

# robot coupe®

 **COUPE-LÉGUMES**  
CL 50 • CL 50 Ultra



RESTAURANTS - COLLECTIVITÉS - TRAITEURS

## ▶ CL 50 / CL 50 Ultra

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

### ERGONOMIE

Ces modèles sont équipés d'un redémarrage automatique de la machine par le levier pour un meilleur confort de travail et une rapidité d'exécution.

### NETTOYAGE FACILE

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

### ROBUSTESSE

Cuve et couvercle métalliques et bloc moteur en polycarbonate (en inox pour le CL 50 Ultra)



## Accessoire purée

Le CL 50 E et le CL 50 Ultra E peuvent être équipés en option d'un accessoire purée.

Vous pourrez ainsi réaliser facilement une purée de qualité et de goût en grande quantité.



Goulotte d'alimentation



**Pale & Grille purée** disponible en 2 dimensions pour obtenir la texture désirée : 3 mm ou 6 mm



Disque évacuateur spécial purée

### 2 GOULOTTES

- La grande goulotte (surface 139 cm<sup>2</sup>) accepte jusqu'à 10 tomates
- La goulotte ronde (Ø 58 mm) pour une coupe uniforme des produits longs



### DEBIT

- Débit pratique : jusqu'à 250 kg/h.
- Débit théorique : jusqu'à 5 kg/min.
- 2 versions disponibles :
  - 1 vitesse (monophasé ou triphasé) 375 tr/min
  - 2 vitesses (triphasé) : 375 tr/min et 750 tr/min

**50**  
DISQUES

**Qualité de coupe exceptionnelle :**  
le CL 50 vous permet de réaliser une grande variété de coupes même à partir de légumes fragiles comme des émincés de champignons ou de la macédoine de tomates.

Possibilité  
10 Macédoines  
et 3 Frites



## LA PLUS GRANDE VARIÉTÉ DE COUPES

### ▶ Eminceurs et Ondulé



16 disques



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

réf.  
28166  
28069  
28062  
28063  
28064  
28004  
28065  
28196

8 mm  
10 mm  
14 mm  
Ondulé 2 mm  
Ondulé 3 mm  
Ondulé 5 mm  
Pdt cuites 4 mm  
Pdt cuites 6 mm

réf.  
28066  
28067  
28068  
27068  
27069  
27070  
27244  
27245



0,6 mm → 14 mm

### ▶ Râpeurs



10 disques



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

réf.  
28056  
28057  
28058  
28073  
28059

7 mm  
9 mm  
parmesan  
radis  
Pdt type Rostis

réf.  
28016  
28060  
28061  
28055  
27164



1,5 mm → 9 mm

### ▶ Bâtonnets, Julienne, Tagliatelles



12 disques



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)

réf.  
28172  
28153  
28051  
28195  
27072  
27066

2 x 8 mm (lanières)  
2 x 10 mm  
3 x 3 mm  
4 x 4 mm  
6 x 6 mm  
8 x 8 mm

réf.  
27067  
28173  
28101  
28052  
28053  
28054



1x8 mm → 8x8 mm

### ▶ Macédoine



9 équipements



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

réf.  
28110  
28111  
28112  
28181  
28179

14 x 14 x 14 mm  
20 x 20 x 20 mm  
25 x 25 x 25 mm  
50 x 70 x 25 mm

réf.  
28113  
28114  
28115  
28180



5x5x5 mm → 50x70x25 mm

### ▶ Frites



3 équipements



8 x 8 mm  
10 x 10 mm  
10 x 16 mm

réf.  
28134  
28135  
28158



8x8 mm → 10x16 mm



# Coupe-Légumes

Modèles de table



## 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 **50 disques** pour les émincés, coupes ondulées, râpés, bâtonnets, lanières et macédoine (de 5x5x5 mm à 25x25x25 mm) avec une précision et une qualité de coupe optimale.
- Appareil 1 vitesse de 375 tr/mn 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/mn 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 300 couverts



## Utilisateurs :

Collectivités, Traiteurs, Restaurateurs.



## 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 à induction

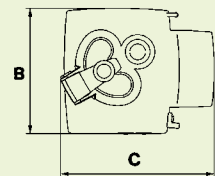
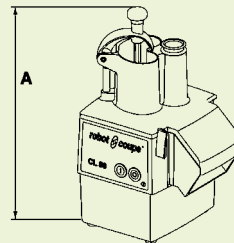


- **Moteur industriel asynchrone à usage intensif** pour une très grande fiabilité et longévité.
- Moteur monté sur roulement à billes pour un fonctionnement silencieux, exempt de toute vibration.
- Puissance délivrée accrue
- **Aucune maintenance :**
  - pas de pièces d'usure (pas de charbon).
  - Arbre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

Norme CE

	Caractéristiques électriques			Dimensions (mm)			Poids (kg)	
	Vitesse (tr/mn)	Puissance (Watts)	Voltage* (Amp.)	A	B	C	net	emballé
CL 50	375	550	230 V/1 50 Hz 5,7	590	320	350	17,6	19,8
CL 50	375	550	400 V/3 50 Hz/ 1,7	590	320	350	17,6	19,8
CL 50	375 & 750	600	400 V/3 50 Hz/ 1,8-2,1	590	320	350	17,6	19,8
CL 50 Ultra	375	550	230 V/1 50 Hz 5,7	590	320	350	18	20,2
CL 50 Ultra	375	550	400 V/3 50 Hz/ 1,7	590	320	350	18	20,2
CL 50 Ultra	375 & 750	600	400 V/3 50 Hz/ 1,8-2,1	590	320	350	18	20,2

### CL 50 - CL 50 Ultra



\* 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](http://www.robot-coupe.com)

## DISTRIBUTEUR

### NORMES :

Appareils conformes :

- Aux exigences essentielles 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.

