

robot coupe®

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



RESTAURANTS - COLLECTIVITÉS - CHARCUTIERS - TRAITEURS



CL 50 / CL 50 Ultra

DEBIT

Une grande goulotte (surface de 139 cm²) pour la coupe de légumes volumineux tels que le chou et le céleri. Possibilité de traiter en une opération jusqu'à 10 tomates.

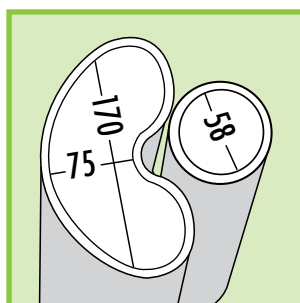


PRECISION

Une goulotte cylindrique (Ø 58 mm) prévue pour les légumes longs ou fragiles (ex : courgette, concombre, champignons) avec une précision de coupe remarquable.

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

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

ROBUSTESSE

Bloc moteur en polycarbonate (en inox pour le CL 50 Ultra), étudié pour le travail de grandes quantités.

CL 52

PRECISION

Une goulotte cylindrique (Ø 58 mm) prévue pour le travail des légumes longs ou fragiles avec une précision de coupe remarquable. Exemple : carottes, concombres etc...

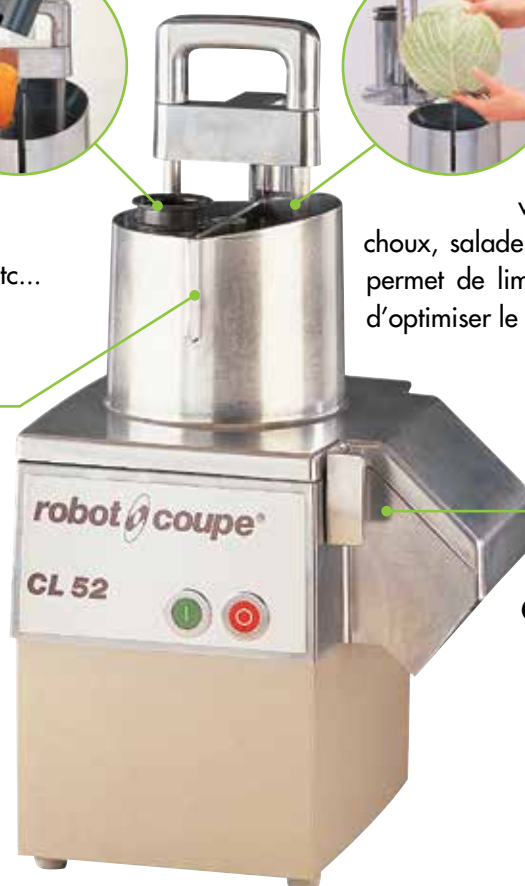
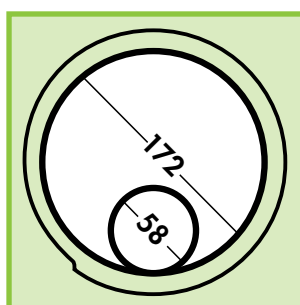


PRODUCTION

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.

QUALITÉ DE COUPE

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.



ROBUSTESSE

Bloc moteur en inox.

Conçus pour des petits et grands débits.



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 400 couverts



Utilisateurs :

Collectivités, Charcutiers, 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.



La plus grande variété de coupe !



13 ÉMINCEURS
0,6 mm

14 mm



3 ONDULÉS
2 mm

5 mm



10 RAPEURS
1,5 mm

9 mm



12 BÂTONNETS
1 x 8 mm

8 x 8 mm



9 MACÉDOINES
5 x 5 x 5 mm

50 x 70 x 25 mm



3 FRITES
8 x 8 mm

10 x 16 mm



Débits

	CL 50	CL 50 Ultra base inox	CL 52 base inox
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 +



Accessoire purée

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

Cet accessoire se compose de :

- Une grille spéciale et une pale
- Un disque évacuateur spécial
- Une goulotte d'alimentation.



Goulotte d'alimentation
(pour CL50 E et CL50 E Ultra
uniquement)



Pale & Grille purée
disponible en 3 dimensions
pour obtenir la texture désirée :
1,5 mm, 2 mm et 3 mm



Disque évacuateur spécial purée

Le modèle CL 52 peut recevoir en option l'équipement purée composé de la pale et la grille purée de 1,5 mm, 2 ou 3 mm. Vous pourrez ainsi réaliser facilement une purée de qualité et de goût en grande quantité.



▶ Éminceurs



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

▶ Bâtonnets/Frites



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)
2 x 8 mm (lanières)
2 x 10 mm

réf.
28172
28153
28051
28195
27072
27066
27067
28173

3 x 3 mm
4 x 4 mm
6 x 6 mm
8 x 8 mm
frites 8 x 8 mm
frites 10 x 10 mm
Frites 10 x 16 mm

réf.
28101
28052
28053
28054
28134
28135
28158

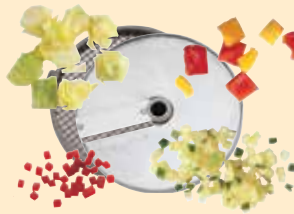
▶ Râpeurs



1,5 mm
2 mm
3 mm
4 mm
5 mm
7 mm
9 mm
parmesan
radis
Pdt type Rosfis

réf.
28056
28057
28058
28073
28059
28016
28060
28061
28055
27164

▶ Macédoine



5 x 5 x 5 mm
8 x 8 x 8 mm
10 x 10 x 10 mm
14 x 14 x 14 mm
14 x 14 x 5 mm
14 x 14 x 10 mm
20 x 20 x 20 mm
25 x 25 x 25 mm
50 x 70 x 25 mm

réf.
28110
28111
28112
28113
28181
28179
28114
28115
28180

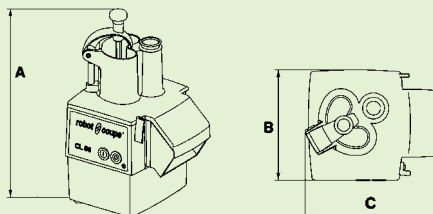
▶ Moteur à induction



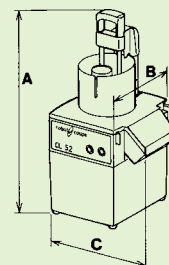
- Moteur industriel asynchrone à usage intensif pour une très grande fiabilité et longévité.
- Moteur monté sur roulement à billes pour un fonctionnement silencieux, exempt de toute vibration.
- Puissance délivrée accrue
- **Aucune maintenance :**
 - pas de pièces d'usure (pas de charbon).
 - Arbre moteur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

	Caractéristiques électriques			Dimensions (mm)			Poids (kg)	
	Vitesse (tr/mn)	Puissance (Watts)	Voltage* (Amp.)	A	B	C	net	emballé
CL 50	375	550	400 V/3 50 Hz 1,7	595	305	380	15	18
CL 50	375 & 750	550	400 V/3 50 Hz/ 1,8-2,1	595	305	380	15	18
CL 50 Ultra	375	550	400 V/3 50 Hz 1,7	610	305	380	15	18
CL 50 Ultra	375 & 750	550	400 V/3 50 Hz/ 1,8-2,1	610	305	380	15	18
CL 52	375	750	400 V/3 50 Hz 2	640	360	250	21	24

CL 50 - CL 50 Ultra



CL 52



* Autres voltages disponibles

robot coupe®

Robot Coupe U.S.A., Inc.

P.O. Box 16625 Jackson, MS 39236-6625

1-800-824-1646 (601) 898-8411

FAX: (601) 898-9134

email: info@robotcoupeusa.com

www.robotcoupeusa.com



We reserve the right to alter at any time without notice the technical specifications of this appliance. None of the information contained in this document is of a contractual nature. Modifications may be made at any time.

© All rights reserved for all countries by : ROBOT-COUPÉ S.N.C.