

# robot coupe®



## COUPE-LÉGUMES

CL 50 • CL 50 Ultra • CL 52



RESTAURANTS - COLLECTIVITÉS - TRAITEURS

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, poivrons, concombres.



**Poussoir Exactitube: 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

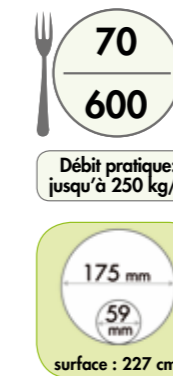


550 Watts



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

Moteur industriel asynchrone pour un usage intensif.



### ERGONOMIE

Redémarrage automatique de la machine par le levier pour un meilleur confort de travail et une rapidité d'exécution.



### ENCOMBREMENT REDUIT

Gain de place grâce à l'éjection latérale.



### NETTOYAGE FACILE

Conception du couvercle avec des formes simples sans recoin pour un nettoyage facilité.



### VITESSE

- 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.		réf.
28166	5 mm	28065
28069	6 mm	28196
28062	8 mm	28066
28063	10 mm	28067
28064	Pdt cuites 4 mm	27244
28004	Pdt cuites 6 mm	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.		réf.
28056	7 mm	28016
28057	9 mm	28060
28058	parmesan	28061
28073	radis	28055
28059	Pdt type Rostis	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.		réf.
28172	2 x 8 mm (lanières)	27067
28153	2 x 10 mm	28173
28051	3 x 3 mm	28101
28195	4 x 4 mm	28052
27072	6 x 6 mm	28053
27066	8 x 8 mm	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.		réf.
28110	14 x 14 x 10 mm	28179
28111	14 x 14 x 14 mm	28113
28112	20 x 20 x 20 mm	28114
28181	25 x 25 x 25 mm	28115
28197	50 x 70 x 25 mm	28180



## ▶ Frites



8x8 mm → 10x16 mm



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.

Nous nous réservons le droit de modifier à tous moments et sans préavis les caractéristiques techniques de cet appareil. Les informations figurant dans ce document ne sont pas contractuelles et peuvent être modifiées à tout moment. © Tous droits réservés pour tous pays par : Robot-Coupe s.n.c.



## Moteur asynchrone

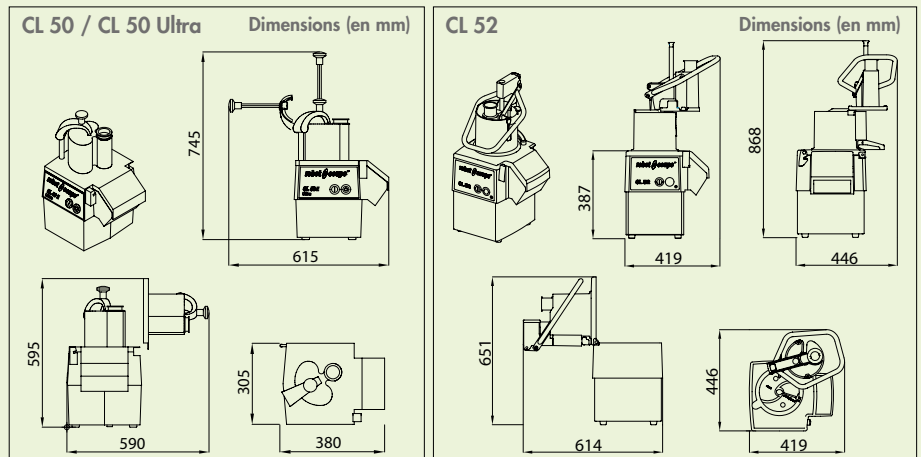


- **Moteur industriel asynchrone à usage intensif** pour une très grande fiabilité et longévité.
- Moteur monté sur roulement à billes pour un fonctionnement silencieux, exempt de toute vibration.
- Puissance délivrée accrue
- **Aucune maintenance** :
  - pas de pièces d'usure (pas de charbon).
  - Arbre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



**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  
email : info@robotcoupeusa.com - www.robotcoupeusa.com

**www.robot-coupe.com**

**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.