

robot coupe®



GEMÜSESCHNEIDEMASCHINE

CL 50 • CL 50 Ultra • CL 52



RESTAURANTS – GROSSKÜCHEN – FEINKOSTGESCHÄFTE

Diese unvergleichlichen Geräte sind leistungsstark, robust, leicht zu reinigen und sie bieten eine beeindruckende Schnittvelfalt.

Großer Einfüllschacht



Bis zu 10 Tomaten
bzw. ein halber
Kohlkopf.



Runder Einfüllschacht



Ø 58 mm für gleichmäßiges Schneiden
länglicher Zutaten, wie z.B. Zucchini,
Möhren, Salami, Salatgurken usw.



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



XL-Einfüllschacht



Bis zu 15 Tomaten bzw. ein
ganzer Kohlkopf.



Hebel mit Bewegungsunterstützung zur
Verminderung des Kraftaufwands durch den
Benutzer und für höheren Durchsatz.

CL 50 / CL 50 Ultra



550 Watt



550 Watt
Motorblock aus
Edelstahl

CL 52



750 Watt
Motorblock aus Edelstahl

Besonders Benutzerfreundlich

Konzipiert für das mühelose und schnelle
Schneiden großer Mengen von Gemüse.



ARBEITSKOMFORT
VORBEUGUNG VON RSI*



ROBUSTHEIT

Asynchronmotor für intensiven
Gebrauch.



BEDIENKOMFORT

Automatische Wiederinbetriebnahme
des Gerätes durch Absenken des
Hebels für höheren Arbeitskomfort
und schnelle Verarbeitung.



PLATZSPAREND

Platzersparnis durch seitlichen
Auswurf.



LEICHT ZU REINIGEN

Deckel-Design mit abgerundeten Kanten und ohne
Vertiefungen für einfaches Reinigen.



DREHZAHL

- 2 Ausführungen erhältlich:
1 **Drehzahl** (einphasig oder dreiphasig) 375 U/min.
2 **Drehzahlen** (dreiphasig): 375 U/min und 750 U/min.

* Repetitive-Strain-Injury = Verletzung durch wiederholte Beanspruchung

Reiben und in Scheiben, Streifen, Würfel und Pommes schneiden ...



... kleine und dünne Zutaten schneiden ...



... und vieles andere mehr:



Zusätzlich lieferbar: Pürieraufsatz



- **Große Mengen in kurzer Zeit**

Zur Zubereitung von bis zu 10 kg frischem und schmackhaftem Kartoffelpüree in nur 2 Minuten

- **Benutzerfreundlich**

Durch den großen Einfüllschacht lassen sich die Kartoffeln auf einfachste Weise einfüllen.

- **Vielseitig**

Zusätzliche Funktion für die Zubereitung von Kartoffelpüree mit Ihrem Gemüseschneider zusätzlich zu den 50 Schnittvarianten für Obst und Gemüse



- **Einfüllaufsatz**
CL 50/CL 50 Ultra*



- **Press-Schaber**
- **Püriersieb: 3 mm oder 6 mm**



- **Spezial-Auswurf-scheibe für Püree**

* Nicht für das Modell CL 52 geeignet



EINE ÜBERAUS GROSSE SCHNITTVIELFALT

▶ Glatt



0,6 mm → 10 mm



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

12 Scheiben

Art.-Nr		Art.-Nr
28166	5 mm	28065
28069	6 mm	28196
28062	8 mm	28066
28063	10 mm	28067
28064	Bratkartoffeln 4 mm	27244
28004	Bratkartoffeln 6 mm	27245



▶ Wellen



2 mm → 5 mm



3 Scheiben

	Art.-Nr
2 mm	27068
3 mm	27069
5 mm	27070



▶ Reiben/Raspeln



1,5 mm → 9 mm



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

10 Scheiben

Art.-Nr		Art.-Nr
28056	7 mm	28016
28057	9 mm	28060
28058	Parmesan	28061
28073	Meerrettich	28055
28059	Röstis	27164



▶ Stäbchen, Julienne, Tagliatelle



1x8 mm → 8x8 mm



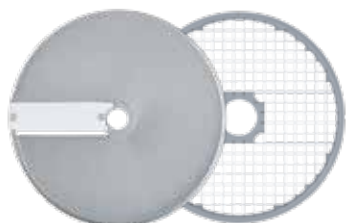
1 x 8 mm
1 x 26 mm Zwiebel/Kohl
2 x 2 mm (Sellerie)
2,5 x 2,5 mm
2 x 4 mm (Streifen)
2 x 6 mm (Streifen)

12 Scheiben

Art.-Nr		Art.-Nr
28172	2 x 8 mm (Streifen)	27067
28153	2 x 10 mm	28173
28051	3 x 3 mm	28101
28195	4 x 4 mm	28052
27072	6 x 6 mm	28053
27066	8 x 8 mm	28054



▶ Würfel



5x5x5 mm → 50x70x25 mm

5 x 5 x 5 mm
8 x 8 x 8 mm
10 x 10 x 10 mm
14 x 14 x 5 mm
12 x 12 x 12 mm

10 Einsätze

Art.-Nr		Art.-Nr
28110	14 x 14 x 10 mm	28179
28111	14 x 14 x 14 mm	28113
28112	20 x 20 x 20 mm	28114
28181	25 x 25 x 25 mm	28115
28197	50 x 70 x 25 mm	28180



▶ Pommes Frites



8x8 mm → 10x16 mm



4 Einsätze

	Art.-Nr
8 x 8 mm	28134
8 x 16 mm	28159
10 x 10 mm	28135
10 x 16 mm	28158



robot coupe®

#THEsolution



Verarbeiten Sie
frische Produkte mit
Leichtigkeit



Sparen Sie
Zeit



Reduzieren Sie
manuelle Tätigkeiten



Vermindern Sie
Nassmüll



Ref.: 451 558 - 06/2024 - Allemagne



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

& Scan now
Follow us



In Frankreich hergestellt