

# robot coupe®

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



RESTAURANTS - COLLECTIVITÉS - CHARCUTIERS - TRAITEURS



## ▶ CL 50 / CL 50 Ultra

**NOUVEAU**

### 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.

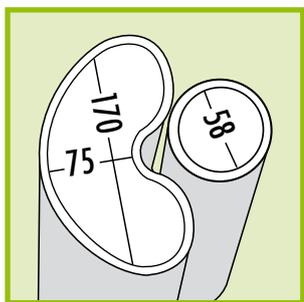


### PRECISION

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...

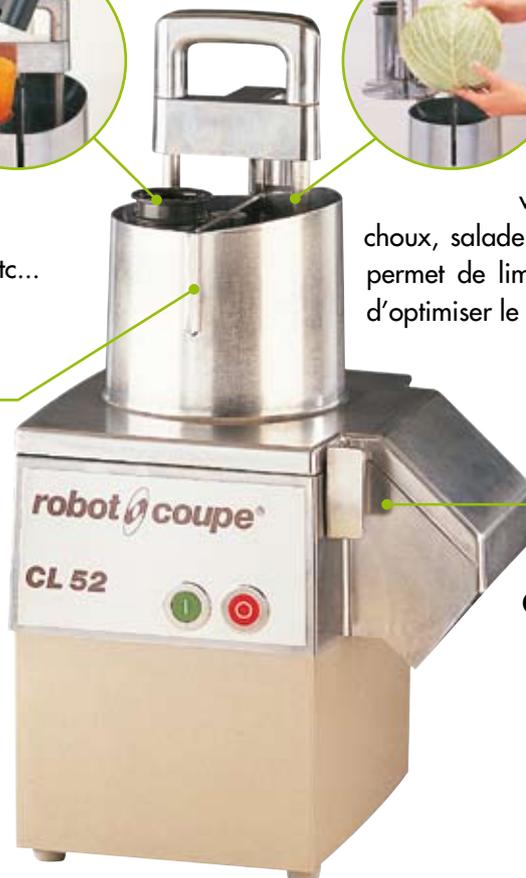
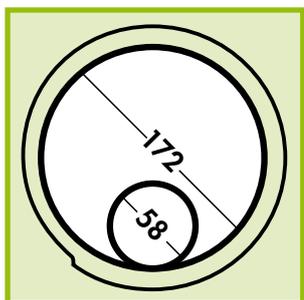


### PRODUCTION

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 **48 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 !



12 ÉMINCEURS  
0,6 mm  
14 mm



3 ONDULÉS  
2 mm  
5 mm



10 RAPEURS  
1 mm  
9 mm



11 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

**NOUVEAU**

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 spécial et un outil métallique
- Un disque évacuateur spécial
- Une goulotte d'alimentation.

La goulotte d'alimentation ne peut être utilisé sur le CL 52.



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  
8 mm

réf.  
28166  
28069  
28062  
28063  
28064  
28004  
28065  
28066

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

réf.  
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 x 4 mm (lanières)  
2 x 6 mm (lanières)  
2 x 8 mm (lanières)  
2 x 10 mm

réf.  
28172  
28153  
28051  
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

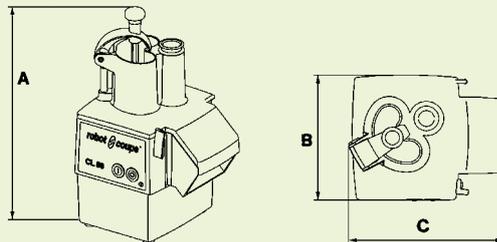


- Moteur industriel asynchrone à usage intensif pour une très grande fiabilité et longévité.
- Moteur monté sur roulement à billes pour un fonctionnement silencieux, exempt de toute vibration.
- Puissance délivrée accrue
- **Aucune maintenance :**
  - pas de pièces d'usure (pas de charbon).
  - Arbre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

Norme CE

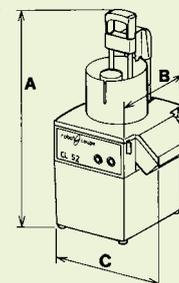
	Caractéristiques électriques			Dimensions (mm)			Poids (kg)	
	Vitesse (tr/mn)	Puissance (Watts)	Voltage* (Amp.)	A	B	C	net	emballé
CL 50	375	550	400 V/3 50 Hz 1,7	335	310	380	15	18
CL 50	375 et 750	550	400 V/3 50 Hz/ 1,8-2,1	335	310	380	15	18
CL 50 Ultra	375	550	400 V/3 50 Hz 1,7	350	310	380	15	18
CL 50 Ultra	375 et 750	550	400 V/3 50 Hz/ 1,8-2,1	350	310	380	15	18
CL 52	375	750	400 V/3 50 Hz 2	640	360	250	21	24

### CL 50 - CL 50 Ultra



\* Autres voltages disponibles

### CL 52



**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 commercial 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 : dominique.dufour@robot-coupe.be

[www.robot-coupe.com](http://www.robot-coupe.com)

## Distributeur

### NORMES :

#### Appareils conformes :

- Aux dispositions des directives euro-péennes suivantes et aux législations nationales les transposant : 98/37/CEE, 73/23/CEE, 89/336/CEE, 89/109/CEE, 2002/72/CEE.
- Aux dispositions des normes euro-péennes harmonisées suivantes, et aux normes précisant les prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène : EN 292 - 1 et 2, EN 60204 - 1, 1998, NF EN 1678.
- A la norme française : NF U 64-051.

