

robot coupe®

 **COUPE-LÉGUMES**
CL 55 • CL 60 • CL 60 V.V.



RESTAURANTS - COLLECTIVITÉS - TRAITEURS

NUTRITION FRAÎCHEUR :

LES CRUDITÉS DANS TOUS LEURS ÉTATS

Avec l'évolution de la réglementation nutritionnelle, les Chefs de la restauration scolaire sont amenés à proposer plus de crudités. Ce qui était une recommandation, devient une obligation avec le décret n°2011-1227 du 30 Septembre 2011.





















Le tableau de fréquence alimentaire édité par le **GEMRCN** impose une fréquence de minimum:

10 crudités sur 20 repas consécutifs.

Robot-Coupe propose depuis de nombreuses années **la plus grande variété de coupes** avec **plus de 50 disques** disponibles.

Aujourd'hui, Robot-Coupe innove avec le lancement du Pack Nutrition Fraîcheur composé de 10 disques.

C'est ainsi la meilleure opportunité pour **les Chefs de toute la restauration** de proposer de nouvelles coupes et de nouvelles présentations pour **tous leurs plats** :

Éminceurs		Pommes, choux rouges, oignons, carottes...		Macédoines		Melons, concombres, carottes, betteraves cuites...	
		Citrons, poivrons, poireaux, patates douces...				Pommes, tomates, courgettes, poivrons...	
		Kiwis, tomates, champignons, endives...				Pastèques, carottes, concombres, céleris raves...	
Râpeurs		Papayes vertes, courgettes, betteraves crues, carottes...		Julienne		Poires, navets, carottes, courgettes...	
		Granny Smith, choux blancs, betteraves cuites, céleris raves...				Pommes, carottes, radis, betteraves crues...	

D-Clean Kit



Outil de nettoyage grilles macédoine (5,8 ou 10 mm)

+

porte-disques



4 porte-disques muraux pour 16 disques

CL 55 NUTRITION FRAÎCHEUR SOLUTION COMPLÈTE

Jusqu'à
1200 kg
de légumes
par heure

CHARIOT RÉGLABLE 3 HAUTEURS



Pour transporter et charger facilement les légumes et les fruits.



Utilisable pour le transport des accessoires.



PACK NUTRITION FRAÎCHEUR INCLUS AVEC 10 DISQUES

GOULOTTE AUTOMATIQUE



Pour tous les légumes vrac (tomates, oignons, pommes de terre...)



GOULOTTE À LEVIER



Spécial légumes volumineux, type chou ou céleri. Avec la goulotte cylindrique intégrée pour les légumes longs, type concombre.



EQUIPEMENT PRESSE-PURÉE 3MM



Pour réaliser facilement une purée fraîche de qualité et de goût en grande quantité.



CHARIOT RÉGLABLE GN 1X1



Pour le transport, le chargement des produits et le rangement des accessoires. 2 bac GN1x1 fournis.

▶ CL 55 Levier



* La goulotte à levier s'utilise aussi pour les coupes spéciales et précises comme tagliatelles de carottes ou julienne de concombre

GOULOTTE A LEVIER

ERGONOMIE REMARQUABLE



Levier avec mouvement assisté pour réduire les efforts de l'opérateur et assurer une plus grande productivité.



Uniquement sur CL 60

Poignée réglable en hauteur (3 positions) pour une meilleure ergonomie du travail

EXTRA PRECIS



Goulotte cylindrique

Ø 58 mm pour une coupe uniforme des produits longs.



Nouveau

Poussoir Exactitube:

Ø 39 mm coupe des ingrédients de petit calibres tels que: piments, cornichons pickles, saucisses sèches, asperges, oignons nouveaux, bananes, fraises, raisins...

EXTRA LARGE



Le volume XL de la goulotte accepte jusqu'à 15 tomates ou 1 chou entier.



▶ CL 60 Levier



Bac en inox pour les outils de coupe

PIED AJUSTABLE

Pour s'adapter aux différents niveaux de sols

CONSTRUCTION ROBUSTE

Bloc moteur et socle mobile en inox.

NETTOYAGE FACILE

Toutes les pièces en contact alimentaire sont facilement démontables pour une hygiène parfaite.

SYSTÈME DE SÉCURITÉ

Interdit l'accès à l'outil tranchant lorsque celui-ci est en mouvement.

MANIPULATION FACILE

Socle muni de roulettes pour un déplacement facile et permettant de recevoir des bacs standards parfaitement adaptés aux grands débits.

VITESSE

2 versions disponibles :

1 vitesse : 375 tr/mn en monophasé

2 vitesses : 375 et 750 tr/mn en triphasé

CONSTRUCTION ROBUSTE

Machine tout inox sauf base de la goulotte en aluminium.

PRODUCTIVITE

Plateau d'alimentation en inox pour l'approvisionnement en continu de la machine.

MANIPULATION FACILE

Sa dimension raisonnable et son équipement de 2 roulettes et d'une poignée garantissent une très grande facilité de déplacement de la machine.

ENCOMBREMENT REDUIT

Basculement des goulettes dans l'alignement du bloc moteur.

VITESSE

2 versions disponibles :

2 vitesses : 375 et 750 tr/mn en triphasé

Vitesse Variable : de 100 à 1 000 tr/min
Le CL 60 V.V. est doté d'une variation de vitesse pour adapter votre vitesse à la texture du produit et au type de la coupe.

CL 60 NUTRITION FRAÎCHEUR

SOLUTION COMPLÈTE

Jusqu'à
1800 kg
de légumes
par heure



PIED AJUSTABLE

ÉCHELLE DE RANGEMENT D'ACCESSOIRES



- Pour stocker et transporter tous les accessoires Nutrition Fraîcheur !
- Plateau pour 16 disques et 8 équipements
- Bac GN1X1 pour les ustensiles de cuisine
- 3 Goulottes



PACK NUTRITION FRAÎCHEUR INCLUS AVEC 10 DISQUES

GOULOTTE AUTOMATIQUE



Pour tous les légumes vrac (tomates, oignons, pommes de terre...)



GOULOTTE À LEVIER



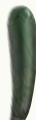
Spécial légumes volumineux, type chou ou céleri.



GOULOTTE À 4 TUBES



Spécial légumes longs types concombres ou courgettes.



ÉQUIPEMENT PRESSE-PURÉE 3 MM



Pour réaliser facilement une purée fraîche de qualité et de goût en grande quantité.



CHARIOT ERGO MOBILE



3 bacs GN 1x1 fournis.



LA PLUS GRANDE VARIÉTÉ DE COUPES

▶ Eminceurs

13 disques



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

- | | |
|-------|--|
| réf. | |
| 28166 | |
| 28069 | |
| 28062 | |
| 28063 | |
| 28064 | |
| 28004 | |
| 28065 | |

- | | |
|-----------------|-------|
| 6 mm | réf. |
| 8 mm | 28196 |
| 10 mm | 28066 |
| 14 mm | 28067 |
| Pdt cuites 4 mm | 28068 |
| Pdt cuites 6 mm | 27244 |
| | 27245 |



0,6 mm → 14 mm

▶ Ondulés

3 disques



- | | |
|------|-------|
| 2 mm | réf. |
| 3 mm | 27068 |
| 5 mm | 27069 |
| | 27070 |



2 mm → 5 mm

▶ Râpeurs

11 disques



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

- | | |
|-------|--|
| réf. | |
| 28056 | |
| 28057 | |
| 28058 | |
| 28073 | |
| 28059 | |
| 28016 | |

- | | |
|-----------------|-------|
| 9 mm | réf. |
| parmesan | 28060 |
| radis | 28061 |
| Pdt type Rostis | 28055 |
| Pdt crues | 27164 |
| | 27219 |



1,5 mm → 9 mm

▶ Bâtonnets, Julienne, Tagliatelles

12 disques



- 1 x 8 mm
- 1 x 26 mm oignon/chou
- 2 x 2 mm (céleri)
- 2,5 x 2,5 mm
- 2 x 4 mm (lanières)
- 2 x 6 mm (lanières)

- | | |
|-------|--|
| réf. | |
| 28172 | |
| 28153 | |
| 28051 | |
| 28195 | |
| 27072 | |
| 27066 | |

- | | |
|---------------------|-------|
| 2 x 8 mm (lanières) | réf. |
| 2 x 10 mm | 27067 |
| 3 x 3 mm | 28173 |
| 4 x 4 mm | 28101 |
| 6 x 6 mm | 28052 |
| 8 x 8 mm | 28053 |
| | 28054 |



1,8 mm → 8x8 mm

▶ Macédoine

10 équipements



- 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

- | | |
|-------|--|
| réf. | |
| 28110 | |
| 28111 | |
| 28112 | |
| 28197 | |
| 28181 | |

- | | |
|-----------------|-------|
| 14 x 14 x 10 mm | réf. |
| 14 x 14 x 14 mm | 28179 |
| 20 x 20 x 20 mm | 28113 |
| 25 x 25 x 25 mm | 28114 |
| | 28115 |
| 50 x 70 x 25 mm | 28180 |



5x5x5 mm → 50x70x25 mm

▶ Frites

4 équipements



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

- | | |
|-------|--|
| réf. | |
| 28134 | |
| 28159 | |
| 28135 | |
| 28158 | |

▶ Presse-purée

2 équipements



- | | |
|--------|-------|
| Ø 3 mm | réf. |
| Ø 6 mm | 28208 |
| | 28210 |

8x8 mm → 10x16 mm

▶ ACCESSOIRES CL 55 ET CL 60 EN OPTION



Goulotte à 4 tubes droits

- Conçue pour le travail des légumes longs en grands débits.
- Diamètre des tubes : 2 tubes de 50 mm et 2 tubes de 70 mm



Goulotte à tubes droit et incliné

- Conçue pour le travail des légumes longs et la coupe en biais.
- Cette goulotte comprend un tube et un poussoir (Ø 75 mm), un insert et un poussoir (Ø 50 mm)



Coupe-Légumes

Modèles de sol



Les Plus Produits :

Capacité de travail :

- Grande goulotte à levier (surface : 238 cm²) pour le travail des légumes volumineux et goulotte automatique pour la coupe en continu.
- Moteur puissant permettant d'obtenir des débits importants (jusqu'à 1800 kg/h).

Grande variété de coupe :

- Collection complète de plus de 50 disques pour réaliser émincés, râpés, bâtonnets, lanières, macédoine ou frites.
- 4 types de goulottes pour offrir l'outil le mieux adapté à chaque préparation et légume.

Conception simple et robuste :

- Prédominance de l'inox dans le choix des matériaux pour un nettoyage facile et une grande longévité.
- Pièces en contact alimentaire faciles à démonter et à nettoyer.



Nombre de couverts :

Jusqu'à 3000.



Utilisateurs :

Collectivités, Cuisines Centrales et l'Industrie agro-alimentaire.



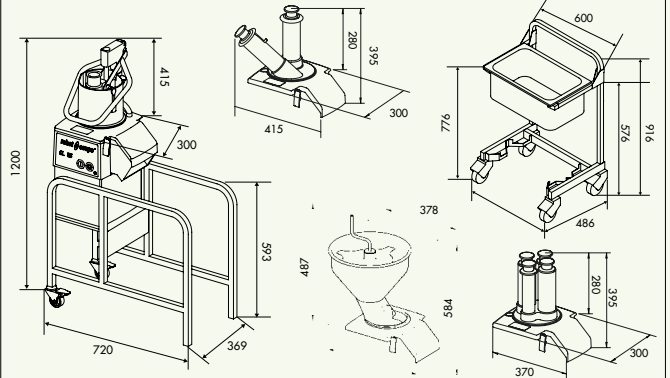
En bref :

- Performantes, robustes, faciles à nettoyer, ces machines sont inégalables et sauront répondre à vos besoins quotidiens avec précision, facilité et efficacité.

Norme CE

	Goulotte Auto	Goulotte Levier	Goulotte 4 Tubes	Chariot Ergo Mobile	Socle mobile	Equipement purée	Échelle de rangement	Pack disques Nutrition Fraîcheur
CL 55 Nutrition Fraîcheur	✓	✓	Option	Option	✓	✓	Option	✓
CL 55 2 Goulottes	✓	✓	Option	Option	Option	Option	Option	Option
CL 55 Levier	Option	✓	Option	Option	Option	Option	Option	Option
CL 60 Nutrition Fraîcheur	✓	✓	✓	✓	Option	✓	✓	✓
CL 60 2 Goulottes	✓	✓	Option	Option	Option	Option	Option	Option
CL 60 Levier	Option	✓	Option	Option	Option	Option	Option	Option

CL 55

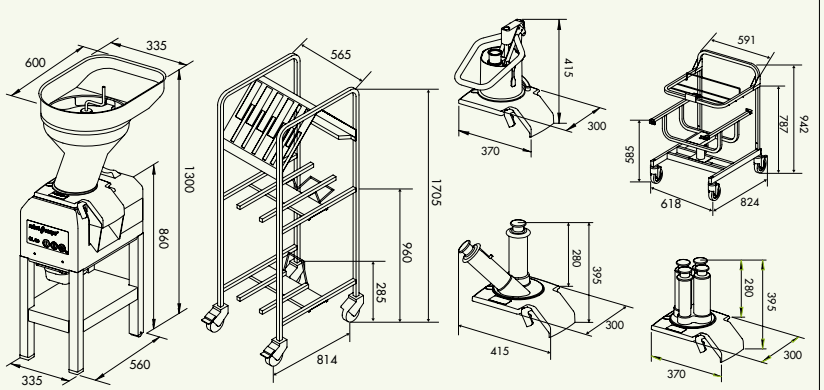


Dimensions (en mm)

Caractéristiques électriques

	Vitesse (tr/mn)	Puissance (Watts)	Intensité (Amp.)	Voltage
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.	100 à 1000	1500	12	230 V/50-60 Hz / 1

CL 60 - CL 60 V.V.



Dimensions (en mm)

robot coupe®

Direction Générale, France, Internationale et Marketing :

Tél. : 01 43 98 88 33

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 exigences essentielles des directives européennes suivantes et aux législations nationales les transposant : 2006/42/CE, 2014/35/UE, 2014/30/UE, 2011/65/UE, 2012/19/UE, CE n° 1935/2004, UE n° 10/2011.
- Aux dispositions des normes européennes harmonisées suivantes et aux normes précisant les prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène : EN ISO 12100:2010, EN 60204-1:2006, EN 60529: IP 55, IP 34, EN 1678.

