe de légumes volumineux de type chou, salade.

Grande variété de coupes :

- Gamme complète de plus de 50 disques pour les émincés, coupes ondulées, râpés, bâtonnets, lanières et macédoine (de 5x5x5 mm à 50x70x25 mm) avec une précision et une qualité de coupe optimale.
- Appareil 1 vitesse de 375 tr/min. idéale pour les coupes de produits fragiles, de macédoine et de frites et garantissant une grande variété de coupe en émincés, râpés et julienne.
- Appareil 2 vitesses 375 et 750 tr/min prévues pour concilier précision de coupe et rapidité.

Conception simple et robuste :

- Toutes les pièces en contact alimentaire sont facilement démontables pour une hygiène parfaite.
- Moteur asynchrone pour un usage intensif.



Nombre de couverts :

Jusqu'à 600 couverts



Kg Débit :

Pratique : jusqu'à 250 kg/h

Théorique : jusqu'à 750 kg/h



En bref :

Performantes, robustes, faciles à nettoyer et disposant de la plus grande variété de coupes, ces machines sont inégalables et sauront répondre à vos besoins quotidiens avec précision, facilité et efficacité.



Moteur asynchrone

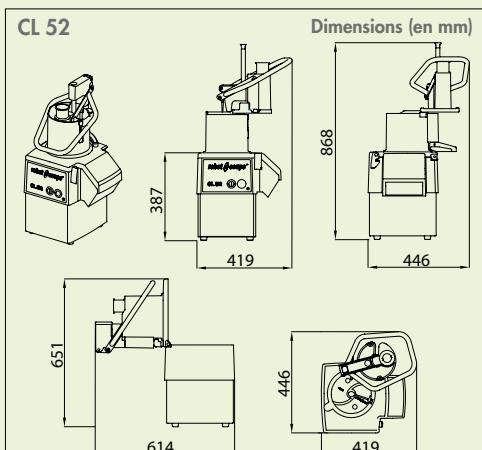
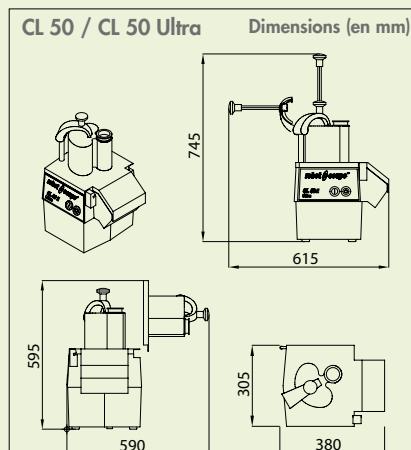


- **Moteur industriel asynchrone à usage intensif** pour une très grande fiabilité et longévité.
- Moteur monté sur roulement à billes pour un fonctionnement silencieux, exempt de toute vibration.
- Puissance délivrée accrue
- **Aucune maintenance :**
 - pas de pièces d'usure (pas de charbon).
 - Arbre moteur en inox.

Norme
CE

| Norme CE | Caractéristiques électriques | | | Poids (kg) | |
|-------------|------------------------------|----------------------|---------------------------|------------|---------|
| | Vitesse (tr/mn) | Puissance (Watts) | Intensité* (Amp.) | net | emballé |
| CL 50 | 375 | 550 | 230 V/1 - 50 Hz - 5,7 | 17,6 | 19,8 |
| CL 50 | 375 | 550 | 400 V/3 - 50 Hz - 1,7 | 17,6 | 19,8 |
| CL 50 | 375 & 750 | 600 | 400 V/3 - 50 Hz - 1,8/2,1 | 17,6 | 19,8 |
| CL 50 Ultra | 375 | 550 | 230 V/1 - 50 Hz - 5,7 | 18 | 20,2 |
| CL 50 Ultra | 375 | 550 | 400 V/3 - 50 Hz - 1,7 | 18 | 20,2 |
| CL 50 Ultra | 375 & 750 | 600 | 400 V/3 - 50 Hz - 1,8/2,1 | 18 | 20,2 |
| CL 52 | 375 | 750 | 230 V/1 - 50 Hz - 5,3 | 25,5 | 28 |
| CL 52 | 375 | 750 | 400 V/3 - 50 Hz - 2,0 | 25,5 | 28 |
| CL 52 | 375 & 750 | 900 | 400 V/3 - 50 Hz - 2,7 | 25,5 | 28 |

* Autres voltages disponibles



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

Robot Coupe U.S.A.: Tél. : 1-800-824-1646 - Fax : 601-898-9134

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.