

robot coupe®

GROENTENSNIJDEURS CL 55 • CL 60 • CL 60 V.V.



VERSE VOEDING: RAUWKOST IN ALLE VORMEN

Volgens decreet nr. 2011-1227 van 30 september 2011 zijn koks in de schoolcatering verplicht om meer rauwkost aan te bieden.

De door de **GEMRCN** opgestelde voedingsfrequentietabel legt een minimum frequentie op van:

10 rauwkostgerechten bij 20 opeenvolgende maaltijden.

Het Verse voedingspakket van Robot-Coupe, dat uit 10 schijven bestaat, is de beste mogelijkheid voor koks in de hele cateringsector om nieuwe snijtechnieken en nieuwe presentaties voor al hun gerechten aan te bieden:

Snijschijven



0.8 mm

Appels, rode kool,
ui, wortels...



2 mm

Citroenen,
paprika's, prei,
pataten...



5 mm

Kiwi's, tomaten,
paddenstoelen,
witlof...



Macedoine



5 x 5 x 5 mm

Meloenen,
komkommers,
wortels, gekookte
rode bieten...



10 x 10 x 10 mm

Appels, tomaten,
courgettes,
paprika's...



14 x 14 x 5 mm

Watermeloenen,
wortels,
komkommers,
knolselderij...



Raspen



2 mm

Groene papaja's,
courgettes, rauwe
rode bieten,
wortels...



5 mm

Granny Smith,
witte kool,
gekookte
rode bieten,
knolselderij...



Staafjes



2 x 10 mm

Peren, raapjes,
wortels,
courgettes...



2,5 x 2,5 mm

Appels, wortels,
radijs, rauwe rode
bieten...



D-Clean Kit



Schoonmaakgereedschap
voor macedoinerooster
(5 mm, 8 mm, 10 mm,
12 mm en 14 mm)

+

Schijvenhouders



4 schijvenhouders
voor wandbevestiging
voor 16 schijven

CL 55 VERSE VOEDING

COMPLETE OPLOSSING

Tot
1200 kg
groenten
per uur.

IN 3 HOOGTEN VERSTELBARE WAGEN



Voor het gemakkelijk
verplaatsen en vullen met
groenten en fruit.



Geschikt voor het verplaatsen
van accessoires.



+ 10 SCHIJVEN-SET VERSE VOEDING

AUTOMATISCHE GOOT



Hoge productiviteit:
Voor alle losse groenten
(tomaten, uien,
aardappels...)



GOOT MET HEFBOOM



Speciaal voor omvangrijke
groenten, zoals kool of selderij.
Met de ingebouwde ronde goot
voor langwerpige groenten,
zoals komkommer.



PUREE-UITRUSTING 3 mm



Om gemakkelijk
grote hoeveelheden
smakelijke verse
puree van goede
kwaliteit te maken.



VERSTELBARE WAGEN GN 1X1



Voor het verplaatsen, met
producten vullen en opbergen
van accessoires. 2 GN 1x1
bakken meegeleverd.

CL 55 Met Hefboom



Easy Guide

Alle informatie die u nodig hebt om uw machine onmiddellijk te gebruiken



* de toevoergoot met hendel is ook geschikt voor speciale en nauwkeurige snijbewerkingen, zoals tagliatelle van wortels of julienne van komkommer

TOEVOERGoot MET HENDEL

ERGONOMISCH



Hendel met bekrachtigde bediening voor verminderde inspanning van de gebruiker en verhoogde productiviteit.



Uitsluitend bij de CL 60

In hoogte verstelbare hand-greep (3 standen) voor een betere werkeronomie.

EXTRA NAUWKEURIG



Cilindervormige goot
Ø 58 mm voor gelijkmatig snijden van langwerpige producten.



Exactitube aanduwer:
Ø 39 mm voor het snijden van kleine ingrediënten, bijv. rode pepers, augurken, droge worst, asperges, lente-uitjes, bananen, aardbeien of druiven.

EXTRA BREED



Het XL volume van de goot biedt plaats aan ca. 15 tomaten of 1 hele kool.

INTENSIEF GEBRUIK



- Zware industriële asynchrone motor voor maximale betrouwbaarheid en een lange levensduur.
- Motor gemonteerd op kogellagers voor trillingsvrije, ultrastille werking.
- Onderhoudsvrij: geen slijtageonderdelen (geen koolstof).
- Roestvaststalen motoras."



CL 60 Met Hefboom

NIEUW

Volledig roestvrij staal:

Gemakkelijk te reinigen in de vaatwasser



ROESTVRIJ STAAL

Easy Guide

Alle informatie die u nodig hebt om uw machine onmiddellijk te gebruiken

Roestvrijstalen bak voor het snijgerei

VERSTELBARE POOT

Voor aanpassing aan hoogteverschillen in de vloer.



ROBUUSTE CONSTRUCTIE

Motorblok en verplaatsbaar onderstel van roestvrij staal



GEMAKKELIK TE HANTEREN

Onderstel op wieltjes om het apparaat gemakkelijk te kunnen verplaatsen, met ruimte voor standaardbakken die perfect geschikt zijn voor hoge verwerkingssnelheden.



SCHOONMAAKGEMAK

Alle onderdelen die met etenswaren in aanraking komen zijn gemakkelijk los te nemen voor een perfecte hygiëne.



SNELHEID

2 uitvoeringen verkrijgbaar:

1 snelheid: monofasig 375 tpm
2 snelheden: driefasig 375 tpm en 750 tpm



ROBUUSTE CONSTRUCTIE

Machine geheel van roestvrij staal.



PRODUCTIVITEIT

Toevoerplateau van roestvrij staal voor continu invoer in de machine.



GEMAKKELIK TE HANTEREN

De redelijke afmetingen en de uitrusting met 2 wieltjes en een handgreep garanderen dat de machine met zeer groot gemak te verplaatsen is.



COMPACTE AFMETINGEN

Kanteling van de toevoergoten in één lijn met het motorblok



SNELHEID

2 uitvoeringen verkrijgbaar:

2 snelheden: driefasig 375 tpm en 750 tpm
Variabele snelheid: van 100 tot 1000 tpm.

De CL 60 V.V. is voorzien van een snelheidsregelaar om de snelheid aan te passen aan de textuur van het product en het type snijbewerking.

CL 60 VERSE VOEDING

COMPLETE OPLOSSING

Tot
1800 kg
groenten
per uur.



OPBERGREK VOOR ACCESSOIRES



- Om alle accessoires van de Verse voeding-set op te bergen en te verplaatsen!
- Plateau voor **16 schijven** en **8 uitrustingen**.
- **GN 1X1** bak voor keukengerei
- **3 Invoergoten**



+ 10 SCHIJVEN-SET VERSE VOEDING

AUTOMATISCHE GOOT

ROESTVRIJ
STAAL



Hoge productiviteit:
Voor alle
losse groenten
(tomaten, uien,
aardappels...)



GOOT MET HEFBOOM

ROESTVRIJ
STAAL



Speciaal voor
omvangrijke
groenten, zoals
kool of selderij



GOOT MET 4 BUIZEN

ROESTVRIJ
STAAL



Speciaal voor
lange groenten
zoals komkommers
of courgettes



PUREE-UITRUSTING 3 mm



Om gemakkelijk
grote hoeveelheden
smakelijke verse
puree van goede
kwaliteit te
maken.



ERGONOMISCHE VERPLAATSBARE WAGEN



Biedt plaats aan 3
GN bakken 1x1

DE GROOTSE KEUZE AAN SNIJMOGELIJKHEDEN

ALS OPTIE
+ dan
50
SCHIJVEN

Snijschijven: 0,6 mm tot 14 mm

Tot 150 kg in 5 minuten

13 snijschijven



	Ref.		Ref.
0,6 mm	28166W	6 mm	28196W
0,8 mm	28069W	8 mm	28066W
1 mm	28062W	10 mm	28067W
2 mm	28063W	14 mm	28068W
3 mm	28064W	Gekookte aardappels 4 mm	27244W
4 mm	28004W	Gekookte aardappels 6 mm	27245W
5 mm	28065W		



Gegolfde plakjes: 2 mm tot 5 mm

Tot 30 kg in 1 minute

3 snijschijven



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



Raspen: 1,5 mm tot 9 mm

Tot 90 kg in 3 minuten

11 snijschijven



	Ref.		Ref.
1,5 mm	28056W	9 mm	28060W
2 mm	28057W	Parmezaanse kaas	28061W
3 mm	28058W	Aardappel voor rösti	27164W
4 mm	28073W	Rauwe aardappel	27219W
5 mm	28059W	Mierikswortel 1 mm	28055W
7 mm	28016W		



Staaftjes: 1x8 mm tot 8x8 mm

Tot 60 kg in 2 minuten

12 snijschijven



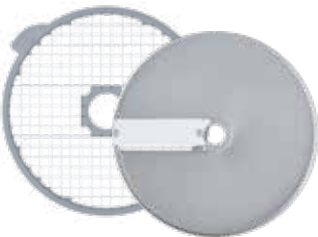
	Ref.		Ref.
1 x 8 mm (Tagliatelle)	28172W	2 x 2 mm	28051W
1 x 26 mm Ui en Kool	28153W	2,5 x 2,5 mm	28195W
2 x 4 mm	27072W	3 x 3 mm	28101W
2 x 6 mm	27066W	4 x 4 mm	28052W
2 x 8 mm	27067W	6 x 6 mm	28053W
2 x 10 mm (Tagliatelle)	28173W	8 x 8 mm	28054W



Macedoine: 5x5x5 mm tot 50x70x25 mm

Tot 60 kg in 2 minuten

10 snijschijven



	Ref.		Ref.
5 x 5 x 5 mm	28110W	14 x 14 x 10 mm	28179W
8 x 8 x 8 mm	28111W	14 x 14 x 14 mm	28113W
10 x 10 x 10 mm	28112W	20 x 20 x 20 mm	28114W
12 x 12 x 12 mm	28197W	25 x 25 x 25 mm	28115W
14 x 14 x 5 mm (mozzarella)	28181W	50 x 70 x 25 mm (salade)	28180W



Frieten: 6x6 mm tot 10x16 mm

Tot 120 kg in 4 minuten

5 snijschijven



	Ref.
6 x 6 mm	29230W
8 x 8 mm	28134W
8 x 16 mm	28159W
10 x 10 mm	28135W
10 x 16 mm	28158W

Pureefunctie

Tot 10 kg in 2 minuten



2 uitrustingen

	Ref.
Gladde puree: Ø 3 mm	28208
Puree met stukjes: Ø 6 mm	28210



OPTIONELE TOEBEHOREN CL 55 EN CL 60



Goot met 4 buizen

- Speciaal voor het verwerken van grote hoeveelheden langwerpige groenten.
- Doorsnede van de buizen: 2 buizen van 50 mm en 2 buizen van 70 mm.



Goot met een rechte buis en een schuine buis

- Bestemd voor het verwerken van langwerpige groenten en het schuin snijden.
- Doorsnede van de buizen 70 mm en van de inserts 50 mm.

robot coupe®

#THEsolution



Verwerk
gemakkelijk verse
producten



Bespaart
tijd



Beperkt
het aantal
handmatige taken



Vermindert
het afval



Ref.: 451 620F - 06/2024 - Hollands



Vraag een demo aan op onze website:
robot-coupe.com

& Scan now
Follow us



Made in frankrijk