

robot coupe®

 **GRÖNSAKSSKÄRARE**
CL 55 • CL 60 • CL 60 V.V.



STORKÖK - RESTAURANG - CATERING - LIVSMEDELSTILLVERKARE

MULTIPACK

16 SKÄRVERKTYG FÖR EN VARIERAD MENY

Intresset för bra råvaror, närproducerat och matlagning från grunden ökar. En varierad och smakrik salladsbuffé är därför helt rätt och ett tecken i tiden.

Vårt "Multipack" med 16 skärverktyg gör det möjligt för restauranger, skolor, sjukhus och catering företag att verkligen variera salladsbuffén och maträtterna.

Skärskivor



1 mm

Vitkål, lök, zucchini, palsternacka, celleri, äpple.



2 mm

Paprika, celleri, morot, purjolök, melon, banan, kiwi.



4 mm

Tomat, zucchini, gurka, äggplanta, champinjon.



Rivskivor



1.5 mm

Morot, celleri, palsternacka.



3 mm

Rödbeta, rödkål, morot, ost.



French Fries



10 x 10 mm

Potatis, palsternacka, celleri, zucchini, sötpotatis, kålrot.



Tärningsverktyg



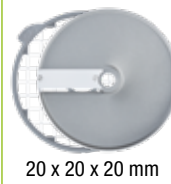
5 x 5 x 5 mm

Kålrot, zucchini, gurka, äpple, päron, melon, mango.



10 x 10 x 10 mm

Tomat, zucchini, paprika, lök, äpple.



20 x 20 x 20 mm

Paprika, zucchini, lök, äggplanta, vattenmelon, melon, äpple, annanas, isbergssallad, celleri, äpple.



Strimmelverktyg



2 x 10 mm

Morot, gurka, zucchini, kålrot.



2.5 x 2.5 mm

Morot, gurka, rädisa, celleri, zucchini.



4 x 4 mm

Morot, zucchini, gurka, celleri, sötpotatis, rädisa, kålrot.



D-Clean Kit



Rengöringsverktyg för tärningsgaller 5x5 mm, 8x8 mm och 10x10 mm.

+

Skivhängare



Vägghängare för 16 skärverktyg

CL 55 WORKSTATION

DEN KOMPLETTA ARBETSSTATIONEN

400-1800
kg/tim.

KANTINVAGN GN 1/1



Kantinen är justerbar
i tre lägen.



Levereras med två kantiner.



MULTIPACK = 16 skärverktyg

TRATTMATARE



För stora volymer
morötter, potatis,
tomat m.m.



TRYCKMATARE Ergo Pusher



Ny ergonomisk
tryckmatare.



POTATISPURÉ- VERKTYG



Utvecklad för stora
volymer
potatispuré.



KANTINVAGN GN 1/1



Justerbar kantinhöjd. Levereras
med två
1/1 GN kantiner.

CL 55 Tryckmatare

100

1100

TILLVAL
+
50
SKIVOR



ERGO PUSHER

ERGONOMISK



Den ergonomiska tryckmataren "Ergo Pusher" underlättar trycket. Perfekt vid bearbetning av stora volymer vitkål, isbergssallad m.m.



Ergo Pusher'n på CL60 är justerbar i tre olika lägen, för en perfekt arbetsställning.

EXAKT



Tubmatare (Ø 58 mm) för bearbetning av ömtåliga och långa grönsaker, t ex purjolök och gurka.



Precisionsmatare Ø 39 mm för: chili, jalapeno, rädisa, körsbärstomat, champinjon, vindruvor, jordgubbar och mycket annat.

EFFEKTIV



Rymmer två vitkålshalvor och upp till 15 tomater.

TILLVAL
+
50
SKIVOR

300

3000

CL 60 Tryckmatare

NYHET

Löstagbar utkastarguide för ett effektivt utkast.



Praktisk draglåda för verktyg.



Justerbart ben, bra för ojämna golv.



ROBUST

Rostfritt motorblock och stativ.



HYGIENISK

Lätt att använda och rengöra.



SÄKER

Säkerhetsbrytarsystemet stoppar maskinen om inte alla säkerhetsbrytare är på plats.



PRAKTISK

Flyttas lätt tack vare stativets två hjul.



SPAR TID

Två varvtal: 375 och 750 v/m.



ROBUST

100% rostfritt stål förutom nedmatarlocken i aluminium.



EFFEKTIV

Automatisk trattmatare med hög kapacitet.



PRAKTISK

Flyttas lätt tack vare stativets två hjul.



SPAR PLATS

Tryck-, tratt- och tubmataren fälls utmed motorblocket.



SPAR TID

CL60: 2-varvtal, 375 och 750 v/m.
CL60 VV: Variabelt varvtal, 100-1000 v/m.

CL 60 WORKSTATION DEN KOMPLETTA ARBETSSTATIONEN!

600-2400
kg/tim.

NYHET

Löstagbar utkastarguide
för ett effektivt utkast.



Justerbart ben för ojämna golv.

VERKTYGSVAGN



- Ställ för 16 skärverktyg.
- Draglåda för tillbehör.
- Hållare för:
 - Tryckmataren
 - Trattmataren
 - 4-Hålsmataren

MULTIPACK = 16 skärverktyg

TRATTMATARE



För stora volymer
morötter, potatis,
tomat m.m.



TRYCKMATARE Ergo Pusher



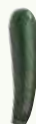
Ny ergonomisk
justerbar
tryckmatare.



4-HÅLSMATARE



För långsträckta
grönsaker som
t ex gurka och
purjolök.



POTATISPURÉ- TILLSATS



Utvecklad för
stora volymer
potatispuré.



KANTINVAGN Ergo Trolley



För tre
gastronomkantiner.

ETT UNIKT SORTIMENT

▶ Skärskivor

13 verktyg



0,6 mm → 14 mm



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

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

6 mm
8 mm
10 mm
14 mm
kokt potatis 4 mm
kokt potatis 6 mm

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



▶ Räffelskivor

3 verktyg



2 mm → 5 mm



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



▶ Rivskivor

12 verktyg



1,5 mm → 9 mm



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

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

Ref.
9 mm 28060W
Finrivare 28061W
Rädisrivare 28055W
Potatisrivare 27164W
Röstrivare 27219W
Pizzarivare 28106W



▶ Strimmelskivor

12 verktyg



1,8 mm → 8x8 mm



1 x 8 mm
1 x 26 mm halva lökringar
2 x 2 mm
2,5 x 2,5 mm
2 x 4 mm
2 x 6 mm

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

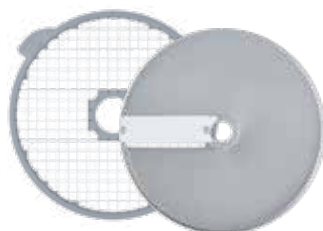
2 x 8 mm
2 x 10 mm
3 x 3 mm
4 x 4 mm
6 x 6 mm
8 x 8 mm

Ref.
27067W
28173W
28101W
28052W
28053W
28054W



▶ Tärningsverktyg

10 tärningsverktyg



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

Ref.
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

Ref.
28179W
28113W
28114W
28115W
28180W



▶ French fries verktyg

4 french fries verktyg



8x8 mm → 10x16 mm

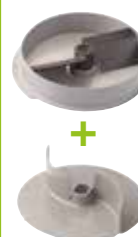


8 x 8 mm
8 x 16 mm
10 x 10 mm
10 x 16 mm

Ref.
28134W
28159W
28135W
28158W

▶ Potatispurétillsats

2 sets



Ø 3 mm
Ø 6 mm

Ref.
28208
28210

▶ EXTRA TILLBEHÖR - CL55 / CL60



4-hålsmatare CL 55/CL 60

- Framtagen för bearbetning av stora volymer långsträckta grönsaker.
- Tubmatarens diameter: två har en öppning på 50 mm och de övriga två 70 mm.



Snedställd 2-hålsmatare CL 55 / CL60

- För rak och sned beredning av långsträckta grönsaker.
- Tubmatarens diameter: en har en öppning på 50 mm och den andra 70 mm.





Boostar
kreativiteten



Spar
tid



Reducerar
manuellt arbete



Minskar
svinnet



Ref.: 451 625 - 03/2026 - Suédois



Kontakta Din leverantör eller oss direkt:
robot-coupe.com

& Scan now
Follow us



Part of french cuisine