

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



50
400

Débit pratique:
jusqu'à 150 kg/h

170 mm
75 mm
59 mm
surface : 139 cm²

550 Watts



CL 50
Ultra

550 Watts
Bloc moteur en inox

▶ CL 52



70
600

Débit pratique:
jusqu'à 250 kg/h

175 mm
59 mm
surface : 227 cm²

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.	
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.	
27068	2 mm
27069	3 mm
27070	5 mm



▶ Râpeurs



1,5 mm → 9 mm



10 disques

réf.	
28056	1,5 mm
28057	2 mm
28058	3 mm
28073	4 mm
28059	5 mm
	7 mm
	9 mm
	parmesan
	radis
	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



8x8 mm → 10x16 mm



4 équipements

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



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



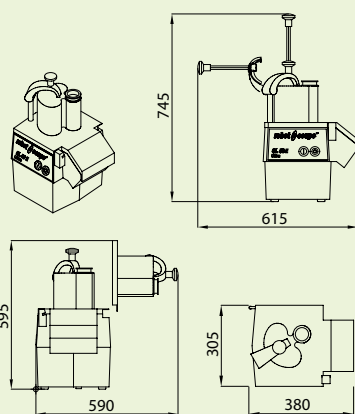
- **Moteur industriel asynchrone à usage intensif** pour une très grande fiabilité et longévité.
- Moteur monté sur roulement à billes pour un fonctionnement silencieux, exempt de toute vibration.
- Puissance délivrée accrue
- **Aucune maintenance :**
 - pas de pièces d'usure (pas de charbon).
 - Arbre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

Norme CE

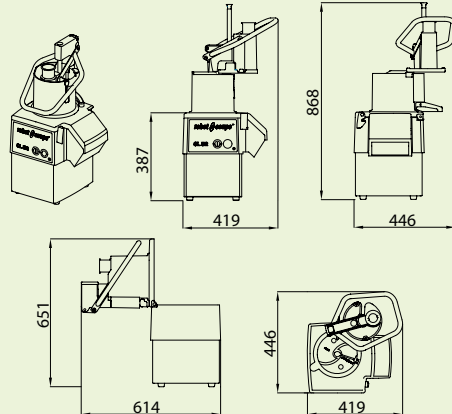
	Caractéristiques électriques			Poids (kg)	
	Vitesse (tr/min)	Puissance (Watts)	Intensité* (Amp.)	net	emballé
CL 50	375	550	230 V/1 - 50 Hz - 5,7	17,6	19,8
CL 50	375	550	400 V/3 - 50 Hz - 1,7	17,6	19,8
CL 50	375 & 750	600	400 V/3 - 50 Hz - 1,8/2,1	17,6	19,8
CL 50 Ultra	375	550	230 V/1 - 50 Hz - 5,7	18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

