

robot coupe[®]

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



PACK NUTRITION FRAÎCHEUR :

LES CRUDITÉS DANS TOUS LEURS ÉTATS

Les Chefs de la restauration scolaire ont l'obligation de proposer plus de crudités selon 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.

Composé de 10 disques, le Pack Nutrition Fraîcheur de Robot-Coupe est la meilleure opportunité pour **les Chefs de toute la restauration** de proposer de nouvelles coupes et de nouvelles présentations pour **tous leurs plats** :

Éminceurs



0.8 mm

Pommes, choux rouges, oignons, carottes...



2 mm

Citrons, poivrons, poireaux, patates douces...



5 mm

Kiwis, tomates, champignons, endives...



Macédoines



5 x 5 x 5 mm

Melons, concombres, carottes, betteraves cuites...



10 x 10 x 10 mm

Pommes, tomates, courgettes, poivrons...



14 x 14 x 5 mm

Pastèques, carottes, concombres, céleris raves...



Râpeurs



2 mm

Papayes vertes, courgettes, betteraves crues, carottes...



5 mm

Granny Smith, choux blancs, betteraves cuites, céleris raves...



Juliennes



2 x 10 mm

Poires, navets, carottes, courgettes...



2,5 x 2,5 mm

Pommes, carottes, radis, betteraves crues...



D-Clean Kit



Outil de nettoyage grilles macédoine (5 mm, 8 mm, 10 mm, 12 mm et 14 mm)

+

porte-disques



4 porte-disques muraux pour 16 disques

CL 55 NUTRITION FRAÎCHEUR

SOLUTION COMPLÈTE

Jusqu'à
1 200 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



Grande productivité:
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 ingrédients et
le rangement des accessoires.
2 bac GN1x1 fournis.

CL 55 Levier

300
1200

EN OPTION
+de
50
DISQUES

Easy Guide

Toutes les informations liées à l'utilisation de votre machine instantanément



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



CONSTRUCTION ROBUSTE

Bloc moteur et socle mobile en inox.



MANIPULATION FACILE

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



NETTOYAGE FACILE

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



VITESSE

2 versions disponibles :
1 vitesse : 375 tr/mn en monophasé
2 vitesses : 375 et 750 tr/mn en triphasé

GOULOTTE À 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 PRÉCIS



Goulotte cylindrique

Ø 58 mm pour une coupe uniforme des produits longs.



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.

USAGE INTENSIF



- Moteur industriel asynchrone à usage intensif pour une très grande fiabilité et longévité.
- Moteur monté sur roulement à billes pour un fonctionnement silencieux, exempt de toute vibration.
- Aucune maintenance : pas de pièce d'usure (pas de charbon).
- Arbre moteur en inox.

EN OPTION
+de
50
DISQUES

600
1200+

CL 60 Levier

NOUVEAU

Solution tout inox :

Nettoyage facile au lave-vaisselle



INOX

Easy Guide

Toutes les informations liées à l'utilisation de votre machine instantanément

Bac en inox pour les outils de coupe

PIED AJUSTABLE

Pour s'adapter aux différents niveaux de sols



CONSTRUCTION ROBUSTE

Machine tout inox.



PRODUCTIVITÉ

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 RÉDUIT

Basculement des goulottes 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
1 800 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 **INOX**



Grande productivité:
Pour tous les légumes
vrats (tomates,
oignons, pommes
de terre...) 


GOULOTTE À LEVIER **INOX**



Spécial légumes
volumineux, type
chou ou céleri. 

GOULOTTE À 4 TUBES **INOX**



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

EN OPTION
+de
50
DISQUES

Eminceurs : 0,6 mm à 14 mm

Jusqu'à 150 kg en 5 minutes

13 disques



0,6 mm	28166W
0,8 mm	28069W
1 mm	28062W
2 mm	28063W
3 mm	28064W
4 mm	28004W
5 mm	28065W

6 mm	28196W
8 mm	28066W
10 mm	28067W
14 mm	28068W
PdT cuites 4 mm	27244W
PdT cuites 6 mm	27245W

Réf.



Ondulés : 2 mm à 5 mm

Jusqu'à 30 kg en 1 minute

3 disques



2 mm	27068W
3 mm	27069W

Réf.	
5 mm	27070W

Réf.



Râpeurs : 1,5 mm à 9 mm

Jusqu'à 90 kg en 3 minutes

11 disques



1,5 mm	28056W
2 mm	28057W
3 mm	28058W
4 mm	28073W
5 mm	28059W
7 mm	28016W

Réf.	
9 mm	28060W
Parmesan	28061W
PdT type Röstis	27164W
PdT crues	27219W
Raifort 1 mm	28055W

Réf.



Bâtonnets : 1x8 mm à 8x8 mm

Jusqu'à 60 kg en 2 minutes

12 disques



1 x 8 mm (tagliatelles)	28172W
1 x 26 mm oignon/chou	28153W
2 x 4 mm	27072W
2 x 6 mm	27066W
2 x 8 mm	27067W
2 x 10 mm (tagliatelles)	28173W

Réf.	
2 x 2 mm	28051W
2,5 x 2,5 mm	28195W
3 x 3 mm	28101W
4 x 4 mm	28052W
6 x 6 mm	28053W
8 x 8 mm	28054W

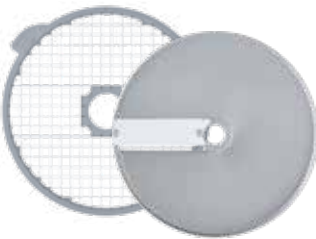
Réf.



Macédoine : 5x5x5 mm à 50x70x25 mm

Jusqu'à 60 kg en 2 minutes

10 disques



5 x 5 x 5 mm	28110W
8 x 8 x 8 mm	28111W
10 x 10 x 10 mm	28112W
12 x 12 x 12 mm	28197W
14 x 14 x 5 mm (mozzarella)	28181W

Réf.	
14 x 14 x 10 mm	28179W
14 x 14 x 14 mm	28113W
20 x 20 x 20 mm	28114W
25 x 25 x 25 mm	28115W
50 x 70 x 25 mm (salade)	28180W

Réf.



Frites : 6x6 mm à 10x16 mm

Jusqu'à 120 kg en 4 minutes

5 disques



Réf.	
6 x 6 mm	29230W
8 x 8 mm	28134W
8 x 16 mm	28159W
10 x 10 mm	28135W
10 x 16 mm	28158W



Presse-purée

Jusqu'à 10 kg en 2 minutes



2 équipements

Réf.	
Purée lisse : Ø 3 mm	28208
Purée avec grain : Ø 6 mm	28210

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)

robot coupe®

#THEsolution



Transformer
des produits frais
facilement



Réduire
les tâches manuelles



Diminuer
le gaspillage



Gagner
du temps



Ref. : 451 616F - 06/2024 - Français



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

& Scan now
Follow us



Fabriqué en France