

robot coupe®

 **TAGLIAVERDURE**
CL 55 • CL 60 • CL 60 V.V.



RISTORANTI - COLLETTIVITÀ - GASTRONOMIE

PACK DI 16 DISCHI CON VARI TIPI DI TAGLIO

SVARIATI TAGLI PER LA FRUTTA E LA VERDURA

In seguito all'evoluzione delle esigenze nutrizionali, i cuochi nel settore dell'alimentazione cercano soluzioni per servire sempre più frutta e verdura.

L'obiettivo è di migliorare le qualità nutritive dei pasti serviti nelle mense scolastiche, nelle mense aziendali e negli ospedali.

Per i cuochi questo apparecchio rappresenta un'ottima opportunità per effettuare tagli originali e creativi di frutta e verdura fresche per renderle più appetibili.

Robot-Coupe si rinnova con la sua recente novità, il Pack per postazione di lavoro che comprende in tutto 16 dischi.

Fette



1 mm

Cavolo, cipolla, pastinaca, zuccina, rapa, sedano rapa, mela.



2 mm

Peperone, sedano rapa, carota, porro, limone, banana, kiwi.



4 mm

Pomodoro, zuccina, funghi, melanzana.



Julienne



1,5 mm

Carota, sedano rapa, pastinaca.



3 mm

Barbabietola, cavolo, carota, formaggio.



Patate fritte



10 x 10 mm

Patata, rapa, sedano rapa, zuccina, patata americana, pastinaca.

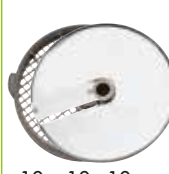


Cubetti



5 x 5 x 5 mm

Barbabietola, zuccina, cetriolo, mela, pera, melone, mango.



10 x 10 x 10 mm

Pomodoro, zuccina, peperone, cipolla, mela.



20 x 20 x 20 mm

Peperone, zuccina, cipolla, melanzana, anguria, melone, mela, ananas e lattuga iceberg.



Listelli



2 x 10 mm

Carota, cetriolo, zuccina, barbabietola.



2,5 x 2,5 mm

Carota, cetriolo, ravanella, sedano rapa, zuccina.



4 x 4 mm

Carota, zuccina, cetriolo, sedano, patata americana, ravanella, barbabietola.



D-Clean Kit



Attrezzo Pulizia della griglia per taglio a cubetti (5 mm, 8 mm o 10 mm)



Porta-dischi



Porta-dischi per 16 dischi

CL 55 STAZIONE DI LAVORO SOLUZIONE COMPLETA

Fino a
1200 kg
di verdure
l'ora.

Nuovo

CARRELLO REGOLABILE 3 LIVELLI



Per trasportare e caricare
facilmente frutta e verdura.



Utilizzabile per trasportare
gli accessori.



+ PACK DI 16 DISCHI CON VARI TIPI DI TAGLIO

TRAMOGGIA LIBERA



Per tutti i tipi di verdure
(pomodori, cipolle,
patate...)



TRAMOGGIA A LEVA



Speciale verdure voluminose,
come cavolo o sedano rapa.
Con la tramoggia cilindrica
integrata per le verdure
lunghe, tipo
cetriolo.



ACCESSORIO SCHIACCIAPATATE 3 MM



Realizzare facilmente
un purè di patate
fresche in gran
quantità.



CARRELLO REGOLABILE GN 1X1



Per il trasporto, il carica-
mento dei prodotti e la sis-
temazione degli accessori.
2 vasche GN 1x1 fornite.

► CL 55 a Leva

Fino a
1000
coperti

IN OPZIONE
+ 50
DISCHI



* La tramoggia a leva si utilizza anche per i tagli speciali e precisi come i listelli di carote o la julienne di cetrioli

TRAMOGGIA A LEVA

ERGONOMIA ECCEZIONALE



Leva con movimento assistito per ridurre lo sforzo e per una maggiore produttività.



Unicamente sul CL 60
Maniglia regolabile in altezza (3 posizioni) per una migliore ergonomia di lavoro

EXTRA PRECISO



Tramoggia cilindrica Ø 58 mm per un taglio uniforme dei prodotti lunghi.

EXTRA LARGE



Il volume XL della tramoggia contiene fino a 15 pomodori o 1 cavolo intero.

IN OPZIONE
+ 50
DISCHI

Fino a
3000
coperti

► CL 60 a Leva

Vasca in inox per i dischi



PIEDINI REGOLABILI

Per adattarsi ai vari livelli del pavimento

STRUTTURA ROBUSTA

Blocco motore e base mobile in inox

PULIZIA SEMPLICE

Tutti i pezzi a contatto con gli alimenti sono facilmente smontabili per un'igiene perfetta.

SISTEMA DI SICUREZZA

L'accesso ai coltelli è impossibile quando sono in movimento.

MANIPOLAZIONE SEMPLICE

Base dotata di rotelle per uno spostamento facile e che permette di ricevere vasche standard perfettamente adatte alle grandi quantità.

VELOCITÀ

2 versioni disponibili:
1 velocità: monofase 375 giri/min
2 velocità: trifase 375 giri/min e 750 giri/min

STRUTTURA ROBUSTA

Macchina interamente in inox salvo la base della tramoggia in alluminio.

PRODUTTIVITÀ

Vassoio in inox per alimentare la macchina in modo continuo.

MANIPOLAZIONE SEMPLICE

Le sue dimensioni ragionevoli, oltre alla rotelle e alla maniglia, consentono una notevole facilità di spostamento della macchina.

INGOMBRO RIDOTTO

Ribaltamento delle tramogge in allineamento con il blocco motore.

VELOCITÀ

2 versioni disponibili:
2 velocità: trifase 375 giri/min e 750 giri/min.
Velocità Variabile: 100 a 1000 giri/min.
Il CL 60 V.V. è dotato di un variatore di velocità per adattare la velocità alla consistenza del prodotto e al tipo di taglio.

CL 60 STAZIONE DI LAVORO SOLUZIONE COMPLETA

Nuovo

Fino a
1800 kg
di verdure
l'ora.



PIEDINI REGOLABILI

CARRELLO PER SISTEMARE GLI ACCESSORI



- Per mettere via e trasportare tutti gli accessori.
- Vassoio per **16 dischi e 8 attrezzature**.
- Vasca GN 1X1 per gli utensili da cucina.
- **3 Tramogge**



+ PACK DI 16 DISCHI CON VARI TIPI DI TAGLIO

TRAMOGGIA LIBERA



Per tutti i tipi di verdure (pomodori, cipolle, patate...)



TRAMOGGIA A LEVA



Speciale verdure voluminose, come cavolo o sedano rapa



TRAMOGGIA 4 TUBI



Ideale per il taglio di verdure lunghe come cetrioli e zucchine.



ACCESSORIO SCHIACCIAPATATE 3



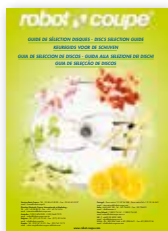
Realizzare facilmente un purè di patate fresche in gran quantità.



CARRELLO ERGONOMICO



Per 3 vasche GN 1X1



GRANDE VARIETÀ DI TAGLI

Fette

13 dischi



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

Codice
28166
28069
28062
28063
28064
28004
28065

6 mm
8 mm
10 mm
14 mm
Patate cucinate 4 mm
Patate cucinate 6 mm

Codice
28196
28066
28067
28068
27244
27245



0,6 mm → 14 mm

Ondulati

3 dischi



2 mm
3 mm
5 mm

Codice
27068
27069
27070



2 mm → 5 mm

Julienne

11 dischi



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

Codice
28056
28057
28058
28073
28059
28016

9 mm
Parmigiano
Radici
Patate tipo Rosfis
Patate crude

Codice
28060
28061
28055
27164
27219



1,5 mm → 9 mm

Listelli

12 dischi



1 x 8 mm
1 x 26 mm cipolla/cavolo
2 x 2 mm (fiammiferi)
2,5 x 2,5 mm
2 x 4 mm (strisce)
2 x 6 mm (strisce)

Codice
28172
28153
28051
28195
27072
27066

2 x 8 mm (strisce)
2 x 10 mm
3 x 3 mm
4 x 4 mm
6 x 6 mm
8 x 8 mm

Codice
27067
28173
28101
28052
28053
28054



1,8 mm → 8x8 mm

Cubetti

10 accessori



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

Codice
28110
28111
28112
28197
28181

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

Codice
28179
28113
28114
28115
28180



5x5x5 mm → 50x70x25 mm

Patate fritte

4 accessori



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

Codice
28134
28159
28135
28158

Schiacciapatate

2 accessori



Ø 3 mm
Ø 6 mm

Codice
28208
28210

8x8 mm → 10x16 mm

ACCESSORI CL 55 E CL 60 IN OPZIONE



Tramoggia a 4 tubi dritti

- Ideato per la lavorazione a grande capacità di verdure lunghe.
- Diametro dei tubi: 2 tubi da 50 mm e 2 tubi da 70 mm.



Tramoggia con un tubo dritto e uno inclinato

- Realizzato per la lavorazione di verdure lunghe e per il taglio in diagonale.
- Il diametro dei tubi è di 70 mm e quello del pressino è di 50 mm.



Tagliaverdure

Modelli a terra



I vantaggi prodotto:

Capacità di lavorazione:

- Grande alimentatore a leva (superficie: 238 cm²) per la lavorazione di verdure voluminose e tramoggia automatico per il taglio continuo.
- Motore potente che permette di avere una grande capacità di lavorazione (fino a 1800 kg/ora).

Grande varietà di taglio:

- 1 collezione completa di 50 dischi per realizzare fette, julienne, listelli, cubetti e patate fritte.
- 4 tipi di tramoggia per offrire lo strumento che si adatta meglio ad ogni preparazione

Realizzazione semplice e robusta:

- Predominanza dell'acciaio inox nella scelta dei materiali per una pulizia facile e per una più grande durata.
- Pezzi a contatto con gli alimenti facili da smontare e da pulire.



Numero di pasti per servizio: Fino a 3000.



Destinato a:

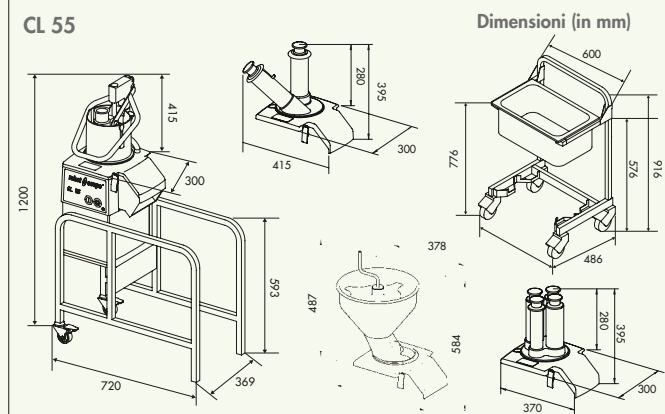
Cucine centralizzate, Comunità ed industrie agro-alimentari.



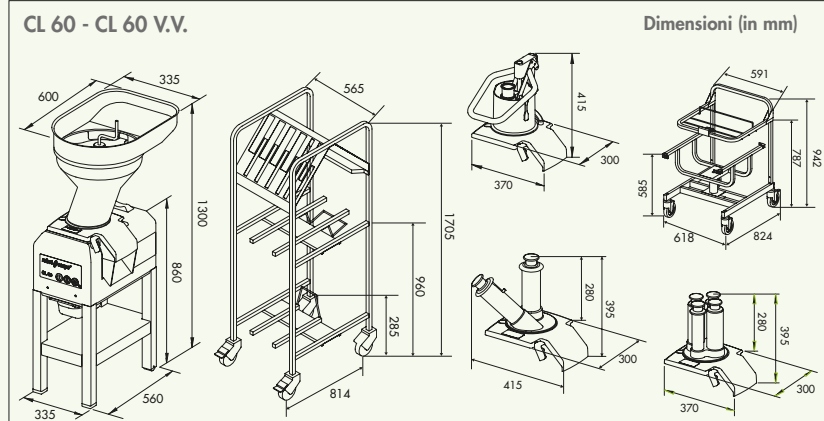
In breve

- **Performanti, robuste, facili da pulire,** queste machine sono impareggiabili e saranno rispondere ai vostri bisogni con precisione, facilità ed efficacia.

Norma CE	Tramoggia Auto	Tramoggia a leva	Tramoggia 4 Tubi	Carrello ergonomico	Base Mobile	Attrezzatura per pure	Carrello per sistemare	Pack di 16 dischi
CL 55 Workstation	✓	✓	Opzione	Opzione	✓	✓	Opzione	✓
CL 55 2 Tramogge	✓	✓	Opzione	Opzione	Opzione	Opzione	Opzione	Opzione
CL 55 a Leva	Opzione	✓	Opzione	Opzione	Opzione	Opzione	Opzione	Opzione
CL 60 Workstation	✓	✓	✓	✓	Opzione	✓	✓	✓
CL 60 2 Tramogge	✓	✓	Opzione	Opzione	Opzione	Opzione	Opzione	Opzione
CL 60 a Leva	Opzione	✓	Opzione	Opzione	Opzione	Opzione	Opzione	Opzione



Caratteristiche elettriche				
	Velocità (giri/min)	Potenza (Watts)	Intensità (Amp.)	Voltaggio
CL 55	375 & 750	1100	1,4	400 V/50 Hz / 3
CL 60	375 & 750	1500	3,4	400 V/50 Hz / 3
CL 60 V.V.	100 a 1000	1500	12	230 V/50-60 Hz / 1



robot coupe®

FABBRICATO IN FRANCIA DA ROBOT-COUPÉ S.N.C.

Direzione Generale, Francia,
Internazionale e Marketing :

Tel. : + 33 1 43 98 88 33

Fax : + 33 1 43 74 36 26

email : international@robot-coupe.com

www.robot-coupe.com

Distribuito in Italia da
Robot-Coupe Italia srl

via Stelloni Levante 24/a
40012 Calderara di Reno (BO)

Tel: 051 72 68 10

Fax: 051 72 68 12

Email: info@robot-coupe.it

www.robot-coupe.it

STANDARD:

Apparecchi conformi:



- Con quanto previsto dalle seguenti direttive comunitarie, comprese le ultime modifiche e con la relativa legislazione di recepimento: 2006/42/CE, 2014/35/UE, 2014/30/UE, 2011/65/UE, 2012/19/UE, CE N° 1935/2004, UE N° 10/2011.
- E che sono state applicate le seguenti norme armonizzate: EN ISO 12100:2010, EN 60204-1:2006, EN 60529: IP 55, IP 34, EN 1678.