

robot coupe®

 **COUPE-LÉGUMES**
CL 52®

NOUVEAU



RESTAURANTS - COLLECTIVITÉS - TRAITEURS

▶ Coupe-légume YCL 52 Version E

Conçu pour couper de grands volumes de légumes en un tour de main



Extra
Ergonomique

EXTRA PRECIS



Goulotte cylindrique
Ø 58 mm pour une
coupe uniforme des
produits longs.

EXTRA LARGE



Le volume XL de la
goulotte accepte
jusqu'à 15 tomates
ou 1 chou entier.



ERGONOMIE REMARQUABLE



Lever avec
mouvement assisté
pour réduire les
efforts de l'opérateur
et assurer une plus
grande
productivité.

EJECTION LATÉRALE



Gain de place
et confort de
l'utilisateur.

EXTRA PUISSANT

Moteur industriel
puissant de 750 W
à usage intensif

GRANDE VARIÉTÉ DE COUPES

50
DISQUES

Large collection de 50
disques avec affûtage
de la lame haute pré-
cision pour une par-
faite qualité de coupe.

2 VERSIONS DISPONIBLES :
1 vitesse : 375 tr/mn
2 vitesses : 375 et 750 tr/mn.

SALADE-BARS



De plus en plus d'établissements proposent des salade-bars, un service sur mesure qui permet aux clients de composer eux-mêmes leurs salades.

Avec le CL 52 changez la façon de servir vos crudités ! Présentées en libre choix, variées en coupes, elles séduisent tous convives y compris les plus jeunes.



NUTRITION FRAICHEUR : LES CRUDITÉS DANS TOUS LEURS ÉTATS

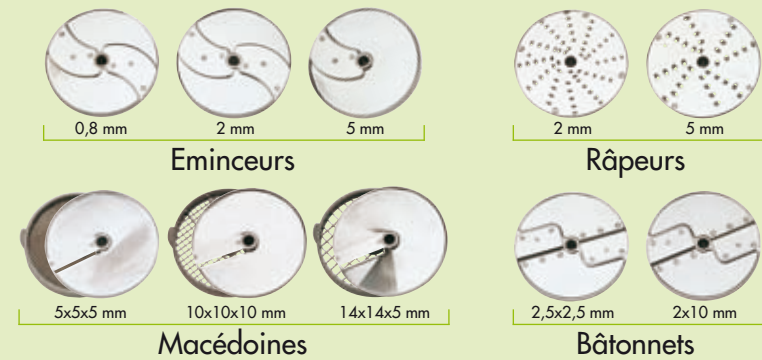
Avec l'évolution de la réglementation nutritionnelle, les Chefs de la restauration scolaire sont amenés à proposer plus de crudités. Ce qui était une recommandation, devient une obligation avec le décret n°2011-1227 du 30 Septembre 2011.

Le tableau de fréquence alimentaire édité par le GEMRCN* impose une fréquence de minimum :

10 crudités sur 20 repas consécutifs.

Aujourd'hui, Robot-Coupe innove avec le lancement du Pack Nutrition Fraîcheur :

PACK NUTRITION FRAICHEUR, Réf 1998



Nouveau

2 disques offerts pour ce pack de 10 disques

C'est ainsi la meilleure opportunité pour les Chefs de toute la restauration de proposer de nouvelles coupes et de nouvelles présentations pour les grands classiques de crudités déjà servis



*Groupe d'Etudes des Marchés de Restauration Collective et Nutrition

LA PLUS GRANDE VARIÉTÉ DE COUPES

▶ Eminceurs



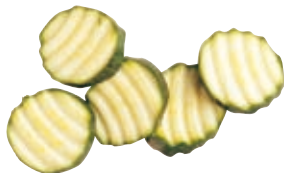
12 disques

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



0,6 mm → 10 mm

▶ Ondulés



3 disques

	réf.
2 mm	27068
3 mm	27069
5 mm	27070



2 mm → 5 mm

▶ Râpeurs



10 disques

	réf.		réf.
1,5 mm	28056	7 mm	28016
2 mm	28057	9 mm	28060
3 mm	28058	parmesan	28061
4 mm	28073	radis	28055
5 mm	28059	Pdt type Rosfis	27164



1,5 mm → 9 mm

▶ Bâtonnets, Julienne, Tagliatelles



12 disques

	réf.		réf.
1 x 8 mm	28172	2 x 8 mm (lanières)	27067
1 x 26 mm oignon/chou	28153	2 x 10 mm	28173
2 x 2 mm (céleri)	28051	3 x 3 mm	28101
2,5 x 2,5 mm	28195	4 x 4 mm	28052
2 x 4 mm (lanières)	27072	6 x 6 mm	28053
2 x 6 mm (lanières)	27066	8 x 8 mm	28054



1,8 mm → 8x8 mm

▶ Macédoine



9 équipements

	réf.		réf.
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 70x 25 mm	28180
14 x 14 x 10 mm	28179		



5x5x5 mm → 14x14x10 mm

▶ Frites



3 équipements

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



8x8 mm → 10x16 mm

Coupe-Légumes

CL 52 version E



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 **50 disques** pour les émincés, coupes ondulées, râpés, bâtonnets, lanières et macédoine (de 5x5x5 mm à 50x70x25 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, 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.



Moteur asynchrone

- **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.

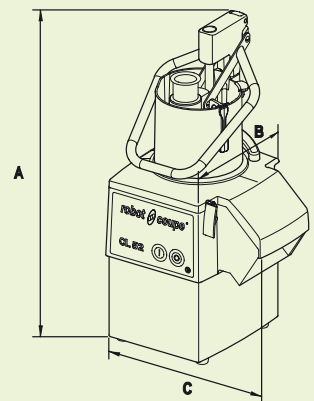


Norme CE

	Caractéristiques électriques			Poids (kg)	
	Vitesse (tr/mn)	Puissance (Watts)	Voltage* (Amp.)	Net	Emballé
CL 52 Monophasé	375	750	230 V/1 50 Hz (5,3)	25,5	28
CL 52 Triphasé 1 vitesse	375	750	400 V/3 50 Hz (2,0)	25,5	28
CL 52 Triphasé 2 vitesses	375 & 750	900	400 V/3 50 Hz (2,7)	25,5	28

Dimensions (mm)

A	B	C
690	340	360



* Autres voltages disponibles

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 exigences essentielles 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.

