

► CL 40

Modèle de table compact, facile à nettoyer et à ranger même dans les cuisines les plus petites.

NETTOYAGE FACILE

Le couvercle et la cuve sont démontables et compatibles avec un lavage en machine

2 GOULOTTES

- La grande goulotte (surface 104 cm²) accepte jusqu'à 7 tomates
- La goulotte ronde (Ø 58 mm) pour une coupe uniforme des produits longs

ROBUSTESSE

Cuve en inox et bloc moteur métallique

DÉBIT

- Débit pratique : jusqu'à 80 kg/h.
- Débit théorique : jusqu'à 3 kg/min.
- 1 vitesse : 500 tr/min.

ÉJECTION LATÉRALE



Gain de place



Outil spécial chou pour une meilleure éjection.

28
DISQUES

Qualité de coupe exceptionnelle :

le CL 40 vous permet de réaliser une grande variété de coupes même à partir de légumes fragiles comme des émincés ou de la macédoine de tomates. Les disques en inox* sont compatibles avec un lavage en machine.

* Seuls les disques éminceurs des équipements frites et macédoine sont en aluminium

► CL 20



NETTOYAGE

Cuve et couvercle en matériaux composites **entièrement démontables**

DÉBIT

Débit pratique : jusqu'à 40 kg/h.

Débit théorique : jusqu'à 2 kg/min.

1 vitesse : 1500 tr/mn.

23

DISQUES

Ne permet pas la réalisation des frites, ni de la macédoine

LA PLUS GRANDE VARIÉTÉ DE COUPES

► Eminceurs et Ondulé



1 mm 7 disques



6 mm

	réf.		réf.
1 mm	27051	5 mm	27087
2 mm	27555	6 mm	27786
3 mm	27086	Ondulé 2 mm	27621
4 mm	27566		



► Râpeurs



1,5 mm 10 disques



9 mm

	réf.		réf.
1,5 mm	27588/27148*	raifort 0,7 mm	27078
2 mm	27577/27149*	raifort 1 mm	27079
3 mm	27511/27150*	raifort 1,3 mm	27130
6 mm	27046	parmesan	27764
9 mm	27632	Pdt type Rosfis	27191



► Bâtonnets, Julienne, Tagliatelles



2x2 mm 6 disques



8x8 mm

	réf.		réf.
2 x 2 mm	27599	4 x 4 mm	27047
2 x 4 mm	27080	6 x 6 mm	27610
2 x 6 mm	27081	8 x 8 mm	27048



► Macédoine



3 équipements 8x8x8 mm 12x12x12 mm



	réf.
8 x 8 x 8 mm	27113
10 x 10 x 10 mm	27114
12 x 12 x 12 mm	27290



► Frites



2 équipements 8x8 mm 10x10 mm

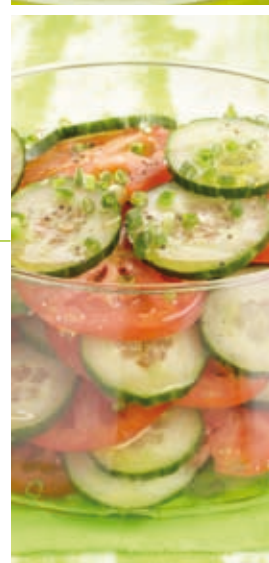
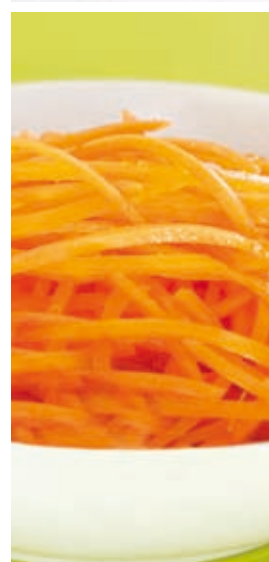


	réf.
8 x 8 mm	27116
10 x 10 mm	27117



CL 20 et CL 40

CL 40 uniquement



Coupe-Légumes

Modèles de table CL 20 • CL 40



Les Plus Produits :

Capacité de travail :

- Grande goulotte (104 cm²) pour le travail des légumes volumineux et goulotte cylindrique (Ø 58 mm) pour le travail des légumes longs et fragiles.

Variété de coupe :

- Gamme complète de disques permettant de réaliser tous les types de coupes de fruits ou légumes à savoir émincés, coupes ondulées, râpés, bâtonnets et lanières, frites et macédoine pour CL 40.

Conception simple :

- Cuve et couvercle facilement démontables pour un nettoyage facile et en profondeur.
- Design étudié pour un entretien facile et une manipulation aisée.

Sécurité :

- Système de sécurité magnétique breveté Robot-Coupe et frein moteur entraînant l'arrêt du moteur dès l'ouverture du couvercle.



Nombre de couverts :

de 20 à 80.



Utilisateurs :

Restaurants - Brasseries

Vente à emporter - Sandwicheries



En bref :

Modèles de table compact, de faible encombrement permettant une très grande variété et qualité de coupe.



MOTEUR ASYNCHRONE

- Moteur industriel à usage intensif pour une très grande fiabilité et longévité.
- Moteur monté sur roulement à billes pour un fonctionnement silencieux, exempt de toute vibration.
- Moteur en prise directe avec l'accessoire :
 - puissance délivrée accrue
 - pas de système complexe d'entraînement.
- Aucune maintenance : pas de pièce d'usure (pas de charbon).
- Arbre moteur en inox.



Norme CE

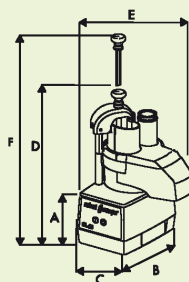
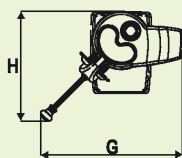
Caractéristiques électriques

Dimensions (mm)

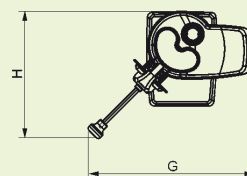
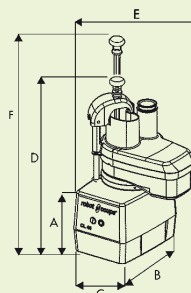
Poids (kg)

	Vitesse (tr/mn)	Puissance (Watts)	Voltage* (Amp.)	A	B	C	D	E	F	G	H	net	emballé
CL 20	1500	400	230 V/1 50 Hz 5,7	205	303	224	570	345	725	530	410	11 kg	13 kg
CL 40	500	500	230 V/1 50 Hz 5,4	225	303	224	590	345	745	530	410	15 kg	18 kg

CL 20



CL 40



* 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, 2006/95/CE, 2004/108/CE, 1935/2004/CE, 2002/72/CE, "RoHS" 2002/95/CE, "DEEE" 2002/96/CE.
- Aux dispositions des normes européennes harmonisées suivantes, et aux normes précisant les prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène : NF EN 12100- 1 et 2 - 2004, NF EN 60204- 1 - 2006, NF EN 1678- 1998, NF EN 60529-2000 : IP 55, IP 34.

