

robot coupe®

 **COUPE-LÉGUMES**
CL 20 • CL 40

NOUVEAU



RESTAURANTS - BRASSERIES - VENTE À EMPORTER - SANDWICHIERIES

▶ CL 40

Modèle de table compact, facile à nettoyer et à ranger même dans les cuisines les plus petites.



NETTOYAGE FACILE

Le couvercle et la cuve sont démontables et compatibles avec un lavage en machine

2 GOULOTTES

- La grande goulotte (surface 104 cm²) accepte jusqu'à 7 tomates
- La goulotte ronde (Ø 58 mm) pour une coupe uniforme des produits longs



ROBUSTESSE

Cuve en inox et bloc moteur métallique

ÉJECTION LATÉRALE



Gain de place

DÉBIT

- Débit pratique : jusqu'à 80 kg/h.
- Débit théorique : jusqu'à 3 kg/min.
- 1 vitesse : 500 tr/min.



Outil spécial chou pour une meilleure éjection.

28

DISQUES

Qualité de coupe exceptionnelle :

le CL 40 vous permet de réaliser une grande variété de coupes même à partir de légumes fragiles comme des émincés ou de la macédoine de tomates. Les disques en inox* sont compatibles avec un lavage en machine.

* Seuls les disques éminceurs des équipements frites et macédoine sont en aluminium

▶ CL 20



NETTOYAGE

Cuve et couvercle en matériaux composites **entièrement démontables**

DÉBIT

Débit pratique : jusqu'à 40 kg/h.

Débit théorique : jusqu'à 2 kg/min.

1 vitesse : 1500 tr/mn.

23
DISQUES

Ne permet pas la réalisation des frites, ni de la macédoine



LA PLUS GRANDE VARIÉTÉ DE COUPES

▶ Eminceurs et Ondulé



1 mm \longleftrightarrow 6 mm

| | réf. | | réf. |
|------|-------|-------------|-------|
| 1 mm | 27051 | 5 mm | 27087 |
| 2 mm | 27555 | 6 mm | 27786 |
| 3 mm | 27086 | Ondulé 2 mm | 27621 |
| 4 mm | 27566 | | |



CL 20 et CL 40

▶ Râpeurs



1,5 mm \longleftrightarrow 9 mm

| | réf. | | réf. |
|--------|--------------|-----------------|-------|
| 1,5 mm | 27588/27148* | raifort 0,7 mm | 27078 |
| 2 mm | 27577/27149* | raifort 1 mm | 27079 |
| 3 mm | 27511/27150* | raifort 1,3 mm | 27130 |
| 6 mm | 27046 | parmesan | 27764 |
| 9 mm | 27632 | Pdt type Rosfis | 27191 |



▶ Bâtonnets, Julienne, Tagliatelles



2x2 mm \longleftrightarrow 8x8 mm

| | réf. | | réf. |
|----------|-------|----------|-------|
| 2 x 2 mm | 27599 | 4 x 4 mm | 27047 |
| 2 x 4 mm | 27080 | 6 x 6 mm | 27610 |
| 2 x 6 mm | 27081 | 8 x 8 mm | 27048 |



CL 40 uniquement

▶ Macédoine



3 équipements
8x8x8 mm \longleftrightarrow 12x12x12 mm

| | réf. |
|-----------------|-------|
| 8 x 8 x 8 mm | 27113 |
| 10 x 10 x 10 mm | 27114 |
| 12 x 12 x 12 mm | 27290 |



▶ Frites



2 équipements
8x8 mm \longleftrightarrow 10x10 mm

| | réf. |
|------------|-------|
| 8 x 8 mm | 27116 |
| 10 x 10 mm | 27117 |



Coupe-Légumes

Modèles de table CL20 • CL40



Les Plus Produits :

Capacité de travail :

- Grande goulotte (104 cm²) pour le travail des légumes volumineux et goulotte cylindrique (Ø 58 mm) pour le travail des légumes longs et fragiles.

Variété de coupe :

- Gamme complète de disques permettant de réaliser tous les types de coupes de fruits ou légumes à savoir émincés, coupes ondulées, râpés, bâtonnets et lanières, frites et macédoine pour CL 40.

Conception simple :

- Cuve et couvercle facilement démontables pour un nettoyage facile et en profondeur.
- Design étudié pour un entretien facile et une manipulation aisée.

Sécurité :

- Système de sécurité magnétique breveté Robot-Coupe et frein moteur entraînant l'arrêt du moteur dès l'ouverture du couvercle.



Nombre de couverts :

de 20 à 80.



Utilisateurs :

Restaurants - Brasseries

Vente à emporter - Sandwicheries



En bref :

Modèles de table compact, de faible encombrement permettant une très grande variété et qualité de coupe.

MOTEUR ASYNCHRONE

- Moteur industriel à usage intensif pour une très grande fiabilité et longévité.
- Moteur monté sur roulement à billes pour un fonctionnement silencieux, exempt de toute vibration.
- Moteur en prise directe avec l'accessoire :
 - puissance délivrée accrue
 - pas de système complexe d'entraînement.
- Aucune maintenance : pas de pièce d'usure (pas de charbon).
- Arbre moteur en inox.



Norme CE

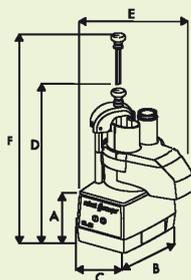
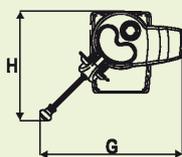
Caractéristiques électriques

Dimensions (mm)

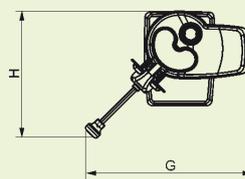
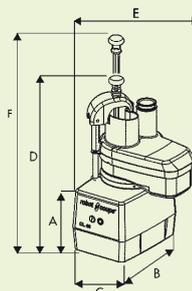
Poids (kg)

| | Caractéristiques électriques | | | Dimensions (mm) | | | | | | | | Poids (kg) | |
|-------|------------------------------|-------------------|----------------------|-----------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------------|---------|
| | Vitesse (tr/mn) | Puissance (Watts) | Voltage* (Amp.) | A | B | C | D | E | F | G | H | net | emballé |
| CL 20 | 1500 | 400 | 230 V/1 50 Hz 5,7 | 205 | 303 | 224 | 570 | 345 | 725 | 530 | 410 | 11 kg | 13 kg |
| CL 40 | 500 | 500 | 230 V/1 50 Hz 5,4 | 225 | 303 | 224 | 590 | 345 | 745 | 530 | 410 | 15 kg | 18 kg |

CL 20



CL 40



* Autres voltages disponibles

robot coupe®

Direction Générale, France, Internationale et Marketing :

Tél.: 01 43 98 88 33 - Fax : 01 43 74 36 26
email : international@robot-coupe.com

Service clients France : Tél. : 03 85 69 50 00 - Fax : 03 85 69 50 07
email : france@robot-coupe.fr

Robot-Coupe Belgique : Tél. : (071) 59 32 62 - Fax : (071) 59 36 04
email : info@robot-coupe.be

Robot Coupe U.S.A.: Tél. : 1-800-824-1646 - Fax : 601-898-9134
email: info@robotcoupeusa.com - www.robotcoupeusa.com

www.robot-coupe.com

DISTRIBUTEUR

NORMES :

Appareils conformes :

• Aux dispositions des directives européennes suivantes et aux législations nationales les transposant : 2006/42/CE, 2006/95/CE, 2004/108/CE, 1935/2004/CE, 2002/72/CE, "RoHS" 2002/95/CE, "DEEE" 2002/96/CE.

• Aux dispositions des normes européennes harmonisées suivantes, et aux normes précisant les prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène : NF EN 12100-1 et 2 - 2004, NF EN 60204-1 - 2006, NF EN 1678-1998, NF EN 60529-2000 : IP 55, IP 34.

