

robot coupe®

QUALITY FOOD PROCESSORS FOR PROFESSIONAL KITCHENS

 **GRÖNSAKSSKÄRARE**
CL 55 • CL 60 • CL 60 V.V.



STORKÖK - RESTAURANG - CATERING - LIVSMEDELSTILLVERKARE

CL60 WORKSTATION... den kompletta arbetsstationen!

300
3000

600-2400
kg/tim



PRAKTISK

KANTINVAGN

För tre gastronomikantiner.



TRATTMATARE



För stora volymer morötter, potatis, tomat m.m.



TRYCKMATARE Ergo Pusher



Ny ergonomisk tryckmatare, underlättar och påskyndar arbetet.



4-HÅLSMATARE



För långsträckta grönsaker som t ex gurka och purjolök.



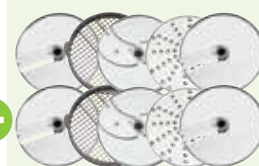
PURÉTILLSATS



Utvecklad för stora volymer potatispuré.



MULTIPACK*



Ett paket skärverktyg särskilt utvalda till salladsbuffén.

* Skärskiva: 1 + 2 + 4. Rivskiva: 1,5 + 3. Tärningsverktyg: 5x5 + 10x10 + 20x20. Strimmelverktyg: 2x10 + 2,5x2,5 + 4x4. French Fries: 10x10.

GRÖNSAKER, ROTSAKER
OCH FRUKT*



Trautmatare

VITKÅL, ISBERGSSALLAD,
GURKA



Ergo Pusher

▶ CL 55 Automatik

10-30
kg/min



ROBUST

Rostfritt motorblock och kantinvagn.

PRAKTISK

Kantinvagn med två hjul för en 1/1 GN gastronormkantin.

HYGIENISK

Alla maskindelar och skärverktyg kan lätt tas isär för en snabb och enkel rengöring.

SÄKER

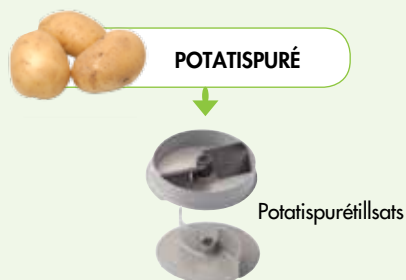
Säkerhetsbrytarsystemet stannar maskinen när nedmataren öppnas och om nedmatarlocket öppnas av misstag.

50
VERKTYG

EFFEKTIV

2-varvtal: 375 / 750 v/m.

NEDMATARE FÖR T EX.



▶ CL 55 Tryckmatare

Ca: 12
kg/min



NY ERGONOMISK TRYCKMATARE

ERGONOMISK



Den ergonomiska tryckmataren "Ergo Pusher" underlättar trycket. Perfekt vid bearbetning av t ex stora volymer vitkål, isbergssallad m.m.

EFFEKTIV TUBMATARE



Tubmatare (Ø 58 mm) för bearbetning av ömtåliga och långa grönsaker, t ex purjolök och gurka.

EXTRA STOR NEDMATARE



Extra stor nedmatare. Rymmer t ex ett vitkålshuvud eller 15 tomater.

* Ergo Pusher 'n är inte enbart perfekt för stora volymer... den är utmärkt även för ömtåliga grönsaker och för specialsnitt, t ex tagliatelle-morötter.

GRÖNSAKER, ROTSAKER
OCH FRUKTVITKÅL, ISBERGSSALLAD,
GURKA*

▶ CL 60 Tryckmatare

Ca: 15
kg/min



NY ERGONOMISK TRYCKMATARE

ERGONOMISK



Den nya ergonomiska tryckmataren underlättar och påskyndar arbetet.



Justerbart handtag, i tre olika lägen, för en perfekt arbetsställning.

EFFEKTIV TUBMATARE



Tubmatare (Ø 58 mm) för bearbetning av ömtåliga och långa grönsaker, t ex purjolök och gurka.

EXTRA STOR NEDMATARE

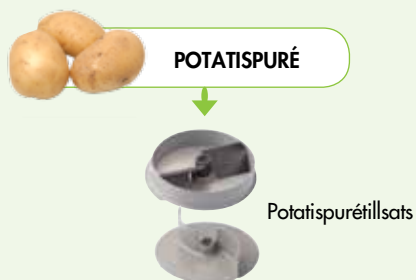


Extra stor nedmatare. Rymmer t ex ett vitkålshuvud eller 15 tomater.



* Ergo Pusher 'n är inte enbart perfekt för stora volymer... den är utmärkt även för ömtåliga grönsaker och för specialsnitt, t ex tagliatelle-morötter.

EDMATARE FÖR T EX.



PLATSBESPARANDE

De olika matarna fälls utmed motorblocket.

ROBUST

100% i rostfritt stål bortsett från vissa delar i de olika matarhuvudena som är i aluminium.

ANVÄNDARVÄNLIG

Lätt att använda och rengöra. Flyttas lätt med hjälp av de två hjulen.

50
VERKTYG

CL 60

2-varvtal: 375 / 750 v/m.

CL 60 V.V.

CL 60 V.V. gör det möjligt att sänka varvtalet ned till 100 v/m vid beredning av ömtåliga grönsaker, rotsaker, svampar och frukter. Produktionshastigheten kan ökas upp till 1000 v/m när stora volymer skall beredas på kort tid.

▶ CL 60 Automatik



Ca: 40
kg/min

EFFEKTIV

Rostfri matarbricka för kontinuerlig beredning av stora volymer.

ETT UNIKT SORTIMENT

Skärskivor

12 verktyg



0,6 mm → 10 mm



	ref.		ref.
0,6 mm	28166	5 mm	28065
0,8 mm	28069	6 mm	28196
1 mm	28062	8 mm	28066
2 mm	28063	10 mm	28067
3 mm	28064	kokt potatis 4 mm	27244
4 mm	28004	kokt potatis 6 mm	27245



Räffelskivor

3 verktyg



2 mm → 5 mm



	ref.
2 mm	27068
3 mm	27069
5 mm	27070



Rivskivor

11 verktyg



1,5 mm → 9 mm



	ref.		ref.
1,5 mm	28056	9 mm	28060
2 mm	28057	Finrivare	28061
3 mm	28058	Rädisrivare	28055
4 mm	28073	Potatisrivare	27164
5 mm	28059	Pizzarivare	28106
7 mm	28016		

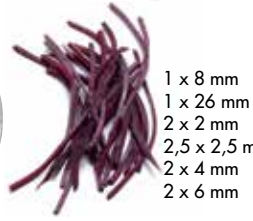


Strimmelskivor

12 verktyg



1,8 mm → 8x8 mm



	ref.		ref.
1 x 8 mm	28172	2 x 8 mm	27067
1 x 26 mm halva lökringar	28153	2 x 10 mm	28173
2 x 2 mm	28051	3 x 3 mm	28101
2,5 x 2,5 mm	28195	4 x 4 mm	28052
2 x 4 mm	27072	6 x 6 mm	28053
2 x 6 mm	27066	8 x 8 mm	28054



Tärningsverktyg

9 tärningsverktyg



5x5x5 mm → 14x14x10 mm

	ref.		ref.
5 x 5 x 5 mm	28110	14 x 14 x 14 mm	28113
8 x 8 x 8 mm	28111	20 x 20 x 20 mm	28114
10 x 10 x 10 mm	28112	25 x 25 x 25 mm	28115
14 x 14 x 5 mm	28181	50 x 70 x 25 mm	28180
14 x 14 x 10 mm	28179		



French fries verktyg

3 tärningsverktyg



8x8 mm → 10x16 mm



	ref.
8 x 8 mm	28134
10 x 10 mm	28135
10 x 16 mm	28158



EXTRA TILLBEHÖR - CL55 / CL60

4-hålsmatare CL 55/CL 60

- Framtagen för bearbetning av stora volymer långsträckta grönsaker.
- Tubmatarens diameter: två har en öppning på 50 mm och de övriga två 70 mm.



Rak- / sned 2-hålsmatare CL 55 - CL 60

- För rak och sned beredning av långsträckta grönsaker.
- Tubmatarens diameter: en har en öppning på 50 mm och den andra 70 mm.



Grönsaksskärare

Golvmodeller



I korthet:

Kapacitet:

- Effektiv ergonomisk tryckmatare med en helt rund nedmataröppning (238 cm).
Start this sentence on the row above.
- Kraftfull motor för stora volymer.

Stort urval av skärverktyg :

- Komplettt sortiment av 50 olika skärverktyg för: skärning, rivning, tärning, strimling och french fries.
- De fyra olika nedmatarna underlättar arbetet.

Robust konstruktion:

- CL 60/CL 60 V.V. är huvudsakligen byggd i rostfritt stål för en enkel användning och rengöring.
- Alla maskindelar är lätta att ta bort och rengöra.



Portionsantal:

Upp till ca: 3000 port./målt.



Målgrupp:

Storkök, restaurang, catering, livsmedelstillverkare.



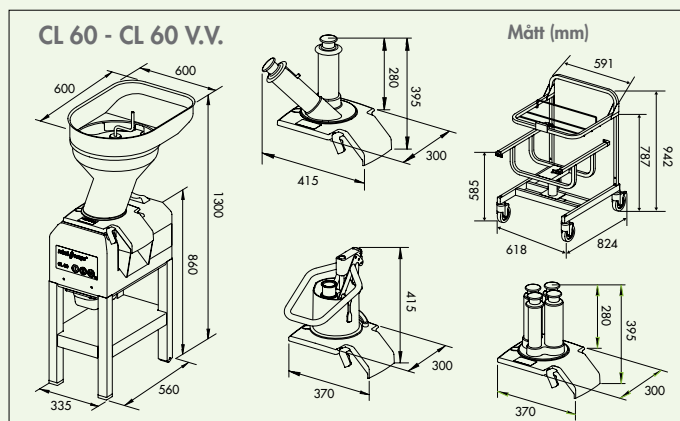
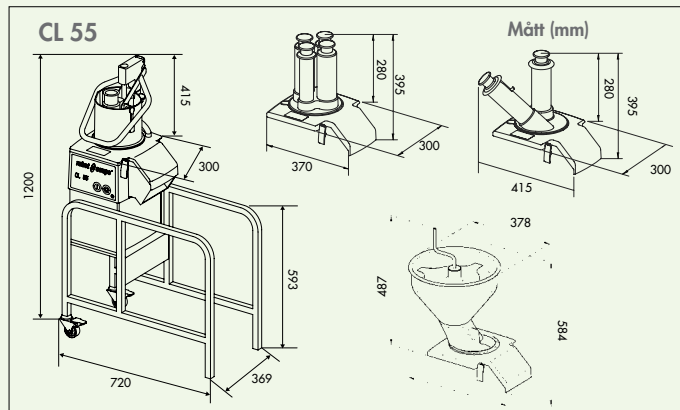
I korthet:

- Robust och kraftfull. Enkel att använda och rengöra. En verkligen pålitlig "medarbetare" när kraven på effektivitet är stora.

Vi förbehåller oss rätten till att utan förvarning utföra konstruktionsändringar. Informationerna i detta dokument är inte kontraktbindande och kan utan förvarning förändras. © Rättigheter i alla länder förbehålls ROBOT-COUPÉ s.n.c.

CE standard	Eldata			
	Varvtal v/m	Watt	Ampere	Anslutning
CL 55	375 / 750	1 100	1,4	400 V 50 Hz / 3
CL 60	375 / 750	1 500	3,4	400 V 50 Hz / 3
CL 60 V.V.	100-1000	1 500	12	230 V 50-60 Hz/1

	Trattmatare	Ergo pusher	4-Hålsmatare	Ergo-trolley	Kantin-vagn	Potatis-purétillsats
CL 55 2-Matare	✓	✓	Tillval		✓	Tillval
CL 55 Trattmatare	✓	Tillval	Tillval		✓	Tillval
CL 55 Tryckmatare		✓	Tillval		✓	Tillval
CL 60 Workstation	✓	✓	✓	✓		✓
CL 60 2-Matare	✓	✓	Tillval	Tillval	Tillval	Tillval
CL 60 Trattmatare	✓		Tillval	Tillval	Tillval	Tillval
CL 60 Tryckmatare	Tillval	✓	Tillval	Tillval		Tillval



robot coupe®

TILLVERKAD I FRANKRIKE AV ROBOT-COUPÉ S.N.C

Försäljningskontor:

Planivägen 15, 131 54 Nacka
Tel.: 08/570 339 67 - Fax: 08/570 339 63
e-mail: robot-coupe@telia.com

Head office France Export and Marketing Department:

Tel.: + 33 1 43 98 88 33 - Fax: + 33 1 43 74 36 26
94305 Vincennes Cedex - France
e-mail: international@robot-coupe.com

www.robot-coupe.com

ÅTERFÖRSÄLJARE:

STANDARD: Maskinerna överensstämmer:

- Med följande europeiska direktiv och nationella lagstiftningar som införlivar dessa direktiv: 2006/42/CE, 2006/95/CE, 2004/108/CE, 1935/2004/CE, 10/2011/UE, «RoHS» 2002/95/CE, «DEEE» 2002/96/CE.
- Med följande harmoniserad europeisk standard samt standard om säkerhet och hygien: EN 12100-1 och 2 - 2004, EN 60204-1 - 2006, EN 1678- 1998, EN 60529-2000: IP 55, IP 34.



Réf. : 450 800 - 04/2014 - Suédois