

# robot coupe®

 **COUPE-LÉGUMES**  
CL 20 • CL 40

**NOUVEAU**



RESTAURANTS - BRASSERIES - VENTE À EMPORTER - SANDWICHES

## ▶ CL 40

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



### 2 GOULOTTES

### NETTOYAGE FACILE

Le couvercle et la cuve sont démontables et lavables au lave-vaisselle

- La grande goulotte (surface 104 cm<sup>2</sup>) 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

### DEBIT

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

### EJECTION LATÉRALE



Gain de place



# 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 lavables au lave-vaisselle.

\* 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



1 mm | 7 disques



6 mm

### ▶ Eminceurs et Ondulé

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



1,5 mm | 10 disques



9 mm

### ▶ Râpeurs

|        | 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 |



2x2 mm | 6 disques



8x8 mm

### ▶ Bâtonnets, Julienne, Tagliatelles

|          | 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 |



8x8x8 mm | 3 équipements

### ▶ Macédoine\*



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



8x8 mm | 2 équipements

### ▶ Frites\*



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



\* Pour CL 40

# Coupe-Légumes

Modèles de table CL20 • CL40



## Les Plus Produits :

### Capacité de travail :

- Grande goulotte (104 cm<sup>2</sup>) 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

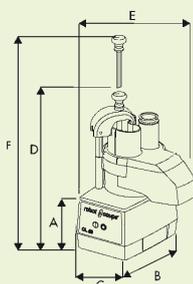
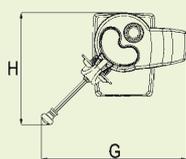
- Moteur industriel à usage intensif pour une très grande fiabilité et longévité.
- Moteur monté sur roulement à billes pour un fonctionnement silencieux, exempt de toute vibration.
- Moteur en prise directe avec l'accessoire :
  - puissance délivrée accrue
  - pas de système complexe d'entraînement.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



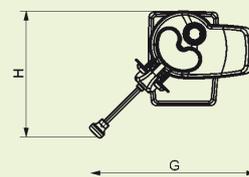
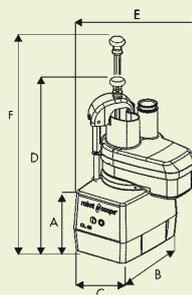
Norme CE

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

