

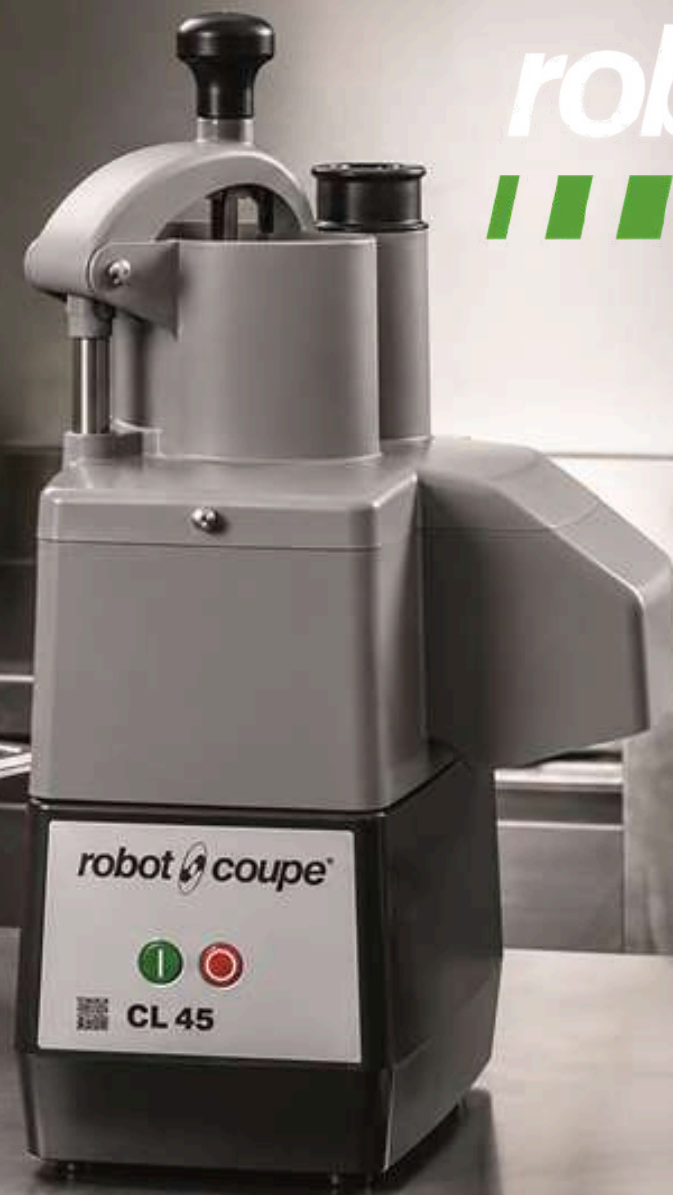
■ Dossier de presse

COUPE-LÉGUMES

CL 45 / NOUVEAU

robot coupe®  
#THEsolution

COMPACT  
LÉGER  
FACILE



# Toutes les préparations, petits espaces

Robot-Coupe présente son nouveau Coupe-Légumes, le CL 45. Compact, léger, facile à utiliser, à nettoyer et à ranger, il répond aux besoins de la restauration commerciale confrontée à des volumes de préparation importants dans un espace de travail restreint, et en particulier de la restauration rapide. Le CL 45 est un appareil compact conçu pour optimiser l'espace de travail en remplaçant plusieurs machines sur un même plan de travail. Véritable allié des professionnels de la restauration, il permet de découper instantanément une grande variété d'ingrédients pour la préparation de sandwiches, burgers, pizzas, kebabs, salades, poke bowls ou encore de spécialités mexicaines, avec rapidité et précision. Grâce à sa polyvalence et à son efficacité, le CL 45 contribue à gagner en productivité tout en garantissant une présentation soignée et attractive des plats.

**QSR / RESTAURATION  
RAPIDE**

**RESTAURATION  
COMMERCIALE**



**SALADE**



**POKE BOWL**



**PIZZA**



**KEBAB**



**BURGER**

# Un Coupe-Légumes dimensionné pour les petites cuisines

Le CL 45 n'occupe que 32 x 26 cm sur le plan de travail. Léger, avec moins de 15 kg grâce à son matériau composite, il se déplace facilement et se démonte entièrement pour se ranger dans un placard standard de 60 x 60 x 70 cm. Simple d'utilisation avec ses 2 boutons marche/arrêt, il redémarre automatiquement par l'action du poussoir, qui accompagne les ingrédients dans la zone de découpe. Côté entretien, toutes les pièces en contact avec les aliments passent au lave-vaisselle, pour une hygiène et une sécurité alimentaire optimales.

Équipé d'un moteur industriel asynchrone de 550 W, puissant et durable, tournant à 375 tr/min, le CL 45 est taillé pour un usage intensif. Polyvalent, il dispose de 3 goulottes : la grande pour les tomates, oignons et choux, la cylindrique pour les produits longs comme les carottes ou les courgettes, et l'Exactitube pour les petits calibres, des cornichons aux piments jalapeños. Son éjection latérale continue permet de traiter en quantité des ingrédients volumineux tout en limitant les troubles musculosquelettiques (TMS). Enfin, le poussoir accompagne les ingrédients dans la zone de découpe sans que les mains ne s'en approchent.



REGARDEZ LA  
VIDÉO

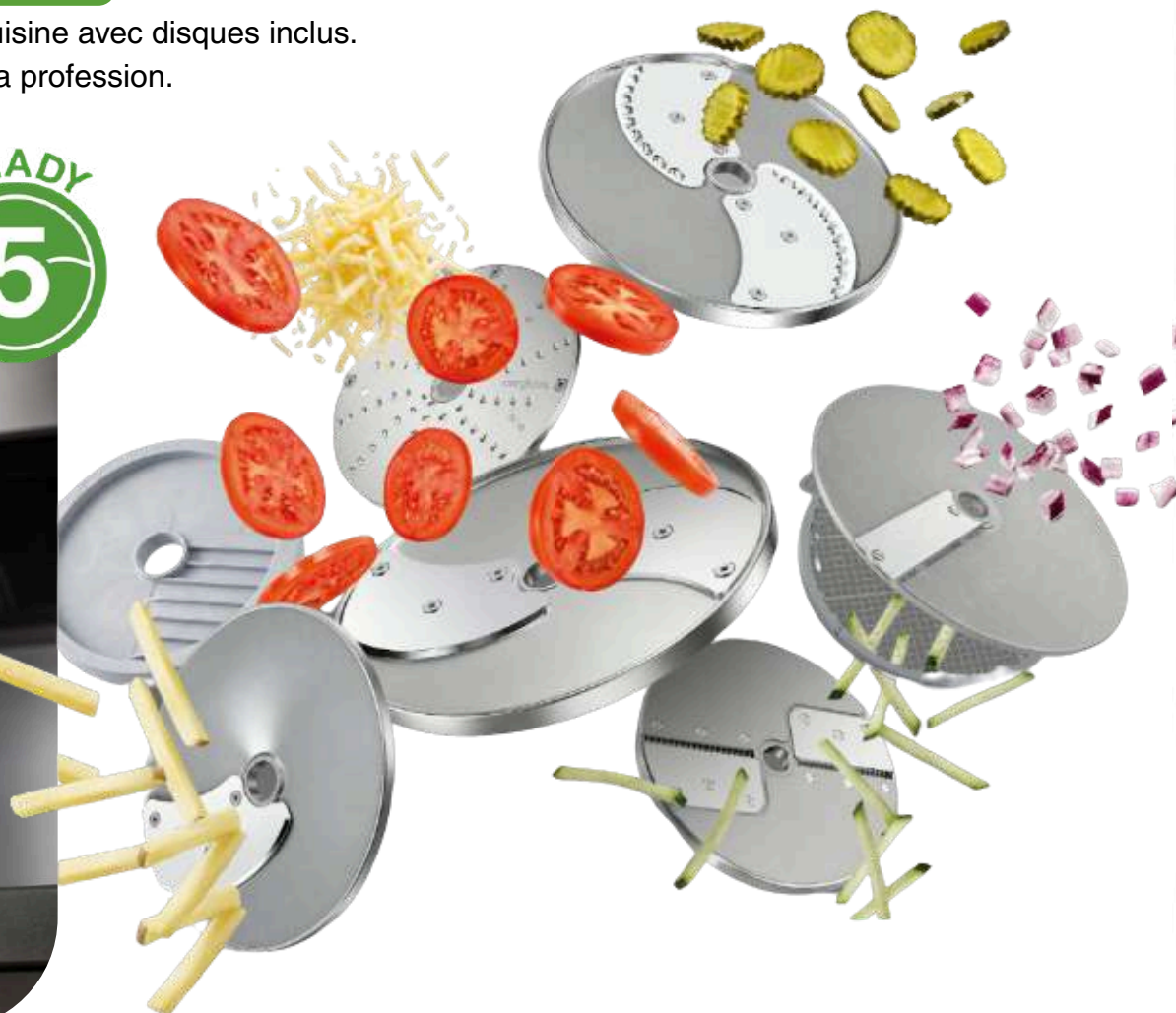


# La coupe glacée parfaite : la plus grande variété de coupes

**CL 45 READY : TOUJOURS PRÊT !**

Machine prête à l'emploi en cuisine avec disques inclus.  
Coupes les plus utilisées par la profession.

READY  
5



EN OPTION  
+de  
**50**  
DISQUES

**EXPERT** Mineral+

## ÉMINCÉS



De 0,6mm  
à 14mm

## ONDULÉS



De 2mm  
à 5mm

## RÂPÉS



De 1,5mm  
à 9mm

## JULIENNES



De 1x8mm  
à 8x8mm

## MACÉDOINES



De 5x5x5mm  
à 50x70x25mm

## FRITES



De 6x6mm  
à 10x16mm

Inclus - Éminceurs 2 et 5 mm - Râpeur 2 mm  
Macédoine 10 x 10 x 10 mm - Support mural

# Une large variété d'accessoires en option

**Pour la tomate**, 3 solutions permettent d'émincer et d'obtenir une coupe glacée parfaite : la mini cuve, l'EasyStacker, pour une tomate parfaitement empilée, et l'éjection continue, pour les petites comme les grandes quantités.

**Pour les pommes de terre fraîches**, 2 solutions : l'EasyLoader, qui assure une alimentation continue et positionne parfaitement les pommes de terre pour des frites plus longues, et le presse-purée, avec sa grande goulotte ergonomique pour un chargement en continu, sa grille de 3 ou 6 mm et son disque évacuateur spécial purée.



EASYLOADER



EASYSTACKER



MINI CUVE



ÉJECTION CONTINUE



PRESSE-PURÉE





CL 45

