

robot coupe®

 **COUPE-LÉGUMES**
CL 55 • CL 60 • CL 60 V.V.



RESTAURANTS - COLLECTIVITÉS - TRAITEURS

NUTRITION FRAÎCHEUR :

LES CRUDITÉS DANS TOUS LEURS ÉTATS

Avec l'évolution de la réglementation nutritionnelle, les Chefs de la restauration scolaire sont amenés à proposer plus de crudités. Ce qui était une recommandation, devient une obligation avec le décret n°2011-1227 du 30 Septembre 2011.





















Le tableau de fréquence alimentaire édité par le **GEMRCN** impose une fréquence de minimum:

10 crudités sur 20 repas consécutifs.

Robot-Coupe propose depuis de nombreuses années la **plus grande variété de coupes** avec **plus de 50 disques** disponibles.

Aujourd'hui, Robot-Coupe innove avec le lancement du Pack Nutrition Fraîcheur composé de 10 disques.

C'est ainsi la meilleure opportunité pour **les Chefs de toute la restauration** de proposer de nouvelles coupes et de nouvelles présentations pour **tous leurs plats** :

Éminceurs		Pommes, choux rouges, oignons, carottes...		Macédoines		Melons, concombres, carottes, betteraves cuites...	
		Citrons, poivrons, poireaux, patates douces...				Pommes, tomates, courgettes, poivrons...	
		Kiwis, tomates, champignons, endives...				Pastèques, carottes, concombres, céleris raves...	
Râpeurs		Papayes vertes, courgettes, betteraves crues, carottes...		Juliennes		Poires, navets, carottes, courgettes...	
		Granny Smith, choux blancs, betteraves cuites, céleris raves...				Pommes, carottes, radis, betteraves crues...	

D-Clean Kit



Outil de nettoyage grilles macédoine (5,8 ou 10 mm)



porte-disques



4 porte-disques muraux pour 16 disques

CL 55 NUTRITION FRAÎCHEUR SOLUTION COMPLÈTE

Jusqu'à
1200 kg
de légumes
par heure

CHARIOT RÉGLABLE 3 HAUTEURS



Pour transporter et charger facilement les légumes et les fruits.



Utilisable pour le transport des accessoires.



PACK NUTRITION FRAÎCHEUR INCLUS AVEC 10 DISQUES

GOULOTTE AUTOMATIQUE



Pour tous les légumes vrac (tomates, oignons, pommes de terre...)



GOULOTTE À LEVIER



Spécial légumes volumineux, type chou ou céleri. Avec la goulotte cylindrique intégrée pour les légumes longs, type concombre.



EQUIPEMENT PRESSE-PURÉE 3MM



Pour réaliser facilement une purée fraîche de qualité et de goût en grande quantité.



CHARIOT RÉGLABLE GN 1X1



Pour le transport, le chargement des produits et le rangement des accessoires. 2 bac GN1x1 fournis.

► CL 55 Levier

Jusqu'à
1000
couverts

EN OPTION
+de
50
DISQUES



* La goulotte à levier s'utilise aussi pour les coupes spéciales et précises comme tagliatelles de carottes ou julienne de concombre

GOULOTTE A LEVIER

ERGONOMIE REMARQUABLE



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



Uniquement sur CL 60

Poignée réglable en hauteur (3 positions) pour une meilleure ergonomie du travail

EXTRA PRECIS



Goulotte cylindrique

Ø 58 mm pour une coupe uniforme des produits longs.



Poussoir Exactitude:

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

EXTRA LARGE



Le volume XL de la goulotte accepte jusqu'à 15 tomates ou 1 chou entier.

EN OPTION
+de
50
DISQUES

Jusqu'à
3000
couverts

► CL 60 Levier

NOUVEAU

guide d'ejection

Repartition optimale des légumes dans le bac.



Bac en inox pour les outils de coupe



PIED AJUSTABLE

Pour s'adapter aux différents niveaux de sols



CONSTRUCTION ROBUSTE

Bloc moteur et socle mobile en inox.



NETTOYAGE FACILE

Toutes les pièces en contact alimentaire sont facilement démontables pour une hygiène parfaite.



SYSTÈME DE SÉCURITÉ

Interdit l'accès à l'outil tranchant lorsque celui-ci est en mouvement.



MANIPULATION FACILE

Socle muni de roulettes pour un déplacement facile et permettant de recevoir des bacs standards parfaitement adaptés aux grands débits.



VITESSE

2 versions disponibles :

1 vitesse : 375 tr/mn en monophasé

2 vitesses : 375 et 750 tr/mn en triphasé



CONSTRUCTION ROBUSTE

Machine tout inox sauf base de la goulotte en aluminium.



PRODUCTIVITE

Plateau d'alimentation en inox pour l'approvisionnement en continu de la machine.



MANIPULATION FACILE

Sa dimension raisonnable et son équipement de 2 roulettes et d'une poignée garantissent une très grande facilité de déplacement de la machine.



ENCOMBREMENT REDUIT

Basculement des goulottes dans l'alignement du bloc moteur.



VITESSE

2 versions disponibles :

2 vitesses : 375 et 750 tr/mn en triphasé

Vitesse Variable : de 100 à 1 000 tr/min

Le CL 60 V.V. est doté d'une variation de vitesse pour adapter votre vitesse à la texture du produit et au type de la coupe.

CL 60 NUTRITION FRAÎCHEUR SOLUTION COMPLÈTE

Jusqu'à
1800 kg
de légumes
par heure

NOUVEAU

guide d'ejection

Repartition optimale des légumes dans le bac.



ÉCHELLE DE RANGEMENT D'ACCESSOIRES



- Pour stocker et transporter tous les accessoires Nutrition Fraîcheur !
- Plateau pour **16 disques et 8 équipements**
- **Bac GN1X1** pour les ustensiles de cuisine
- **3 Goulottes**

PIED AJUSTABLE

PACK NUTRITION FRAÎCHEUR INCLUS AVEC 10 DISQUES

GOULOTTE AUTOMATIQUE



Pour tous les légumes vrac (tomates, oignons, pommes de terre...)



GOULOTTE À LEVIER



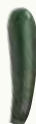
Spécial légumes volumineux, type chou ou céleri.



GOULOTTE À 4 TUBES



Spécial légumes longs types concombres ou courgettes.



ÉQUIPEMENT PRESSE-PURÉE 3 MM



Pour réaliser facilement une purée fraîche de qualité et de goût en grande quantité.



CHARIOT ERGO MOBILE



3 bacs GN 1x1 fournis.



LA PLUS GRANDE VARIÉTÉ DE COUPES

▶ Eminceurs

13 disques



0,6 mm → 14 mm



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

réf.
28166W
28069W
28062W
28063W
28064W
28004W
28065W

6 mm
8 mm
10 mm
14 mm
Pdt cuites 4 mm
Pdt cuites 6 mm

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



▶ Ondulés

3 disques



2 mm → 5 mm



réf.
2 mm 27068W
3 mm 27069W
5 mm 27070W



▶ Râpeurs

11 disques



1,5 mm → 9 mm



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

réf.
28056W
28057W
28058W
28073W
28059W
28016W

9 mm
parmesan
radis
Pdt type Rostis
Pdt crues

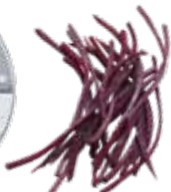


▶ Bâtonnets, Julienne, Tagliatelles

12 disques



1,8 mm → 8x8 mm



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)

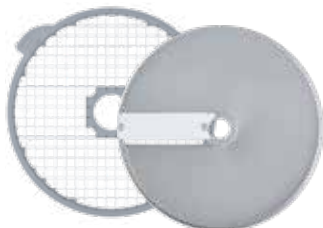
réf.
28172W
28153W
28051W
28195W
27072W
27066W

réf.
2 x 8 mm (lanières) 27067W
2 x 10 mm 28173W
3 x 3 mm 28101W
4 x 4 mm 28052W
6 x 6 mm 28053W
8 x 8 mm 28054W



▶ Macédoine

10 équipements



5x5x5 mm → 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

réf.
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

réf.
28179W
28113W
28114W
28115W
28180W



▶ Frites

4 équipements



8x8 mm → 10x16 mm



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

réf.
28134W
28159W
28135W
28158W

▶ Presse-purée

2 équipements



+



Ø 3 mm
Ø 6 mm

réf.
28208
28210

▶ ACCESSOIRES CL 55 ET CL 60 EN OPTION



Goulotte à 4 tubes droits

- Conçue pour le travail des légumes longs en grands débits.
- Diamètre des tubes : 2 tubes de 50 mm et 2 tubes de 70 mm



Goulotte à tubes droit et incliné

- Conçue pour le travail des légumes longs et la coupe en biais.
- Cette goulotte comprend un tube et un poussoir (Ø 75 mm), un insert et un poussoir (Ø 50 mm)





Transformer
des produits frais
facilement



Gagner
du temps



Réduire
les tâches manuelles



Diminuer
le gaspillage



Réf. : 451 616F - 12/2025 - Français



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

& Scan now
Follow us



Fabriqué en France