

# robot coupe®

QUALITY FOOD PROCESSORS FOR PROFESSIONAL KITCHENS

 **GRÖNSAKSSKÄRARE**  
CL 50 • CL 50 Ultra • CL 52



RESTAURANG – STORKÖK – CATERING – BUTIKSKÖK

# Kompakt, ergonomisk och effektiv!

## Bönformad nedmatare



Upp till 10 tomater eller ett halvt vitkålshuvud.



## Precisionsmatare



**Tube** (Ø 58) för: t ex gurka, morot, purjolök och rabarber.



**Precisionsmatare** Ø 39 mm för: **Nyhet** chili, jalapeno, rädisa, körsbärstomat, champinjon, vindruvor, jordgubbar och mycket annat.



## Ergo Pusher



Upp till 15 tomater eller två vitkålshalvor.



Den ergonomiska tryckmataren "Ergo Pusher'n" underlättar trycket.

## ▶ CL 50 / CL 50 Ultra



50  
300  
Kapacitet  
150-500 kg/tim  
170 mm  
75 mm  
58 mm  
Volym: 139 cm<sup>3</sup>

550 Watts



550 Watts

## ▶ CL 52



750 Watts

70  
600  
Kapacitet  
250-750 kg/tim  
175 mm  
59 mm  
Volym: 227 cm<sup>3</sup>

## Ergo Pusher

Utvecklad för stora volymer... vitkål, isbergssallad och mycket annat.



**ERGONOMISK  
KRAFTBESPARANDE  
MINSKAR MSD\***



### ROBUST

Kraftfull motor med en underhållsfri induktionsmotor, kraftfull och effektiv.



### PRAKTISK

Tryckmatarens automatiska återstart underlättar arbetet och minskar beredningstiden.



### PLATSBESPARANDE

Praktiskt utkast åt höger med plats för en djup kantin på 15 cm (CL 50), 20 cm (CL 52).



### HYGIENISK

Nedmatarlock och utkastarhus är designat för en enkel och snabb rengöring. Helt fri från kanter och skymslen för en optimal hygien.



### TIDSBESPARANDE

Den stora nedmataren i kombination med ett effektivt varvtal (375 v/m) och det breda sortimentet av skärverktyg spar tid.

\*Överbelastningsskador

## Beredning med variation...



... 52 olika skär-, riv-, strimmel-, tärnings- och french fries verktyg !



## ▶ Potatispuréillsats... ett praktiskt tillbehör.



- **Effektiv**

Klarar upp till 10 kg potatispuré på 2 minuter.

- **Ergonomisk**

Att tillaga potatispuré är ofta arbetsamt. Potatispuréillsatsen gör arbetet snabbt och lätt.

- **Mångsidig**

Till CL50, CL50 U och CL52 finns 52 olika skär-, riv-, strimmel-, räffel-, tärning och french fries verktyg. Potatispuréillsatsen är ytterligare ett tidsbesparande och uppskattat tillbehör.



- **Trattmataren**  
CL 50/CL 50 Ultra\*



- Puréverktyg 3 mm
- Puréverktyg 6 mm



- **Utmatarvinge**

\* Till CL 52 används inte trattmataren. Matningen sker direkt i CL 52's nedmatare.



# 52 olika skärverktyg...!

## ▶ Skärskivor



0,6 mm → 10 mm



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

12 verktyg

ref.		ref.
28166	5 mm	28065
28069	6 mm	28196
28062	8 mm	28066
28063	10 mm	28067
28064	Kokt potatis 4 mm	27244
28004	Kokt potatis 6 mm	27245



## ▶ Räffelskivor



2 mm → 5 mm



3 verktyg

	ref.
2 mm	27068
3 mm	27069
5 mm	27070



## ▶ Rivskivor



1,5 mm → 9 mm



1,5 mm  
2 mm  
3 mm  
4 mm  
5 mm  
7 mm

12 verktyg

ref.		ref.
28056	9 mm	28060
28057	Pizzarivare	28106
28058	Parmesan	28061
28073	Rädisrivare	28055
28059	Röstirivare	27164
28016	Potatisrivare	27219



## ▶ Strimmel- och tagliatelleskivor



1x8 mm → 8x8 mm



1 x 8 mm  
1 x 26 mm halva lökringar  
2 x 2 mm  
2,5 x 2,5 mm  
2 x 4 mm  
2 x 6 mm

12 verktyg

ref.		ref.
28172	2 x 8 mm	27067
28153	2 x 10 mm	28173
28051	3 x 3 mm	28101
28195	4 x 4 mm	28052
27072	6 x 6 mm	28053
27066	8 x 8 mm	28054



## ▶ Tärningsverktyg



5x5x5 mm → 50x70x25 mm

5 x 5 x 5 mm  
8 x 8 x 8 mm  
10 x 10 x 10 mm  
14 x 14 x 5 mm  
14 x 14 x 10 mm

9 verktyg

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



## ▶ French fries verktyg



8x8 mm → 10x16 mm



4 verktyg

	ref.
8 x 8 mm	28134
8 x 16 mm	28159
10 x 10 mm	28135
10 x 16 mm	28158



# GRÖNSKASSKÄRARE... SPAR TID:



## I KORTHET:

- **Uppskattad design och funktion...** utvecklad i samarbete med professionella matlagare världen runt.
- **Stor nedmatare** för skrymmande grönsaker och rotsaker som t ex isbergssallad, vitkål, paprika och mycket annat.
- **Precisionsmatare** för chili, jalapeno, rädisa, körsbärstomat, vindruvor och mycket annat.
- **52 olika verktyg** för skärning, rivning, räffling, strimling, tärning och french fries.
- **Optimal hygien**, alla delar är lätt löstagbara i samband med rengöringen.
- **Kraftfull** underhållsfri induktionsmotor.



## Portioner/måltid:

CL50/CL50U, ca: 50-300  
CL52, ca: 70-600



## Kg Kapacitet:

CL50/CL50U ca: 150-500 kg/tim  
CL52 ca: 250-750 kg/tim



## En säker investering:

Vilken modell du än väljer kan du vara säker på att det kommer att bli en säker, pålitlig och tidsbesparande investering.

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.



## Induktionsmotor

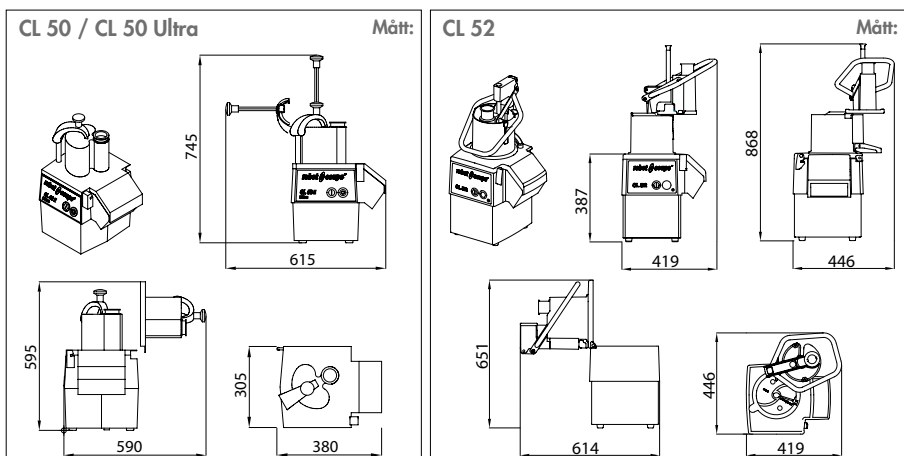


- Kraftfull
- Underhållsfri
- Tyst
- Pålitlig



	Eldata			Vikt (kg)	
	Varvtal	Watt	Anslutning *	Utan emballage	Med emballage
CL 50	375	550	230 V/1 - 50 Hz - 5,7	17,6	19,8
CL 50	375	550	400 V/3 - 50 Hz - 1,7	17,6	19,8
CL 50 Ultra	375	600	230 V/1 - 50 Hz - 5,7	18	20,2
CL 50 Ultra	375	600	400 V/3 - 50 Hz - 1,7	18	20,2
CL 52	375	750	230 V/1 - 50 Hz - 5,3	25,5	28
CL 52	375	750	400 V/3 - 50 Hz - 2,0	25,5	28

\*Andra anslutningar finns.



**robot coupe**

Försäljning - Sverige:  
08-570 339 67

E-mail: sweden@robot-coupe.com  
Postadress: Gelbgjutarevägen 6, 171 48 Solna

Huvudkontor:

Order: sweden@robot-coupe.com  
Tel : + 33 1 43 98 88 33. Fax: +33 1 43 74 36 26  
48 rue des Vignerons - 94305 Vincennes Cedex - France

Reservdelar, tillbehör, service:

RMS Service Partners - 08-514 936 60  
info@servicepartner-rms.se  
Gelbgjutarevägen 6, 171 48 Solna

www.robot-coupe.com

ÅTERFÖRSÄLJARE

CE-STANDARD:



Produkterna är tillverkade i enlighet med:

- med följande europeiska direktiv och nationella lagstiftningar som införlivar dessa direktiv: 2006/42/CE, 2014/35/UE, 2014/30/UE, 2011/65/UE, 2012/19/UE, 1907/2006/CE, 1935/2004/CE, 2023/2006/CE, 10/2011/UE.
- med följande harmoniserad europeisk standard samt standard om säkerhet och hygien: EEN ISO 12100:2010, EN 60204-1:2006, EN 60529: IP 55, IP 34, EN 1678.