

# robot coupe®

 **COUPE-LÉGUMES**  
CL 50 • CL 50 Ultra • CL 52



RESTAURANTS - COLLECTIVITÉS - CHARCUTIERS - TRAITEURS



## ▶ CL 50 / CL 50 Ultra

### DEBIT

Une grande goulotte (surface de 139 cm<sup>2</sup>) pour la coupe de légumes volumineux tels que le chou et le céleri. Possibilité de traiter en une opération jusqu'à 10 tomates.

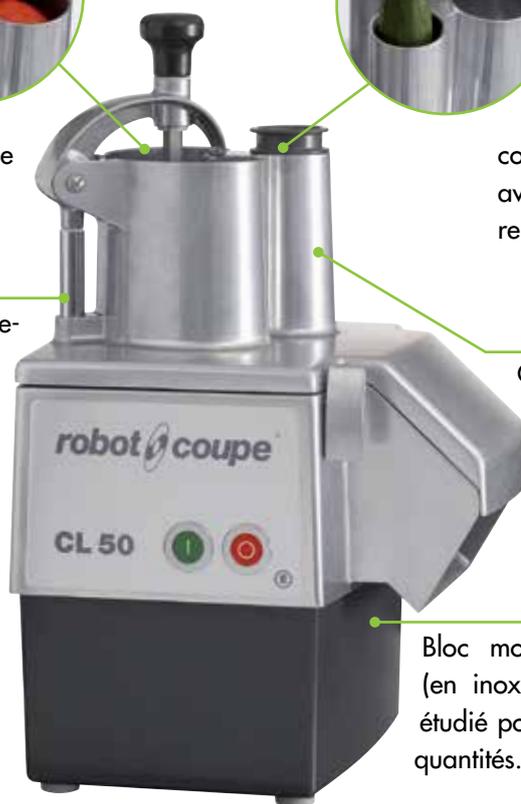
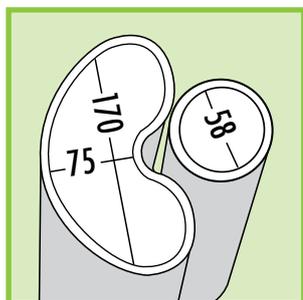


### PRECISION

Une goulotte cylindrique (Ø 58 mm) prévue pour les légumes longs ou fragiles (ex : courgette, concombre, champignons) avec une précision de coupe remarquable.

### ERGONOMIE

Ces modèles sont équipés d'un redémarrage automatique de la machine par le levier pour un meilleur confort de travail et une rapidité d'exécution.



### NETTOYAGE

Conception du couvercle avec des formes simples sans recoins pour un nettoyage facilité.

### ROBUSTESSE

Bloc moteur en polycarbonate (en inox pour le CL 50 Ultra), étudié pour le travail de grandes quantités.



## ▶ CL 52

### PRECISION

Une goulotte cylindrique (Ø 58 mm) prévue pour le travail des légumes longs ou fragiles avec une précision de coupe remarquable. Exemple : carottes, concombres etc...

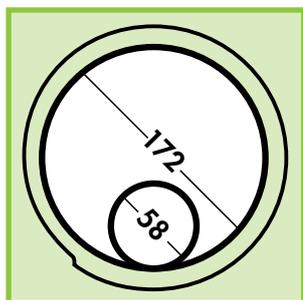


### PRODUCTION

Une grande goulotte pleine lune (surface 227 cm<sup>2</sup>) pour le travail des produits volumineux de type céleri, choux, salade... Cette grande goulotte permet de limiter les manipulations et d'optimiser le débit de la machine.

### QUALITÉ DE COUPE

Une paroi amovible garantit une régularité et une qualité de coupe optimale, dans le cas notamment des émincés de pommes de terre ou de tomates.



### ROBUSTESSE

Bloc moteur en inox.

Conçus pour des petits et grands débits.



# Coupe-Légumes

Modèles de table



## Les Plus Produits :

### Capacité de travail :

- Grande goulotte permettant la coupe de légumes volumineux de type chou, salade.

### Grande variété de coupes :

- Gamme complète de 50 disques pour les émincés, coupes ondulées, râpés, bâtonnets, lanières et macédoine (de 5x5x5 mm à 25x25x25 mm) avec une précision et une qualité de coupe optimale.
- Appareil 1 vitesse de 375 tr/mn idéale pour les coupes de produits fragiles, de macédoine et de frites et garantissant une grande variété de coupe en émincés, râpés et julienne.
- Appareil 2 vitesses 375 et 750 tr/mn prévues pour concilier précision de coupe et rapidité.

### Conception simple et robuste :

- Toutes les pièces en contact alimentaire sont facilement démontables pour une hygiène parfaite.
- Moteur asynchrone pour un usage intensif.



## Nombre de couverts :

jusqu'à 400 couverts



## Utilisateurs :

Collectivités, Charcutiers, Traiteurs, Restaurateurs.



## En bref :

Performantes, robustes, faciles à nettoyer et disposant de la plus grande variété de coupes, ces machines sont inégalables et sauront répondre à vos besoins quotidiens avec précision, facilité et efficacité.



## La plus grande variété de coupe !



13 ÉMINCEURS  
0,6 mm  
14 mm



3 ONDULÉS  
2 mm  
5 mm



10 RAPEURS  
1,5 mm  
9 mm



12 BÂTONNETS  
1 x 8 mm  
8 x 8 mm



9 MACÉDOINES  
5 x 5 x 5 mm  
50 x 70 x 25 mm



3 FRITES  
8 x 8 mm  
10 x 16 mm



## Débits

	CL 50	CL 50 Ultra base inox	CL 52 base inox
<b>Débits pratiques</b>	jusqu'à 250 kg/h	jusqu'à 250 kg/h	jusqu'à 300 kg/h
<b>Débits théoriques</b>	jusqu'à 5 kg/mn	jusqu'à 5 kg/mn	jusqu'à 7 kg/mn
<b>Nombre de couverts par jour</b>	20 à 300 +	20 à 300 +	50 à 400 +

## Accessoire purée

Le CL 50 E et le CL 50 Ultra E peuvent être équipés en option d'un accessoire purée.

Cet accessoire se compose de :

- Une grille spéciale et une pale
- Un disque évacuateur spécial
- Une goulotte d'alimentation.



Goulotte d'alimentation  
(pour CL50 E et CL50 E Ultra uniquement)



Pale & Grille purée  
disponible en 3 dimensions  
pour obtenir la texture désirée :  
1,5 mm, 2 mm et 3 mm



Disque évacuateur spécial purée

Le modèle CL 52 peut recevoir en option l'équipement purée composé de la pale et la grille purée de 1,5 mm, 2 ou 3 mm. Vous pourrez ainsi réaliser facilement une purée de qualité et de goût en grande quantité.

## ▶ Éminceurs



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

réf.  
28166  
28069  
28062  
28063  
28064  
28004  
28065  
28196

8 mm  
10 mm  
14 mm  
Ondulé 2 mm  
Ondulé 3 mm  
Ondulé 5 mm  
Pdt cuites 4 mm  
Pdt cuites 6 mm

réf.  
28066  
28067  
28068  
27068  
27069  
27070  
27244  
27245

## ▶ Bâtonnets/Frites



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)  
2 x 8 mm (lanières)  
2 x 10 mm

réf.  
28172  
28153  
28051  
28195  
27072  
27066  
27067  
28173

3 x 3 mm  
4 x 4 mm  
6 x 6 mm  
8 x 8 mm  
frites 8 x 8 mm  
frites 10 x 10 mm  
Frites 10 x 16 mm

réf.  
28101  
28052  
28053  
28054  
28134  
28135  
28158

## ▶ Râpeurs



1,5 mm  
2 mm  
3 mm  
4 mm  
5 mm  
7 mm  
9 mm  
parmesan  
radis  
Pdt type Rosfis

réf.  
28056  
28057  
28058  
28073  
28059  
28016  
28060  
28061  
28055  
27164

## ▶ Macédoine



5 x 5 x 5 mm  
8 x 8 x 8 mm  
10 x 10 x 10 mm  
14 x 14 x 14 mm  
14 x 14 x 5 mm  
14 x 14 x 10 mm  
20 x 20 x 20 mm  
25 x 25 x 25 mm  
50 x 70 x 25 mm

réf.  
28110  
28111  
28112  
28113  
28181  
28179  
28114  
28115  
28180

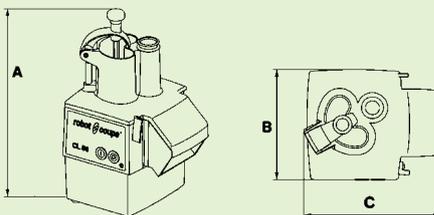
## ▶ Moteur à induction



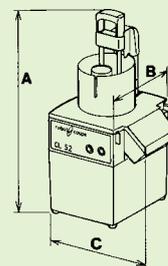
- Moteur industriel asynchrone à usage intensif pour une très grande fiabilité et longévité.
- Moteur monté sur roulement à billes pour un fonctionnement silencieux, exempt de toute vibration.
- Puissance délivrée accrue
- **Aucune maintenance :**
  - pas de pièces d'usure (pas de charbon).
  - Arbre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

	Caractéristiques électriques			Dimensions (mm)			Poids (kg)	
	Vitesse (tr/mn)	Puissance (Watts)	Voltage* (Amp.)	A	B	C	net	emballé
CL 50	375	550	400 V/3 50 Hz 1,7	595	305	380	15	18
CL 50	375 & 750	550	400 V/3 50 Hz/ 1,8-2,1	595	305	380	15	18
CL 50 Ultra	375	550	400 V/3 50 Hz 1,7	610	305	380	15	18
CL 50 Ultra	375 & 750	550	400 V/3 50 Hz/ 1,8-2,1	610	305	380	15	18
CL 52	375	750	400 V/3 50 Hz 2	640	360	250	21	24

### CL 50 - CL 50 Ultra



### CL 52



\* Autres voltages disponibles

**robot coupe®**

Robot Coupe U.S.A., Inc.

P.O. Box 16625 Jackson, MS 39236-6625

1-800-824-1646 (601) 898-8411

FAX: (601) 898-9134

email: info@robotcoupeusa.com

www.robotcoupeusa.com



We reserve the right to alter at any time without notice the technical specifications of this appliance. None of the information contained in this document is of a contractual nature. Modifications may be made at any time.

© All rights reserved for all countries by : ROBOT-COUCPE S.N.C.