

robot coupe®

 **GEMÜSESCHNEIDER**
CL 55 • CL 60

















16-SCHEIBEN-SET „MULTICUT“ FÜR OBST UND GEMÜSE ALLER ART UND IN ALLEN GRÖSSEN

Aufgrund steigender Ansprüche an gesunde Ernährung suchen Küchenchefs im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung nach innovativen Lösungen zum Servieren von mehr frischem Obst und Rohkost.

Das Ziel ist eine Verbesserung der Speisenqualität in Schulkantinen, in der Betriebsverpflegung und im Gesundheitswesen.

Für Küchenchefs ist es eine willkommene Gelegenheit, wenn sie frisches Obst und Gemüse durch originelle Schnittvarianten auf ansprechendere Weise präsentieren können.

Deshalb bietet Robot-Coupe ein neues Komplettlösungs-Set aus insgesamt 16 Scheiben an.

Schneiden		Kohl, Zwiebeln, Pastinaken, Zucchini, Kohlrabi, Knollensellerie, Äpfel		Würfeln		Rote Bete, Zucchini, Salatgurke, Äpfel, Birnen, Melone, Mango	
		Paprika, Knollensellerie, Möhren, Lauch, Zitronen, Bananen, Kiwi				Tomaten, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Äpfel	
		Tomaten, Zucchini, Pilze, Aubergine				Paprika, Zucchini, Zwiebeln, Aubergine, Wassermelone, Honigmelone, Äpfel, Ananas, Eisbergsalat	
Reiben		Möhren, Knollensellerie, Pastinaken		Julienne		Möhren, Salatgurke, Zucchini, Rote Bete	
		Rote Bete, Kohl, Möhren, Käse				Möhren, Salatgurke, Rettich, Knollensellerie, Zucchini.	
Pommes-Frites		Kartoffeln, Kohlrabi, Knollensellerie, Zucchini, Süßkartoffeln, Pastinaken				Möhren, Salatgurke, Rettich, Knollensellerie, Zucchini	

D-Clean Kit



Reinigungsgerät für Würfelgatter
(5 mm, 8 mm, 10 mm,
12 mm oder 14 mm)



Scheiben-
Wandhalterungen



16 große
Scheiben

CL 55 WORKSTATION

KOMPLETTLÖSUNG GEMÜSESCHNEIDER

Bis zu
1.200 kg
Gemüse pro
Stunde

VERSTELLBARER WAGEN MIT 3 EBENEN



Zum leichten Transport von
Gemüse und Obst.



Für den Transport von Zubehör
verwendbar.



+ 16-SCHEIBEN-SET „MULTICUT“

AUTOMATISCHER EINFÜLLAUFSATZ



Hohe Produktivität:
Für Gemüse in großen
Mengen (Tomaten,
Zwiebeln, Kartoffeln etc.)



EINFÜLLAUFSATZ MIT HEBELARM



Besonders für
sperriges Gemüse wie Kohl oder
Knollensellerie. Mit integriertem
rundem Einfüllschacht für
längliche Gemüsesorten
wie z.B. Salatgurken.



PÜRIER-SET 3 mm



Müheles große Mengen
Kartoffelpüree
aus frischen
Kartoffeln zubereiten.



VERSTELLBARER WAGEN FÜR GN-BEHÄLTER 1/1



Zum Transport und zum Befüllen mit
Obst und Gemüse bzw. zur Lagerung
von Zubehör. 2 GN-Behälter 1/1 im
Lieferumfang enthalten.

CL 55 Hebelarm



Easy Guide

Sofortiger Zugang zu allen Informationen über Ihr Gerät



* Der Einfüllaufsatz mit Hebelarm eignet sich auch für besonders präzise und ungewöhnliche Schnittvarianten wie z. B. Möhren-Tagliatelle oder Gurken-Julienne

EINFÜLLAUFSATZ MIT HEBELARM

BESONDERS BENUTZERFREUNDLICH



Der Hebelarm vermindert den Kraftaufwand und ermöglicht einen höheren Durchsatz.



Nur beim Modell CL 60

Höhenverstellbarer Griff (3 Stellungen) für ermüdungsfreies Arbeiten.

BESONDERS PRÄZISE



Runde Einfüllöffnung Ø 58 mm für gleichmäßiges Schneiden länglicher Gemüsesorten



Exactitube®-Stopfer: Ø 39 mm für gleichmäßiges Schneiden kleiner und dünner Zutaten: Peperoni, Gewürzgurken, Spargel, Frühlingszwiebeln, Bananen, Erdbeeren, Weintrauben usw.

BESONDERS GROSS



Der XL-Einfüllschacht fasst bis zu 15 Tomaten oder einen ganzen Kohlkopf.

INTENSIVER GEBRAUCH



- Leistungsstarker Asynchronmotor für intensiven Gebrauch über einen langen Zeitraum
- Kugellagerter Motor für geräuscharmen und vibrationsfreien Betrieb
- Wartungsfrei: keine Verschleißteile (keine Kohlebürsten)
- Antriebswelle aus Edelstahl



CL 60 Hebelarm

NEU

Ganz aus Edelstahl:
Leichtes Reinigen in der Spülmaschine



EDELSTAHL

Easy Guide

Sofortiger Zugang zu allen Informationen über Ihr Gerät

Schubblade aus Edelstahl für Schneidwerkzeuge

FUSS HÖHENVERSTELLBAR für unebene Böden



ROBUSTE KONSTRUKTION

Motorblock und fahrbares Gestell aus Edelstahl.



LEICHTE HANDHABUNG

Das Gestell mit Rollen lässt sich leicht bewegen und ist geeignet für GN-Behälter. Ideal zum Verarbeiten großer Mengen.



LEICHT ZU REINIGEN

Alle mit Nahrungsmitteln in Kontakt kommenden Teile können zur leichteren Reinigung leicht ausgebaut werden.



DREHZAHL

2 Ausführungen erhältlich:
1 Drehzahl: einphasig 375 U/min.
2 Drehzahlen: dreiphasig 375 U/min. und 750 U/min.



ROBUSTE KONSTRUKTION

100% Edelstahl.



PRODUKTIVITÄT

Ladeplatte aus Edelstahl für ununterbrochenes Einfüllen.



LEICHTE HANDHABUNG

Durch die nicht zu großen Abmessungen des Gerätes und die Ausstattung mit 2 Rollen und einem Griff, lässt es sich leicht bewegen.



PLATZSPAREND

Kippen der Einfüllaufsätze in Richtung des Motorblocks.



DREHZAHL

2 Ausführungen erhältlich:
2 Drehzahlen: dreiphasig 375 und 750 U/min.
Drehzahlregelung: von 100 bis 1000 U/min.

CL 60 WORKSTATION

KOMPLETTLÖSUNG GEMÜSESCHNEIDER

Bis zu
1.800 kg
Gemüse pro
Stunde



FUSS HÖHENVERSTELLBAR

FAHRBARES REGAL FÜR ZUBEHÖR



- Zum Verstauen und Transportieren des Workstation-Zubehörs!
- Ebene für **16 Scheiben** und **8 Sets**
- **GN-Behälter 1/1** für Küchenbesteck
- **3 Einfüllaufsätze**



+ 16-SCHEIBEN-SET „MULTICUT“

AUTOMATISCHER EINFÜLLAUFSATZ



Hohe Produktivität:
Für Gemüse in großen
Mengen (Tomaten,
Zwiebeln,
Kartoffeln etc.).



EINFÜLLAUFSATZ MITHEBELARM



Besonders für
sperriges Gemüse
wie Kohl oder
Knollensellerie.



EINFÜLLAUFSATZ MIT 4 RÖHREN



Besonders geeignet
für längliches Gemüse
wie Salatgurken,
Zucchini usw.



PÜRIER-SET 3 mm



Müheles
große Mengen
Kartoffelpüree
aus frischen
Kartoffeln.



ERGO-MOBIL- WAGEN



Für 3 GN-Behälter 1/1

DIE GRÖSSTE AUSWAHL AN SCHEIBEN

LIEFERBAR
+
50
SCHEIBEN

Glatt: 0,6 mm bis 14 mm

Bis zu 150 kg in 5 Minuten

13 Scheiben



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

Art.-Nr
28166W
28069W
28062W
28063W
28064W
28004W
28065W

6 mm
8 mm
10 mm
14 mm
Bratkartoffeln 4 mm
Bratkartoffeln 6 mm

Art.-Nr
28196W
28066W
28067W
28068W
27244W
27245W



Wellen: 2 mm bis 5 mm

Bis zu 30 kg in 1 Minuten

3 Scheiben



2 mm
3 mm

Art.-Nr
27068W
27069W

5 mm

Art.-Nr
27070W



Reiben/Raspeln: 1,5 mm bis 9 mm

Bis zu 90 kg in 3 Minuten

11 Scheiben



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

Art.-Nr
28056W
28057W
28058W
28073W
28059W
28016W

9 mm
Parmesan
Rostis
Kartoffelpuffe
Meerrettich 1 mm

Art.-Nr
28060W
28061W
27164W
27219W
28055W



Julienne: 1x8 mm bis 8x8 mm

Bis zu 60 kg in 2 Minuten

12 Scheiben



1 x 8 mm (Tagliatelle)
1 x 26 mm Zwiebeln/Kohl
2 x 4 mm
2 x 6 mm
2 x 8 mm
2 x 10 mm (Tagliatelle)

Art.-Nr
28172W
28153W
27072W
27066W
27067W
28173W

2 x 2 mm
2,5 x 2,5 mm
3 x 3 mm
4 x 4 mm
6 x 6 mm
8 x 8 mm

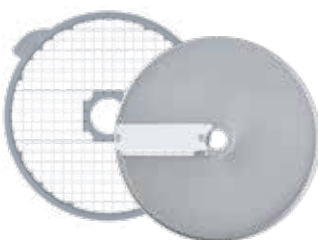
Art.-Nr
28051W
28195W
28101W
28052W
28053W
28054W



Würfel: 5x5x5 mm bis 50x70x25 mm

Bis zu 60 kg in 2 Minuten

10 Scheiben



5 x 5 x 5 mm
8 x 8 x 8 mm
10 x 10 x 10 mm
12 x 12 x 12 mm
14 x 14 x 5 mm (Mozzarella)

Art.-Nr
28110W
28111W
28112W
28197W
28181W

14 x 14 x 10 mm
14 x 14 x 14 mm
20 x 20 x 20 mm
25 x 25 x 25 mm
50 x 70 x 25 mm (Salat)

Art.-Nr
28179W
28113W
28114W
28115W
28180W



Pommes-Frites: 6x6 mm bis 10x16 mm

**Bis zu 120 kg
in 4 Minuten**

Pürieraufsatz

**Bis zu 10 kg
in 2 Minuten**



5 Scheiben

6 x 6 mm
8 x 8 mm
8 x 16 mm
10 x 10 mm
10 x 16 mm

Art.-Nr
29230W
28134W
28159W
28135W
28158W



2 Einsätze

Püree glatt:
Ø 3 mm
Püree fein passiert:
Ø 6 mm

Art.-Nr
28208
28210



ZUSÄTZLICH LIEFERBAR CL 55 UND CL 60



Einfüllaufsatz mit 4 Röhren

- Für die Verarbeitung länglicher Gemüsesorten in großen Mengen.
- Durchmesser: 2 Röhren mit 50 mm und 2 Röhren mit 70 mm



Einfüllaufsatz mit senkrechter und schräger Röhre

- Für längliche Gemüsesorten und Diagonalschnitt.
- Durchmesser der Röhren 75 mm und 50 mm.

robot coupe®

#THEsolution



Verarbeiten Sie
frische Produkte mit
Leichtigkeit



Sparen Sie
Zeit



Reduzieren Sie
manuelle Tätigkeiten



Vermindern Sie
Abfall



Art.-Nr. 452 618F - 05/2025 - Allemagne



Forden Sie auf unserer Website eine Vorführung an:
robot-coupe.com

& Scan now
Follow us



In Frankreich hergestellt