

robot coupe®

 **GRÖNSAKSSKÄRARE**
CL 50 • CL 50 Ultra • CL 52



RESTAURANG - STORKÖK - CATERING - BUTIKSKÖK

Kompakt, ergonomisk och effektiv!

Bönformad nedmatare



Upp till 10 tomater
eller ett halvt
vitkålshuvud.



Precisionsmatare



Tubmatare (Ø 58) för: t ex gurka,
morot, purjolök och rabarber.



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



Ergo Pusher



Upp till 15 tomater eller två
vitkålshalvor.



Den ergonomiska tryckmataren
"Ergo Pusher'n" underlättar trycket.

CL 50 / CL 50 Ultra



50
300

Kapacitet
150-500 kg/tim

175 mm
75 mm
Volym: 139 cm³

550 Watts



robot coupe

CL 50
Ultra

550 Watts

CL 52



robot coupe

CL 52

750 Watts

70
600

Kapacitet
250-750 kg/tim

175 mm
59 mm
Volym: 227 cm³

Ergo Pusher

Utvecklad för stora volymer... vitkål,
isbergssallad och mycket annat.



**ERGONOMISK
KRAFTBESPARANDE
MINSKAR MSD***



ROBUST

Kraftfull motor med en underhållsfri
induktionsmotor, kraftfull och
effektiv.



PRAKTISK

Tryckmatarens automatiska återstart
underlättar arbetet och minskar
beredningstiden.



PLATSBESPARANDE

Praktiskt utkast åt höger med
plats för en djup kantin på 15 cm
(CL 50), 20 cm (CL 52).



HYGIENISK

Nedmatarlock och utkastarhus är designat för en
enkel och snabb rengöring. Helt fri från kanter och
skymslan för en optimal hygien.



TIDSBESPARANDE

Den stora nedmataren i kombination med ett effektivt
varvtal (375 v/m) och det breda sortimentet av
skärverktyg spar tid.

*Överbelastningsskador

Beredning med variation...



... 52 olika skär-, riv-, strimmel-, tärnings-



och french fries verktyg !

► Potatispurétillsats... ett praktiskt tillbehör.



- **Effektiv**

Klarar upp till 10 kg potatispuré på 2 minuter.

- **Ergonomisk**

Att tillaga potatispuré är ofta arbetssamt. Potatispurétillsatsen gör arbetet snabbt och lätt.

- **Mångsidig**

Till CL50, CL50 U och CL52 finns 52 olika skär-, riv-, strimmel-, räffel-, tärning och french fries verktyg. Potatispurétillsatsen är ytterligare ett tidsbesparande och uppskattat tillbehör.



• **Trattmataren**
CL 50/CL 50 Ultra*



• Puréverktyg 3 mm
• Puréverktyg 6 mm



• Utmatarvinge

* Till CL 52 används inte trattmataren. Matningen sker direkt i CL 52's nedmatare.



52 olika skärverktyg...!

Skärskivor

12 verktyg



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

ref.	
28166	5 mm
28069	6 mm
28062	8 mm
28063	10 mm
28064	Kokt potatis 4 mm
28004	Kokt potatis 6 mm

ref.	
28065	
28196	
28066	
28067	
27244	
27245	



0,6 mm → 10 mm

Räffelskivor

3 verktyg



	ref.
2 mm	27068
3 mm	27069
5 mm	27070



2 mm → 5 mm

Rivskivor

12 verktyg



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

ref.	
28056	9 mm
28057	Pizzarivare
28058	Parmesan
28073	Rädisrivare
28059	Röstirivare
28016	Potatisrivare

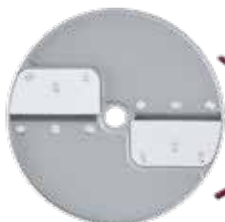
ref.	
28060	
28106	
28061	
28055	
27164	
27219	



1,5 mm → 9 mm

Strimmel- och tagliatelleskivor

12 verktyg



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.	
28172	2 x 8 mm
28153	2 x 10 mm
28051	3 x 3 mm
28195	4 x 4 mm
27072	6 x 6 mm
27066	8 x 8 mm

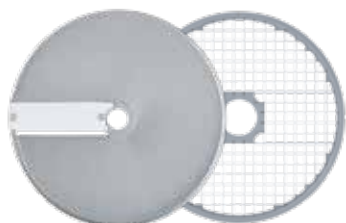
ref.	
27067	
28173	
28101	
28052	
28053	
28054	



1x8 mm → 8x8 mm

Tärningsverktyg

10 verktyg



5 x 5 x 5 mm
8 x 8 x 8 mm
10 x 10 x 10 mm
14 x 14 x 5 mm
12 x 12 x 12 mm

ref.	
28110	14 x 14 x 10 mm
28111	14 x 14 x 14 mm
28112	20 x 20 x 20 mm
28181	25 x 25 x 25 mm
28197	50 x 70 x 25 mm

ref.	
28179	
28113	
28114	
28115	
28180	



5x5x5 mm → 50x70x25 mm

French fries verktyg

4 verktyg



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

ref.	
28134	
28159	
28135	
28158	



8x8 mm → 10x16 mm

robot coupe®

#THEsolution



Boostar
kreativiteten



Spar
tid



Reducerar
manuellt arbete



Minskar
svinnet



Ref.: 451 566 - 06/2024 - Suédois



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

& Scan now
Follow us



Part of french cuisine