

robot coupe®



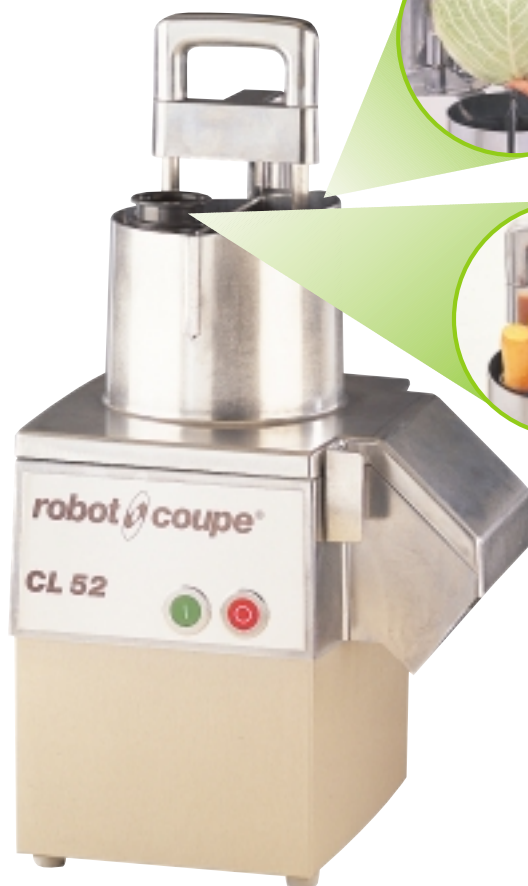
CL 50 • CL 50 Ultra • CL 52
COUPE-LÉGUMES



RESTAURANTS - COLLECTIVITÉS - CHARCUTIERS - TRAITEURS



CL 52



- **Bloc moteur en inox**, doté d'un **moteur puissant de 650 W** étudié pour le travail de grandes quantités.
- Coupe-légumes **entièrement métallique** très résistant.
- 2 goulottes :
 - Une **grande goulotte pleine lune** (surface 227 cm²) pour le travail des **produits volumineux** de type céleri, choux, salade... Cette grande goulotte permet de limiter les manipulations et d'**optimiser le débit** de la machine.
 - Une **goulotte cylindrique** (Ø 58 mm) prévue pour le travail des légumes longs ou fragiles avec une précision de coupe remarquable.
- Une **paroi amovible** garantit une régularité et une **qualité de coupe optimale**, dans le cas notamment des émincés de pommes de terre ou de tomates.

- 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.
- Ces modèles offrent désormais la gamme la plus large en tailles de macédoine (de **5x5x5** minimum à **25x25x25** mm maximum). Profitez de toutes ces possibilités pour créer de nouvelles présentations.
- Pour une **utilisation en toute sécurité**, ces modèles sont équipés d'un système de sécurité magnétique breveté Robot-Coupe. Ce système arrête le moteur dès l'ouverture du couvercle ou du poussoir et empêche tout accès aux parties coupantes lorsque l'appareil est en fonctionnement.

CL 50 Ultra



- **Bloc moteur en inox**, doté d'un moteur de **550 W**.
- Deux goulottes :
 - Une **grande goulotte demi-lune** (surface de 121 cm²) pour la coupe de légumes volumineux tels que le chou et le céleri.
 - Une **goulotte cylindrique** (Ø 58 mm) prévue pour les légumes longs ou fragiles avec une précision de coupe remarquable.
- 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**.

COUPE-LÉGUMES

MODÈLES DE TABLE



Les Plus Produits :

Capacité de travail :

- Grande goulotte permettant le travail de légumes volumineux de type chou, salade.

Grande variété de coupe :

- Gamme complète de 35 disques pour les émincés, coupes ondulés, râpés, bâtonnets, lanière et macédoine (de 5x5x5 mm à 25x25x25 mm) avec une précision et une qualité de coupe optimale.

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 400 couverts



Cible :
Collectivités, Charcutiers, Traiteurs, Restaurateurs.



En bref :

Performantes, robustes, faciles à nettoyer et disposant de la plus grande variété de coupe, ces machines sont inégalables et sauront répondre à vos besoins quotidiens avec précision, facilité et efficacité.



	ÉMINCEURS	RÂPEURS	BÂTONNETS	MACÉDOINE
CL 50	0.8 mm, 1 mm, 2 mm,	1.5 mm, 2 mm, 3 mm,	2 x 2 mm, 2 x 4 mm,	5 x 5 x 5 mm,
CL 50 Ultra	3 mm, 4 mm, 5 mm,	4 mm, 5 mm, 7 mm,	2 x 6 mm, 4 x 4 mm,	8 x 8 x 8 mm,
CL 52	8 mm, 10 mm, 14 mm.	9 mm.	6 x 6 mm, 8 x 8 mm.	10 x 10 x 10 mm,
	Ondulé 2 mm, 3 mm,	Parmesan.	Frites 8 x 8 mm	14 x 14 x 14 mm,
	5 mm.	Radis 1 mm.	Frites 10 x 10 mm.	20 x 20 x 20 mm.
				25 x 25 x 25 mm

	CL 50	CL 50 Ultra	CL 52
Débits pratiques	jusqu'à 250 kg/h	jusqu'à 250 kg/h	jusqu'à 300 kg/h
Débits théoriques	jusqu'à 5 kg/mn	jusqu'à 5 kg/mn	jusqu'à 7 kg/mn
Nombre de couverts par jour	20 à 300 +	20 à 300 +	50 à 400 +

CL 50



- Même caractéristiques que le CL50 Ultra à l'exception du bloc moteur en polycarbonate.
- Le CL50 est un **standard mondial** en matière de coupe-légumes.

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.**



robot coupe®

Éminceurs	réf.
0,8 mm	28069
1 mm	28062
2 mm	28063
3 mm	28064
Ondulé 2 mm	27068
Ondulé 3 mm	27069

Éminceurs	réf.
4 mm	28004
5 mm	28065
8 mm	28066
10 mm	28067
14 mm	28068
Ondulé 5 mm	27070

Équipements macédoine	réf.
5 x 5 mm	28110
8 x 8 mm	28111
10 x 10 mm	28112
14 x 14 mm	28113
20 x 20 mm	28114
25 x 25 mm	28115

Bâtonnets	réf.
2 x 2 mm (céleri)	28051
2 x 4 mm (lanières)	27072
2 x 6 mm (lanières)	27066
2 x 8 mm (lanières)	27067
3 x 3 mm	28101
4 x 4 mm	28052
6 x 6 mm	28053
8 x 8 mm	28054
Frites 8 x 8 mm	28134
Frites 10 x 10 mm	28135

Râpeurs	réf.
1,5 mm	28056
2 mm	28057
3 mm	28058
4 mm	28073
5 mm	28059
7 mm	28016
9 mm	28060
parmesan	28061
radis	28055

NORMES : APPAREILS CONFORMES : • Aux dispositions des directives européennes suivantes et aux législations nationales les transposant : 98/37/CEE, 73/23/CEE, 89/336/CEE, 89/109/CEE, 90/128/CEE. • Aux dispositions des normes européennes harmonisées suivantes, et aux normes précisant les prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène : EN 292 - 1 et 2, EN 60204 - 1, 1992, NF EN 1678. • A la norme française : NF U 64-051.

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-COUCPE S.N.C.

Norme CE

CL 50	CL 50 Ultra	CL 52
Dimensions (en mm) A=555 B=350 C=300	Dimensions (en mm) A=555 B=350 C=300	Dimensions (en mm) A=640 B=360 C=300
Poids net 15 kg Poids emballé 18 kg	Poids net 15 kg Poids emballé 18 kg	Poids net 21 kg Poids emballé 24 kg
Monophasé 230 V/50 Hz 550 W. - 5,7 Amp. Vitesse 375 tr/mn.	Monophasé 230 V/50 Hz 550 W. - 5,7 Amp. Vitesse 375 tr/mn.	Monophasé 230 V/50 Hz 750 W. - 4,2 Amp. Vitesse 375 tr/mn.
Triphasé 400 V/50Hz 600 W. - 1,7 Amp. Vitesse 375 tr/mn.	Triphasé 400 V/50Hz 600 W. - 1,7 Amp. Vitesse 375 tr/mn.	Triphasé 400 V/50Hz 750 W. - 2,0 Amp. Vitesse 375 tr/mn.
Autres voltages disponibles.	Autres voltages disponibles.	Autres voltages disponibles.



FABRIQUÉ EN FRANCE PAR ROBOT-COUCPE S.N.C.
Direction Générale, France, Internationale et Marketing :
 Tél. : 01 43 98 88 33 - Fax : 01 43 74 36 26
 18, rue Clément Viénot - BP 157 - 94305 Vincennes Cedex
<http://www.robot-coupe.fr> - email : international@robot-coupe.com

Administration Commerciale France :
 Tél. : 03 85 69 50 00 - Fax : 03 85 69 50 07 - 12, avenue du Maréchal Leclerc
 BP 134 71305 Montceau-en-Bourgogne Cedex - email : france@robot-coupe.fr

Robot-Coupe Belgique : Tél. : (071) 59 32 62 - Fax : (071) 59 36 04
 26, rue des Hayettes - 6540 Mont-Sainte-Geneviève - <http://www.robot-coupe.be>

DISTRIBUTEUR