

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 ½ chou.



Goulotte cylindrique



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



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



Goulotte extra large

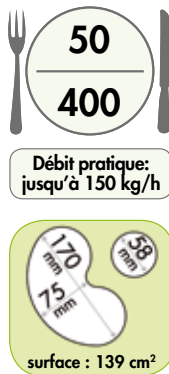


Jusqu'à 15 tomates ou 1 chou
entier.



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

▶ CL 50 / CL 50 Ultra



550 Watts
Bloc moteur en inox

▶ CL 52



750 Watts
Bloc moteur en inox

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 RÉDUIT



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, rapez, 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



LA PLUS GRANDE VARIÉTÉ DE COUPES

▶ Éminceurs



0,6 mm → 10 mm



0,6 mm
0,8 mm
1 mm
2 mm
3 mm
4 mm

12 disques

réf.	
28166	5 mm
28069	6 mm
28062	8 mm
28063	10 mm
28064	Pdt cuites 4 mm
28004	Pdt cuites 6 mm

réf.
28065
28196
28066
28067
27244
27245



▶ Ondulés



2 mm → 5 mm



3 disques

	réf.
2 mm	27068
3 mm	27069
5 mm	27070



▶ Râpeurs



1,5 mm → 9 mm



1,5 mm
2 mm
3 mm
4 mm
5 mm

10 disques

réf.	
28056	7 mm
28057	9 mm
28058	parmesan
28073	radis
28059	Pdt type Rostis

réf.
28016
28060
28061
28055
27164



▶ Bâtonnets, Julienne, Tagliatelles



1x8 mm → 8x8 mm



1 x 8 mm
1 x 26 mm oignon/chou
2 x 2 mm (céleri)
2,5 x 2,5 mm
2 x 4 mm (lanières)
2 x 6 mm (lanières)

12 disques

réf.	
28172	2 x 8 mm (lanières)
28153	2 x 10 mm
28051	3 x 3 mm
28195	4 x 4 mm
27072	6 x 6 mm
27066	8 x 8 mm

réf.
27067
28173
28101
28052
28053
28054



▶ Macédoine



5x5x5 mm → 50x70x25 mm

5 x 5 x 5 mm
8 x 8 x 8 mm
10 x 10 x 10 mm
14 x 14 x 5 mm
12 x 12 x 12 mm

10 équipements

réf.	
28110	14 x 14 x 10 mm
28111	14 x 14 x 14 mm
28112	20 x 20 x 20 mm
28181	25 x 25 x 25 mm
28197	50 x 70 x 25 mm

réf.
28179
28113
28114
28115
28180



▶ Frites



4 équipements

	réf.
8 x 8 mm	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



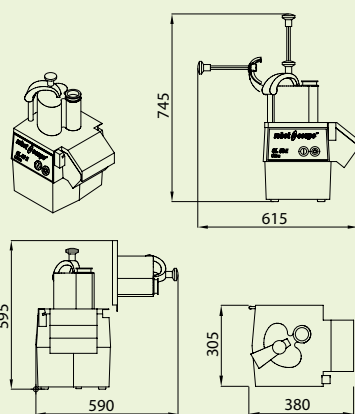
- **Moteur industriel asynchrone à usage intensif** pour une très grande fiabilité et longévité.
- Moteur monté sur roulement à billes pour un fonctionnement silencieux, exempt de toute vibration.
- Puissance délivrée accrue
- **Aucune maintenance :**
 - pas de pièces d'usure (pas de charbon).
 - Arbre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

Norme CE

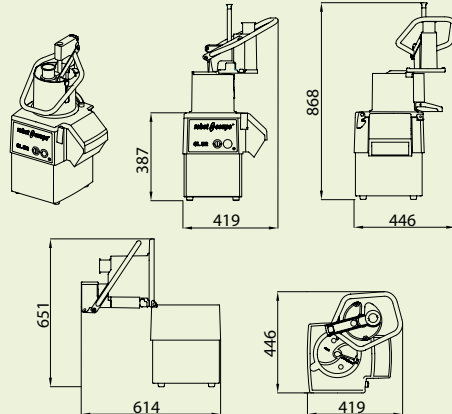
	Caractéristiques électriques			Poids (kg)	
	Vitesse (tr/min)	Puissance (Watts)	Intensité* (Amp.)	net	emballé
CL 50	375	550	230 V/1 - 50 Hz - 5,7	17,6	19,8
CL 50	375	550	400 V/3 - 50 Hz - 1,7	17,6	19,8
CL 50	375 & 750	600	400 V/3 - 50 Hz - 1,8/2,1	17,6	19,8
CL 50 Ultra	375	550	230 V/1 - 50 Hz - 5,7	18	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

CL 50 / CL 50 Ultra Dimensions (en mm)



CL 52 Dimensions (en 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

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.

