

# robot coupe®

SPEZIALIST IN DER

NAHRUNGSMITTELVORBEREITUNG



## GEMÜSESCHNEIDEMASCHINE

CL 55 • CL 60 • CL 60 V.V.



RESTAURANTS - GROSSKÜCHEN - DELIKATESSGESCHÄFTE

# 16-SCHEIBEN-SET „MULTICUT“ FÜR OBST UND GEMÜSE ALLER ART UND IN ALLEN GRÖSSEN

Aufgrund steigender Ansprüche an gesunde Ernährung suchen Küchenchefs im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung nach innovativen Lösungen zum Servieren von mehr frischem Obst und Rohkost.

Das Ziel ist eine Verbesserung der Speisenqualität in Schulkantinen, in der Betriebsverpflegung und im Gesundheitswesen.

Für Küchenchefs ist es eine willkommene Gelegenheit, wenn sie frisches Obst und Gemüse durch originelle Schnittvarianten auf ansprechendere Weise präsentieren können.

Deshalb bietet Robot-Coupe ein neues Komplettlösungs-Set aus insgesamt 16 Scheiben an.

<b>Schneiden</b>		Kohl, Zwiebeln, Pastinaken, Zucchini, Kohlrabi, Knollensellerie, Äpfel		<b>Würfeln</b>		Rote Bete, Zucchini, Salatgurke, Äpfel, Birnen, Melone, Mango	
		Paprika, Knollensellerie, Möhren, Lauch, Zitronen, Bananen, Kiwi				Tomaten, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Äpfel	
		Tomaten, Zucchini, Pilze, Aubergine				Paprika, Zucchini, Zwiebeln, Aubergine, Wassermelone, Honigmelone, Äpfel, Ananas, Eisbergsalat	
<b>Streifen</b>		Möhren, Knollensellerie, Pastinaken		<b>Reiben</b>		Möhren, Salatgurke, Zucchini, Rote Bete	
		Rote Bete, Kohl, Möhren, Käse				Möhren, Salatgurke, Rettich, Knollensellerie, Zucchini	
<b>Pommes-frites</b>		Kartoffeln, Kohlrabi, Knollensellerie, Zucchini, Süßkartoffeln, Pastinaken			Möhren, Zucchini, Salatgurke, Knollensellerie, Süßkartoffeln, Rettich, Rote Bete		

**D-Clean Kit**



Reinigungsgerät für Würfegatter (5 mm, 8 mm oder 10 mm)

+

**Scheiben-Wandhalterungen**



16 große Scheiben



# CL 55 WORKSTATION KOMPLETTLÖSUNG GEMÜSESCHNEIDER

Bis zu  
**1.200 kg**  
Gemüse pro  
Stunde

**Neu**

## VERSTELLBARER WAGEN MIT 3 EBENEN



Zum leichten Transport von  
Gemüse und Obst.



Für den Transport von  
Zubehör verwendbar.



+ 16-SCHEIBEN-SET „MULTICUT“

### AUTOMATISCHER EINFÜLLAUFSATZ



Für Gemüse in großen  
Mengen (Tomaten,  
Zwiebeln, Kartoffeln etc.)



### EINFÜLLAUFSATZ MIT HEBELARM



Besonders für sperriges Gemüse  
wie Kohl oder Knollensellerie.  
Mit integriertem rundem  
Einfüllschacht für  
längliche Gemüsesorten  
wie z.B. Salatgurken.



### PÜRIER-SET 3 MM



Müheles große Mengen  
Kartoffelpüree  
aus frischen  
Kartoffeln zubereiten.



### VERSTELLBARER WAGEN FÜR GN-BEHÄLTER 1/1



Zum Transport und zum  
Befüllen mit Obst und Gemüse  
bzw. zur Lagerung von  
Zubehör. 2 GN-Behälter 1/1  
im Lieferumfang enthalten.

## ▶ CL 55 Hebelarm



\* Der Einfüllaufsatz mit Hebelarm eignet sich auch für besonders präzise und ungewöhnliche Schnittvarianten wie z. B. Möhren-Tagliatelle oder Gurken-Julienne

## EINFÜLLAUFSATZ MIT HEBELARM

### BESONDERS BENUTZERFREUNDLICH



Der Hebelarm vermindert den Kraftaufwand und ermöglicht einen höheren Durchsatz



Nur beim Modell CL 60  
Höhenverstellbarer Griff  
(3 Stellungen) für ermüdungsfreies Arbeiten.

### BESONDERS PRÄZISE



Runde Einfüllöffnung Ø 58 mm  
für gleichmäßiges Schneiden  
länglicher Gemüsesorten

### BESONDERS GROSS



Der XL-Einfüllschacht fasst bis zu 15 Tomaten oder einen ganzen Kohlkopf



## ▶ CL 60 Hebelarm



Schublade aus Edelstahl für Schneidwerkzeuge

FUSS HÖHENVERSTELLBAR für unebene Böden

### ROBUSTE KONSTRUKTION

Motorblock und fahrbares Gestell aus Edelstahl.

### LEICHT ZU REINIGEN

Alle mit Nahrungsmitteln in Kontakt kommenden Teile können zur leichteren Reinigung leicht ausgebaut werden.

### SICHERHEITSSYSTEM

Verhindert den Zugang zu den Schneidwerkzeugen während des Betriebs.

### LEICHTE HANDHABUNG

Das Gestell mit Rollen lässt sich leicht bewegen und ist geeignet für Standardbehälter zum Verarbeiten großer Mengen.

### DREHZAHL

2 Ausführungen erhältlich:  
1 Drehzahl: einphasig 375 U/min.  
2 Drehzahlen: dreiphasig 375 U/min und 750 U/min.

### ROBUSTE KONSTRUKTION

Gerät komplett aus Edelstahl lediglich das Unterteil des Einfüllaufsatzes ist aus Aluminium

### PRODUKTIVITÄT

Ladeplatte aus Edelstahl für ununterbrochenes Einfüllen.

### LEICHTE HANDHABUNG

Durch die nicht zu großen Abmessungen des Gerätes und die Ausstattung mit 2 Rollen und einem Griff lässt es sich leicht bewegen.

### PLATZSPAREND

Kippen der Einfüllaufsätze in Richtung des Motorblocks

### DREHZAHL

2 Ausführungen erhältlich:  
2 Drehzahlen: dreiphasig 375 U/min und 750 U/min  
Vitesse Variable : von 100 bis 1000 U/min.  
Das Modell CL 60 V.V. verfügt über eine stufenlose Drehzahlregelung, damit Sie die Drehzahl der Beschaffenheit Ihres Produkts und der Schnittvariante anpassen können.

# CL 60 WORKSTATION KOMPLETLÖSUNG GEMÜSESCHNEIDER

Bis zu  
**1.800 kg**  
Gemüse pro  
Stunde

**Neu**



FUSS HÖHENVERSTELLBAR

## FAHRBARES REGAL FÜR ZUBEHÖR




- Zum Verstauen und Transportieren des Workstation-Zubehörs!
- Ebene für **16 Scheiben und 8 Sets**
- **GN-Behälter 1/1** für Küchenbesteck
- **3 Einfüllaufsätze**



## + 16-SCHEIBEN-SET „MULTICUT“


### AUTOMATISCHER EINFÜLLAUFSATZ



Für Gemüse in großen Mengen (Tomaten, Zwiebeln, Kartoffeln etc.). 


### EINFÜLLAUFSATZ MITHEBELARM



Besonders für sperriges Gemüse wie Kohl oder Knollensellerie. 


### EINFÜLLAUFSATZ MIT 4 RÖHREN



Besonders geeignet für längliches Gemüse wie Salatgurken, Zucchini usw. 

### PÜRIER-SET 3 mm



Müheles große Mengen Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln. 

### ERGO-MOBILWAGEN



Für 3 GN-Behälter 1/1





# EINE ÜBERAUS GROSSE SCHNITTVIELFALT

## ▶ Glatt

13 Scheiben



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

- |                |                     |
|----------------|---------------------|
| <b>Art.-Nr</b> |                     |
| 28166          | 6 mm                |
| 28069          | 8 mm                |
| 28062          | 10 mm               |
| 28063          | 14 mm               |
| 28064          | Bratkartoffeln 4 mm |
| 28004          | Bratkartoffeln 6 mm |
| 28065          |                     |

- |                |  |
|----------------|--|
| <b>Art.-Nr</b> |  |
| 28196          |  |
| 28066          |  |
| 28067          |  |
| 28068          |  |
| 27244          |  |
| 27245          |  |



0,6 mm → 14 mm

## ▶ Wellen

3 Scheiben



- |                |       |
|----------------|-------|
| <b>Art.-Nr</b> |       |
| 2 mm           | 27068 |
| 3 mm           | 27069 |
| 5 mm           | 27070 |



2 mm → 5 mm

## ▶ Reiben/Raspeln

11 Scheiben



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

- |                |                |
|----------------|----------------|
| <b>Art.-Nr</b> |                |
| 28056          | 9 mm           |
| 28057          | Parmesan       |
| 28058          | Meerrettich    |
| 28073          | Rosfis         |
| 28059          | Kartoffelpuffe |
| 28016          |                |

- |                |  |
|----------------|--|
| <b>Art.-Nr</b> |  |
| 28060          |  |
| 28061          |  |
| 28055          |  |
| 27164          |  |
| 27219          |  |



1,5 mm → 9 mm

## ▶ Stäbchen, Julienne, Tagliatelle

12 Scheiben



- 1 x 8 mm
- 1 x 26 mm Zwiebel/Kohl
- 2 x 2 mm (Sellerie)
- 2,5 x 2,5 mm
- 2 x 4 mm (Streifen)
- 2 x 6 mm (Streifen)

- |                |                     |
|----------------|---------------------|
| <b>Art.-Nr</b> |                     |
| 28172          | 2 x 8 mm (Streifen) |
| 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            |

- |                |  |
|----------------|--|
| <b>Art.-Nr</b> |  |
| 27067          |  |
| 28173          |  |
| 28101          |  |
| 28052          |  |
| 28053          |  |
| 28054          |  |



1,8 mm → 8x8 mm

## ▶ Würfel

10 Einsätze



- 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

- |                |                 |
|----------------|-----------------|
| <b>Art.-Nr</b> |                 |
| 28110          | 14 x 14 x 10 mm |
| 28111          | 14 x 14 x 14 mm |
| 28112          | 20 x 20 x 20 mm |
| 28197          | 25 x 25 x 25 mm |
| 28181          | 50 x 70 x 25 mm |

- |                |  |
|----------------|--|
| <b>Art.-Nr</b> |  |
| 28179          |  |
| 28113          |  |
| 28114          |  |
| 28115          |  |
| 28180          |  |



5x5x5 mm → 50x70x25 mm

## ▶ Pommes Frites

4 Einsätze



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

- |                |  |
|----------------|--|
| <b>Art.-Nr</b> |  |
| 28134          |  |
| 28159          |  |
| 28135          |  |
| 28158          |  |

## ▶ Pürieraufsatz

2 Einsätze



- Ø 3 mm
- Ø 6 mm

- |                |  |
|----------------|--|
| <b>Art.-Nr</b> |  |
| 28208          |  |
| 28210          |  |

8x8 mm → 10x16 mm

## ▶ ZUSÄTZLICH LIEFERBAR CL 55 UND CL 60



### Einfüllaufsatz mit 4 Röhren

- Für die Verarbeitung länglicher Gemüsesorten in großen Mengen.
- Durchmesser: 2 Röhren mit 50 mm und 2 Röhren mit 70 mm.



### Einfüllaufsatz mit senkrechter und schräger Röhre

- Für längliche Gemüsesorten und Diagonalschnitt.
- Durchmesser der Röhren 70 mm und 50 mm.



# Gemüseschneidemaschinen

## Standgeräte



### Produktvorteile:

#### Verarbeitungskapazität:

- Großer Einfüllaufsatz mit Hebelarm (Querschnittsfläche 238 cm<sup>2</sup>) für das Verarbeiten von sperrigem Gemüse und automatischer Einfüllaufsatz für eine ununterbrochene Verarbeitung.
- Hochleistungsmotor für große Verarbeitungsmengen (bis zu 1.800 kg/Std.).

#### Zahlreiche Schnittmöglichkeiten:

- Eine vollständige Palette aus 50 Scheiben zum Schneiden und Reiben von Scheiben, Stäbchen, Streifen, Würfeln und Pommes Frites.
- 4 Arten von Einfüllaufsätzen ermöglichen jede erdenkliche Verarbeitungsart.

#### Einfaches und robustes Design:

- Geräte mehrheitlich aus Edelstahl für leichtes Reinigen und eine höhere Lebensdauer.
- Mit Lebensmitteln in Berührung kommende Teile leicht auszubauen und zu reinigen.



**Anzahl der Gedecke pro Service:** bis zu 3.000.



### Zielgruppe:

Grossküchen, Gemeinschaftsverpflegung und Betriebe in der Lebensmittelindustrie.



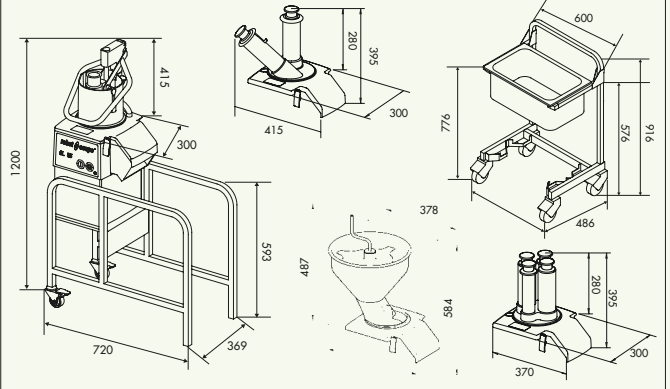
### Kurzum:

- **Leistungsstark, robust, leicht zu reinigen**, diese unvergleichlichen Maschinen entsprechen Ihren täglichen Anforderungen mit größter Präzision, Einfachheit und Effizienz.

EG Norm

	Automatischer Einfüllaufsatz	Einfüllaufsatz mit Hebelarm	Einfüllaufsatz mit 4 Röhren	Ergo-Mobil-Wagen	Fahrbares Gestell	Pürieraufsatz	Fahrbares Regal	16-Scheiben-Set „Multicut“
CL 55 Workstation	✓	✓	Zusätzlich lieferbar	Zusätzlich lieferbar	✓	✓	Zusätzlich lieferbar	✓
CL 55 mit 2 Einfüllaufsätzen	✓	✓	Zusätzlich lieferbar	Zusätzlich lieferbar	Zusätzlich lieferbar	Zusätzlich lieferbar	Zusätzlich lieferbar	Zusätzlich lieferbar
CL 55 Hebelarm	Zusätzlich lieferbar	✓	Zusätzlich lieferbar	Zusätzlich lieferbar	Zusätzlich lieferbar	Zusätzlich lieferbar	Zusätzlich lieferbar	Zusätzlich lieferbar
CL 60 Workstation	✓	✓	✓	✓	Zusätzlich lieferbar	✓	✓	✓
CL 60 mit 2 Einfüllaufsätzen	✓	✓	Zusätzlich lieferbar	Zusätzlich lieferbar	Zusätzlich lieferbar	Zusätzlich lieferbar	Zusätzlich lieferbar	Zusätzlich lieferbar
CL 60 Hebelarm	Zusätzlich lieferbar	✓	Zusätzlich lieferbar	Zusätzlich lieferbar	Zusätzlich lieferbar	Zusätzlich lieferbar	Zusätzlich lieferbar	Zusätzlich lieferbar

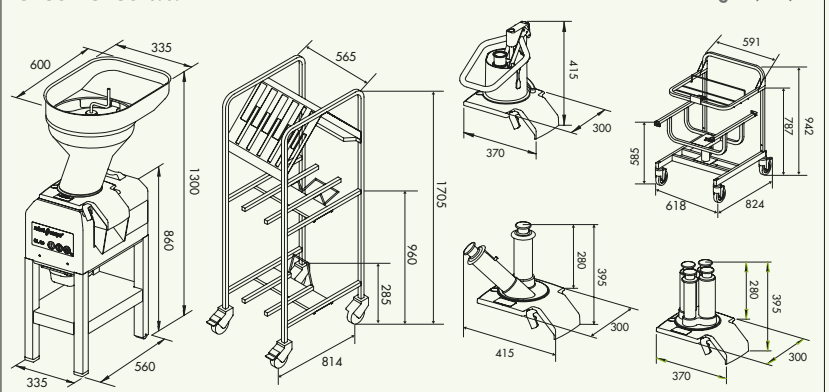
CL 55



#### Elektrische Daten

	Drehzahl (U/min)	Leistung (W)	Stromaufnahme (A)	Spannung
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.	375 bis 750	1500	12	230 V/50-60 Hz / 1

CL 60 - CL 60 V.V.



**robot coupe®**

HERGESTELLT IN FRANKREICH VON ROBOT-COUCPE S.N.C.

#### Geschäftsleitung und Marketing:

Tel.: + 33 1 43 98 88 33 - Fax : + 33 1 43 74 36 26  
email : international@robot-coupe.com

#### Verbindungsbüro Deutschland :

Tel.: 01805 26 65 20 - Fax : 01805 26 65 30  
Postfach 10 05 43 - D-66005 Saarbrücken  
email : verkauf@robot-coupe.fr

[www.robot-coupe.com](http://www.robot-coupe.com)

### VERTRIEB

#### NORMEN:

Die Geräte entsprechen:

- Folgenden EU-Richtlinien und der entsprechenden deutschen Gesetzgebung: 2006/42/CE, 2014/35/UE, 2014/30/UE, 1935/2004/CE, 10/2011/UE, «RoHS» 2002/95/CE, «DEEE» 2012/19/UE.
- Folgenden harmonisierten Europäischen Normen und den auf dem Gebiet der Gesundheit und Sicherheit geltenden Rechtsvorschriften: EN ISO 12100 - 2010, EN 60204- 1 - 2006, EN 1678 - 1998, EN 60529-2000: IP 55, IP 34.

