

# robot coupe®

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



**RESTAURANTS - COLLECTIVITÉS - TRAITEURS**

Performants, robustes, faciles à nettoyer et disposant de la plus grande variété de coupes, ces modèles sont inégalables.

### Goulotte grand volume



Jusqu'à 10 tomates  
ou un ½ chou.



### Goulotte cylindrique



Ø 58 mm coupe uniforme des  
produits longs tels que: courgettes,  
carottes, poivrons, concombres.



**Poussoir Exactitude:**  
Ø 39 mm coupe des ingrédients  
de petit calibre tels que: piments,  
cornichons pickles, saucisses  
sèches, asperges, oignons  
nouveaux, bananes, fraises, raisins...



### Goulotte extra large



Jusqu'à 15 tomates ou  
1 chou entier.



**Levier avec mouvement assisté** pour réduire  
les efforts de l'opérateur et assurer une plus  
grande productivité.

## ▶ CL 50 / CL 50 Ultra



550 Watts



550 Watts  
Bloc moteur en  
inox

## ▶ CL 52



750 Watts  
Bloc moteur en inox

### Extra Ergonomique

Conçu pour couper de grands volumes de  
légumes sans effort et en minimum de temps



**CONFORT DE TRAVAIL  
PRÉVENTION DES TMS\*  
RÉDUCTION DE LA PÉNIBILITÉ**

\* Troubles musculo-squelettiques



#### ROBUSTESSE

Moteur industriel asynchrone  
pour un usage intensif.



#### ERGONOMIE

Redémarrage automatique de  
la machine par le levier pour un  
meilleur confort de travail et  
une rapidité d'exécution.



#### ENCOMBREMENT RÉDUIT

Gain de place grâce à  
l'éjection latérale.



#### NETTOYAGE FACILE

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



#### VITESSES

2 versions disponibles :  
1 vitesse (monophasé ou triphasé) 375 tr/min.  
2 vitesses (triphasé) : 375 tr/min. et 750 tr/min.



Emincez, rapez, taillez en julienne, en macédoine, en frite...



...coupez des ingrédients de petits calibres...



... et bien plus encore :



## Option: Fonction Presse-purée



- **Volume et Rapidité**

Pour réaliser en 2 minutes jusqu'à 10 kg d'une purée fraîche et savoureuse.

- **Ergonomie**

Une grande goulotte ergonomique permet de charger **en continu** les pommes de terre en limitant les manipulations.

- **Polyvalence**

Bénéficiez d'une fonction supplémentaire Presse-purée sur votre Coupe-légumes **en plus des 50 coupes de fruits et de légumes.**



- **Goulotte d'alimentation CL 50/CL 50 Ultra\***



- **Pale**
- **Grille purée : 3 mm ou 6 mm**



- **Disque évacuateur spécial purée**

\* Ne convient pas pour le CL 52



# LA PLUS GRANDE VARIÉTÉ DE COUPES

EN OPTION  
+de  
**50**  
DISQUES

## Eminceurs : 0,6 mm à 14 mm



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

### 13 disques

Réf.	
28166W	6 mm
28069W	8 mm
28062W	10 mm
28063W	14 mm
28064W	PdT cuites 4 mm
28004W	PdT cuites 6 mm
28065W	

Réf.
28196W
28066W
28067W
28068W
27244W
27245W



## Ondulés : 2 mm à 5 mm



2 mm  
3 mm

### 3 disques

Réf.	
27068W	5 mm
27069W	

Réf.
27070W



## Râpeurs : 1,5 mm à 9 mm



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

### 11 disques

Réf.	
28056W	9 mm
28057W	Parmesan
28058W	PdT type Röstis
28073W	PdT crues
28059W	Radis
28016W	

Réf.
28060W
28061W
27164W
27219W
28055W



## Bâtonnets : 1x8 mm à 8x8 mm



1 x 8 mm  
1 x 26 mm oignon/chou  
2 x 4 mm (lanières)  
2 x 6 mm (lanières)  
2 x 8 mm (lanières)  
2 x 10 mm

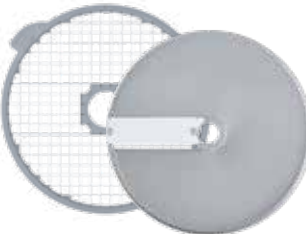
### 12 disques

Réf.	
28172W	2 x 2 mm (céleri)
28153W	2,5 x 2,5 mm
27072W	3 x 3 mm
27066W	4 x 4 mm
27067W	6 x 6 mm
28173W	8 x 8 mm

Réf.
28051W
28195W
28101W
28052W
28053W
28054W



## Macédoine : 5x5x5 mm à 50x70x25 mm



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)

### 10 équipements

Réf.	
28110W	14 x 14 x 10 mm
28111W	14 x 14 x 14 mm
28112W	20 x 20 x 20 mm
28197W	25 x 25 x 25 mm
28181W	50 x 70 x 25 mm (salade)

Réf.
28179W
28113W
28114W
28115W
28180W



## Frites : 6x6 mm à 10x16 mm



### 5 équipements

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

Réf.
29230W
28134W
28159W
28135W
28158W







**Transformer**  
des produits frais  
facilement



**Gagner**  
du temps



**Réduire**  
les tâches manuelles



**Diminuer**  
le gaspillage



Ref. : 451 556 - 01/2026 - Français



Faites une demande de démonstration  
sur notre site internet :  
**robot-coupe.com**

& Scan now  
Follow us



Fabriqué en France