

# 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** :

<b>Éminceurs</b>		Pommes, choux rouges, oignons, carottes...		<b>Macédoines</b>		Melons, concombres, carottes, betteraves cuites...	
		Citrons, poivrons, poireaux, patates douces...				Pommes, tomates, courgettes, poivrons...	
		Kiwis, tomates, champignons, endives...				Pastèques, carottes, concombres, céleris raves...	
<b>Râpeurs</b>		Papayes vertes, courgettes, betteraves crues, carottes...		<b>Julienne</b>		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

**Nouveau**

# 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.

### 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.

**Nouveau**

# 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  
vraics (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 facile-  
ment 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 → 10 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 Rosfis | 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 → 14x14x10 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
- Ø 6 mm

- |       |  |
|-------|--|
| réf.  |  |
| 28208 |  |
| 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)



# Coupe-Légumes

## Modèles de sol



### Les Plus Produits :

#### Capacité de travail :

- Grande goulotte à levier (surface : 238 cm<sup>2</sup>) 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.



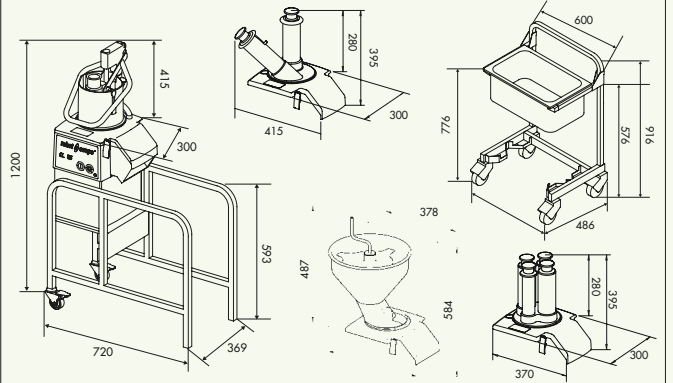
### En bref :

- **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

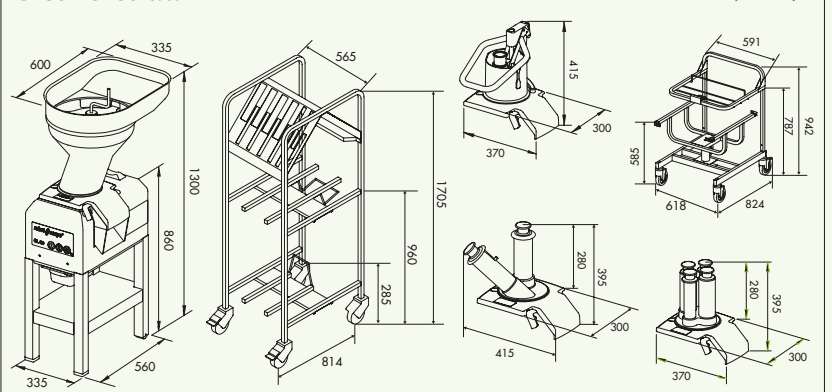


Dimensions (en mm)

#### 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.	375 à 750	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 - 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](http://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, 1935/2004/CE, 10/2011/UE, «RoHS» 2002/95/CE, «DEEE» 2012/19/UE.
- 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, NF EN 60204-1 - 2006, NF EN 1678 - 1998, NF EN 60529-2000 : IP 55, IP 34.

