

robot coupe®

 **COUPE-LÉGUMES**
CL 20 • CL 40



RESTAURANTS - BRASSERIES - VENTE À EMPORTER - SANDWICHES



PERFORMANCE

Coupe glacée parfaite :
affûtage de lame haute précision.



POLYVALENCE

Emincés, râpés, ondulés, juliennes, macédoines et frites (sauf CL 20).



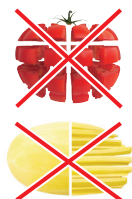
GAIN DE TEMPS

4 kg de carottes râpées en 1 minute.



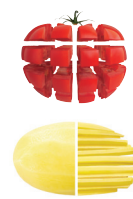
ROBUSTESSE

Moteur industriel asynchrone **usage intensif.**



CL 20

- Modèle monophasé
- 1 vitesse : 1 500 tr/mn



CL 40

- Modèle monophasé
- 1 vitesse : 500 tr/mn

PRÉPARER TOUT TYPE D'INGRÉDIENTS

Grande Goulotte (surface 104 cm²) :

Fruits et légumes tels que : choux, céleris, salades, tomates, oignons, pommes, poires, kiwis, citrons...



Goulotte cylindrique Ø 58 mm :

Produits longs tels que : carottes, courgettes, concombres...



Système d'éjection latérale :

- Gain de place
- Confort d'utilisation



COMPACT

Facile à nettoyer et à ranger.



CL 40 UNIQUEMENT

Poussoir Exactitude :

Ø 39 mm ingrédients de petit calibre tels que : piments, cornichons, pickles, saucisses sèches, asperges, bananes, fraises...



Outil spécial chou pour une meilleure éjection



LA PLUS GRANDE VARIÉTÉ DE COUPES

Disques inox

Eminceurs : 1 mm à 6 mm



	Réf.		Réf.
1 mm	27051	4 mm	27566
2 mm	27555	5 mm	27087
3 mm	27086	6 mm	27786

Râpeurs : 1,5 mm à 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 Rostis	27191

*CL 40 uniquement

EN OPTION
23
DISQUES

Ondulé : 2 mm



	Réf.
2 mm	27621

Bâtonnets : 2x2 mm à 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

Fonction macédoine et frite: CL 40 uniquement

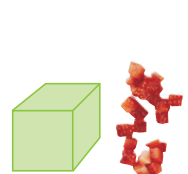
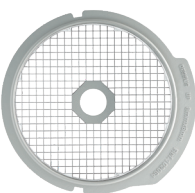
Traitement de surface



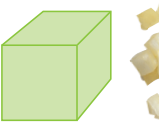
- Haute résistance
- Fraîcheur préservée
- Nettoyage facile au lave vaisselle

EN OPTION
28
DISQUES

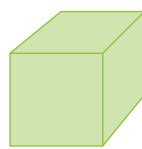
Macédoines : 8x8x8 mm à 12x12x12 mm



8 x 8 x 8 mm
Réf. 27513W



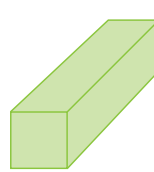
10 x 10 x 10 mm
Réf. 27514W



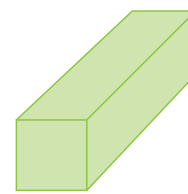
12 x 12 x 12 mm
Réf. 27515W



Frites : 8x8 mm à 10x10 mm



8 x 8 mm
Réf. 27116W



10 x 10 mm
Réf. 27117W



robot coupe®

#THEsolution



Gagner
du temps



Réduire
les tâches manuelles



Diminuer
le gaspillage



Transformer
des produits frais facilement



Faites une demande de démonstration
sur notre site internet :
robot-coupe.com

& Scan now
Follow us



Réf. : 451 989 - 06/2023 - Français



Fabriqué en France