

robot coupe®

 **COUPE-LÉGUMES**
CL 50 Gourmet

Nouvelles coupes inédites
Gaufrettes 2 et 3 mm!



RESTAURANTS - COLLECTIVITÉS - CHARCUTIERS - TRAITEURS

▶ CL 50 Gourmet : le choix de l'Excellence

Breveté

INNOVATION : le CL 50 Gourmet permet de réaliser avec une qualité de coupe exceptionnelle 7 coupes originales de légumes ou de fruits en **brunoise** et **gaufrettes**. Ces coupes sont difficiles à réaliser manuellement, ce qui représente un gain de temps considérable. Une collection complète de **50 disques** vous permet de laisser libre cours à votre créativité pour l'élaboration de recettes «fraîcheur» avec des **coupes novatrices et inédites**.

Prix Innovation

Sischa 2007



Grande Capacité



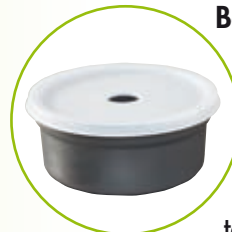
Grande goulotte 132 cm² pour la coupe de légumes volumineux tels que le chou et le céleri.

Précision



Goulotte cylindrique Ø 69 mm pour la coupe des légumes longs équipé d'un insert de maintien pour guider le légume ou le fruit pendant la coupe.

Spécial petites quantités



Bac de réception amovible pour la brunoise en petites quantités et pour faciliter les procédures de nettoyage. Capacité : 600 g de pommes de terre 3x3x3 mm.

Grande variété de coupes

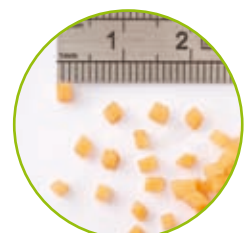


Large collection de 50 disques avec **affûtage de lame haute précision** pour une parfaite qualité de coupe.

7 nouvelles coupes



4 tailles de
Gaufrettes



3 tailles de
Brunoises.

LA PLUS GRANDE VARIÉTÉ DE COUPES

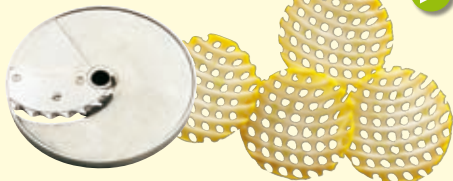
Gaufrettes

NOUVEAU

4 disques

2 mm
3 mm
4 mm
6 mm

Réf.
28198
28199
28177
28178



2 mm → 6 mm

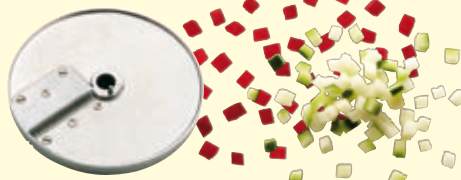
Brunoises

NOUVEAU

3 disques

2 x 2 mm
3 x 3 mm
4 x 4 mm

Réf.
28174
28175
28176



2 x 2 x 2 mm → 4 x 4 x 4 mm

Éminceurs

12 disques

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

Réf.

28166
28069
28062
28063
28064
28004

5 mm

6 mm

8 mm

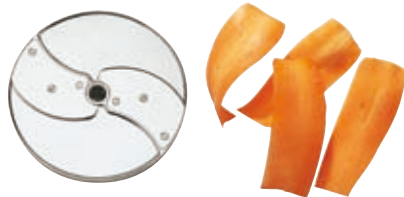
10 mm

Pdt cuites 4 mm

Pdt cuites 6 mm

Réf.

28065
28196
28066
28067
27244
27245



0,6 mm → 10 mm

Ondulés

3 disques

2 mm
3 mm
5 mm

Réf.

27068
27069
27070



2 mm → 5 mm

Râpeurs

10 disques

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

Réf.

28056
28057
28058
28073
28059

7 mm

9 mm

Parmesan

Radis

Pdt type Rostis

Réf.

28016
28060
28061
28055
27164



1,5 mm → 9 mm

Bâtonnets, Juliennes, Tagliatelles

12 disques

1 x 8 mm
1 x 26 mm Oignon/Chou
2 x 2 mm (Céleri)
2,5x2,5 mm
2 x 4 mm (Lanières)
2 x 6 mm (Lanières)

Réf.

28172
28153
28051
28195
28072
28066

2 x 8 mm (Lanières)

2 x 10 mm

3 x 3 mm

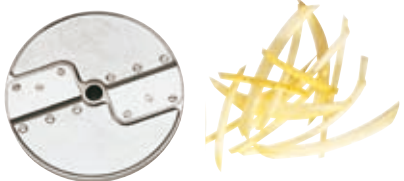
4 x 4 mm

6 x 6 mm

8 x 8 mm

Réf.

28067
28173
28101
28052
28053
28054



1 x 8 mm → 8 x 8 mm

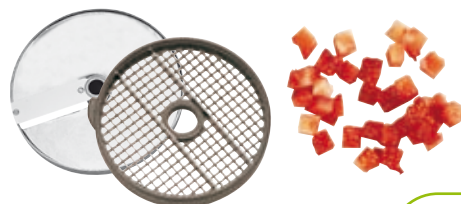
Macédoine

5 équipements

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

Réf.

28110
28111
28112
28181
28179



5 x 5 x 5 mm → 14 x 14 x 10 mm

Frites

3 équipements

8 x 8 mm
10 x 10 mm
10 x 16 mm

Réf.

28134
28135
28158



8 x 8 mm → 10 x 16 mm





Avec le nouvel accessoire obtenez une grande quantité de taboulé en un clin d'oeil!

Grâce au disque éminceur 1 mm et à l'insert spécial persil, vous obtenez en quelques minutes de grandes quantités de persil d'une qualité de coupe irréprochable.

Ce kit comprend également un équipement macédoine 10 x 10 mm pour les dés de tomates et un disque brunoise 4 x 4 mm pour les petits cubes d'oignon.

Bénéficiez d'une fonction supplémentaire kit taboulé sur votre Coupe-légumes en plus des 50 coupes de fruits et de légumes : émincés, râpés, coupes ondulées, bâtonnets, julienne, macédoine, frites et 2 coupes uniques : brunoises et gaufrettes.

Ce Kit Taboulé (Réf. 28192)

Comprend:



3 Inserts Persil*



Éminceur 1 mm*



Équipement macédoine 10 x 10 mm pour tomates



Disque brunoise 4 x 4 mm pour oignons



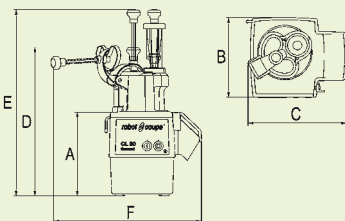
*Le «Kit Persil» (Réf. 28194) est aussi disponible. Ce kit comprend 2 inserts persil et un disque éminceur 1 mm.

Norme CE

Caractéristiques électriques			Poids (kg)	
Vitesse (tr/mn)	Puissance (Watts)	Voltage* (Amp.)	Net	Emballé
375	550	230 V/1 50 Hz/ 5,7	21,5	24,5

* Autres voltages disponibles

Dimensions (mm)					
A	B	C	D	E	F
350	310	390	610	760	615



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

DISTRIBUTEUR

NORMES : Appareils conformes :

- Aux dispositions des directives européennes suivantes et aux législations nationales les transposant : 2006/42/CE, 2006/95/CE, 2004/108/CE, 1935/2004/CE, 2002/72/CE, "RoHS" 2002/95/CE, "DEEE" 2002/96/CE.
- Aux dispositions des normes européennes harmonisées suivantes, et aux normes précisant les prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène : NF EN 12100- 1 et 2 - 2004, NF EN 60204- 1 - 2006, NF EN 1678- 1998, NF EN 60529-2000 : IP 55, IP 34.

