

robot coupe®



COUPE-LÉGUMES

CL 55 • CL 60 • CL 60 V.V.



RESTAURATEURS - COLLECTIVITÉS - TRAITEURS



CL 60 Automatique



- La goulotte automatique allie à la fois **qualité de coupe** et **grands débits** (parfait équilibre entre la forme de la goulotte, la vitesse de rotation et la surface de coupe des disques).
- Cette goulotte convient parfaitement pour les **râpés de carottes**, les **émincés** ou **dés de pommes de terre** par exemple. Tous les types de coupe sont réalisables à l'exception de certains travaux spécifiques tels que l'éminçage de produits longs, le travail des produits fragiles ou trop volumineux.
- **Plateau d'alimentation en inox** prévu pour faciliter l'approvisionnement en continu de la machine.
- Conseillé pour 300 à 3000 couverts et plus.

TOUT INOX*

* Sauf base de la goulotte en aluminium

- Bloc moteur **tout inox**.
- **Construction robuste** pour une utilisation intensive de la machine.
- **Basculement des gouottes** dans l'alignement du bloc moteur pour assurer un **encombrement réduit** et un meilleur confort d'utilisation.
- 2 vitesses **375 et 750 tr/mn** prévues pour concilier **précision de coupe** et **rapidité**.
- Grâce à sa conception simple, toutes les pièces en contact alimentaire **sont facilement démontables** sans outils pour une **hygiène parfaite**.
- Sa **dimension raisonnable** et son équipement de **2 roulettes** et d'une **poignée** garantissent une très grande facilité de déplacement de la machine.
- Système de **sécurité magnétique** interdisant tout accès à l'outil tranchant lorsque celui-ci est en mouvement quelque soit la goulotte utilisée.

CL 60 à levier



- **Nouvelle goulotte à levier** (surface 227 cm²) spécialement conçue pour le travail des légumes volumineux **avec tube intégré** (Ø : 58 mm) pour le travail des légumes longs et fragiles.
- Le levier monté sur la goulotte a été conçu pour une **facilité d'utilisation** et un **minimum d'effort** pour l'opérateur.
- **Redémarrage automatique** de la machine par le levier pour un meilleur confort d'utilisation et un plus grand débit.
- La grande surface d'introduction de la goulotte à levier évite le prédécoupage des légumes pour un **gain de temps** et un **débit optimisé**.
- Conseillé pour 300 à 400 couverts et plus.

COUPE-LÉGUMES

MODÈLES DE SOL



Les Plus Produits :

Capacité de travail :

- Grande goulotte à levier (surface : 227 cm²) pour le travail des légumes volumineux et goulotte automatique pour la coupe en continu.
- Moteur puissant permettant d'obtenir des débits importants (jusqu'à 900 kg/h).

Grande variété de coupe :

- 1 collection complète de 46 disques pour réaliser émincés, râpés, bâtonnets, lanières, macédoine ou frites.
- 4 types de goulottes pour offrir l'outil le mieux adapté à chaque préparation.

Conception simple et robuste :

- Prédominance de l'inox dans le choix des matériaux pour un nettoyage facile et une grande longévité.
- Pièces en contact alimentaire faciles à démonter et à nettoyer.



Nombre de couverts :

Jusqu'à 3000.



Cible : Collectivités, Cuisines Centrales et l'Industrie agro-alimentaire.



En bref :

- **Performantes, robustes, faciles à nettoyer**, ces machines sont inégalables et sauront répondre à vos besoins quotidiens avec précision, facilité et efficacité.

	Débits pratiques	Débits théoriques	Nombre de couverts
CL 55	jusqu'à 700 kg/h *	jusqu'à 15 kg/mn *	100 à 1000 + *
CL 60 • CL 60 V.V. (Vitesse Variable)	jusqu'à 900 kg/h *	jusqu'à 30 kg/mn *	300 à 3000 + *

* Selon le type de goulotte et de coupe choisis.

ACCESSOIRES EN OPTION



Goulotte à 4 tubes droits CL55 - CL60

- Conçue pour le travail des légumes longs en grands débits.
- Diamètre des tubes : 2 tubes de 50 mm et 2 tubes de 70 mm



Plateau d'alimentation CL55

- Conçu pour faciliter le chargement en continu des légumes dans la goulotte.



Goulotte demi-lune CL55

- Surface : 121 cm².
- Démarrage par le poussoir.



Goulotte à tubes droits CL60

- Conçue pour le travail des légumes longs comme les carottes, concombres, poireaux, etc. ou fruits ou légumes fragiles tels que les champignons, etc.



Goulotte à tubes droit et incliné CL55 - CL60

- Conçue pour le travail des légumes longs et la coupe en biais.
- Cette goulotte comprend un tube et un poussoir (Ø 75 mm), un insert et un poussoir (Ø 50 mm)



Chariot inox CL60

- 2 chariots tout inox avec roulettes de blocage sont disponibles en option et permettent de recevoir des bacs standards de 2/1 ou 1/1.



CL 60 V.V. Vitesse Variable

- Le CL60 V.V. est doté d'une **variation de vitesse de 100 à 1000 tr/mn** garantissant une précision de coupe encore plus pointue. De ce fait, une vitesse très précise pourra être sélectionnée en fonction du type de coupe et de la texture des fruits ou légumes à travailler.
- Cette variation de vitesse garantit une **qualité de coupe** optimale, particulièrement lors du travail de produits fragiles tels que les tomates ou les champignons et donnera entière satisfaction aux professionnels les plus exigeants.
- **En standard**, le CL60 V.V. est équipé d'une **goulotte automatique** entièrement en inox. En **option**, il peut être équipé d'une **goulotte à levier** ou de **goulottes à tubes**.

CL 55 Automatique



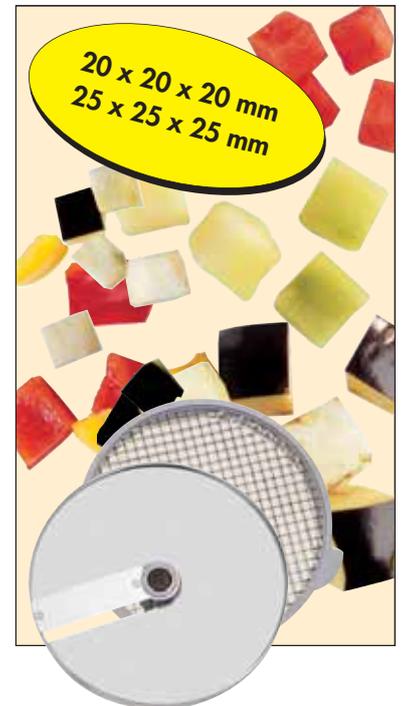
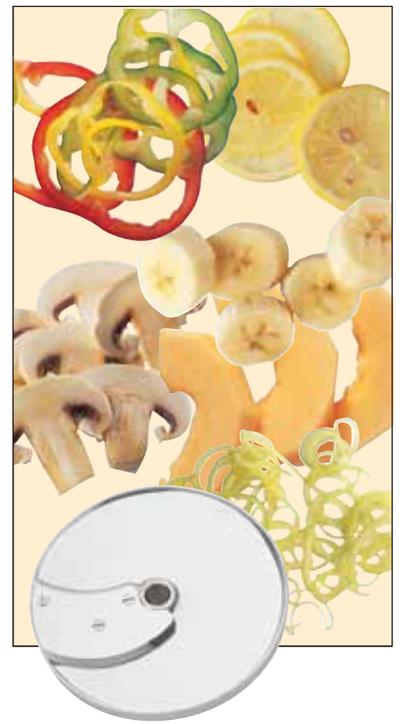
- Le modèle CL55 équipé d'une **goulotte automatique** allie **grand débit** et **qualité de coupe**.
- La **conception de la goulotte automatique** a été revue pour offrir aux utilisateurs une **plus grande capacité d'introduction** et par conséquent de **plus grands débits**.
 - Le CL55 automatique est idéal pour les **émincés de produits fragiles** comme le champignon ou la tomate, les **râpés de carottes**, la **macédoine de pommes de terre** ou la réalisation de **frites** pour ne citer que quelques exemples.
 - **Goulotte tout inox** pour un nettoyage facile et une grande robustesse.

- **Triphasé, 2 vitesses** de 375 tr/mn et 750 tr/mn pour un **résultat de coupe incomparable**.
- Recommandé pour **100 à 1000 couverts**.
- Débit horaire : jusqu'à 700 kg/h selon les légumes et le type de goulotte choisie.
- **Socle en inox**, servant de support, muni de roulettes pour un déplacement facile et permettant de recevoir des bacs standards parfaitement adaptés aux grands débits.
- **Nouveau profil de lames** garantissant une **coupe glacée et durable**.

CL 55 à levier



- Construction robuste pour une **utilisation intensive**.
- Ce modèle est équipé d'une **goulotte à levier** (surface 227 cm²) avec un **tube intégré** (Ø 58 mm) et un socle mobile en inox.
- La **grande goulotte** a été spécialement conçue pour le travail des légumes volumineux de type choux ou salades.
- Le tube est utilisé pour la **coupe en continu** de légumes ou fruits, longs ou fragiles.
- La forme du levier a été étudié pour un **meilleur confort d'utilisation** et un travail rapide.

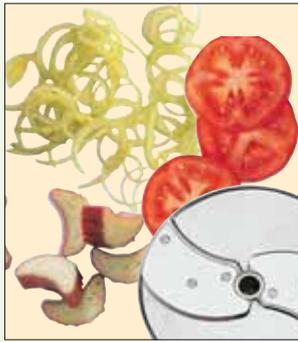


COLLECTION COMPLÈTE DE DISQUES

ÉMINCEURS



-  0.6 mm Ref.28166
-  0.8 mm Ref.28069
-  1 mm Réf.28062
-  2 mm Ref.28063
-  3 mm Ref.28064
-  4 mm Ref.28004
-  5 mm Ref.28065
-  PdT cuites 4 mm Ref 27244
-  PdT cuites 6 mm Ref 27245



-  8 mm Ref.28066
-  10 mm Ref.28067
-  14 mm Ref.28068
-  20 mm Ref.28132
-  25 mm Ref.28133

BÂTONNETS / LANIÈRES



-  1x8 mm Ref.28172
-  1x26 mm Ref.28153 Oignon/chou
-  2x2 mm Ref.28051
-  2x4 mm Ref.27072
-  2x6 mm Ref.27066
-  2x8 mm Ref.27067



-  2 x 10 mm Ref.28173
-  3 x 3 mm Ref.28101
-  4 x 4 mm Ref.28052
-  6 x 6 mm Ref.28053
-  8 x 8 mm Ref.28054

ONDULÉS / FRITES



-  2 mm Ref.27068
-  3 mm Ref.27069
-  5 mm Ref.27070



-  8 x 8 mm Ref.28134
-  10 x 10 mm Ref.28135
-  10 x 16 mm Ref.28158

RÂPEURS

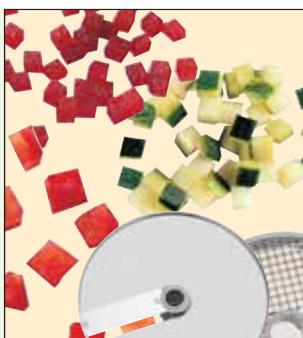


-  1.5 mm Ref.28056
-  2 mm Ref.28057
-  3 mm Ref.28058
-  4 mm Ref.28073
-  5 mm Ref.28059
-  7 mm Ref.28016
-  9 mm Ref.28060

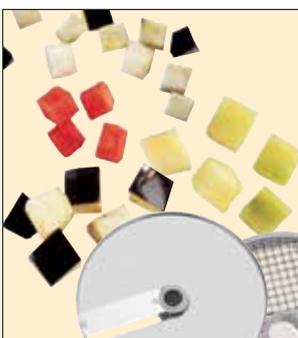


-  **PARMESAN** Ref.28061
-  **POMME DE TERRE type Röstis** Ref.27164
-  **RAIFORT** 1mm Ref.28055

ÉQUIPEMENTS MACÉDOINE



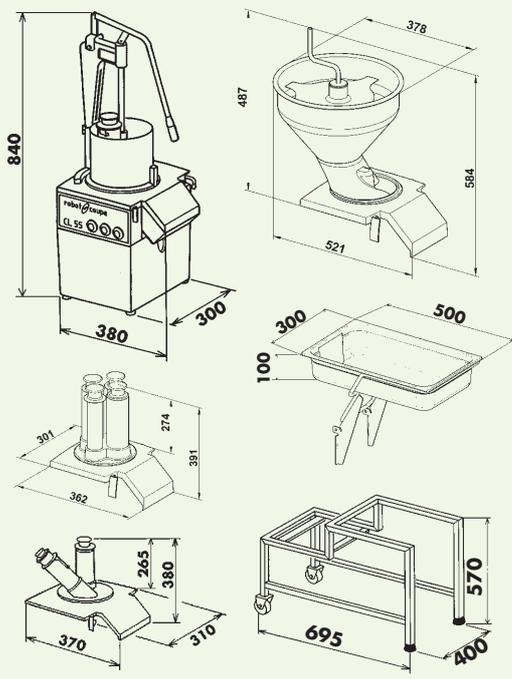
-  5 x 5 x 5 mm Ref.28110
-  8 x 8 x 8 mm Ref.28111
-  10 x 10 x 10 mm Ref.28112
-  14 x 14 x 14 mm Ref.28113



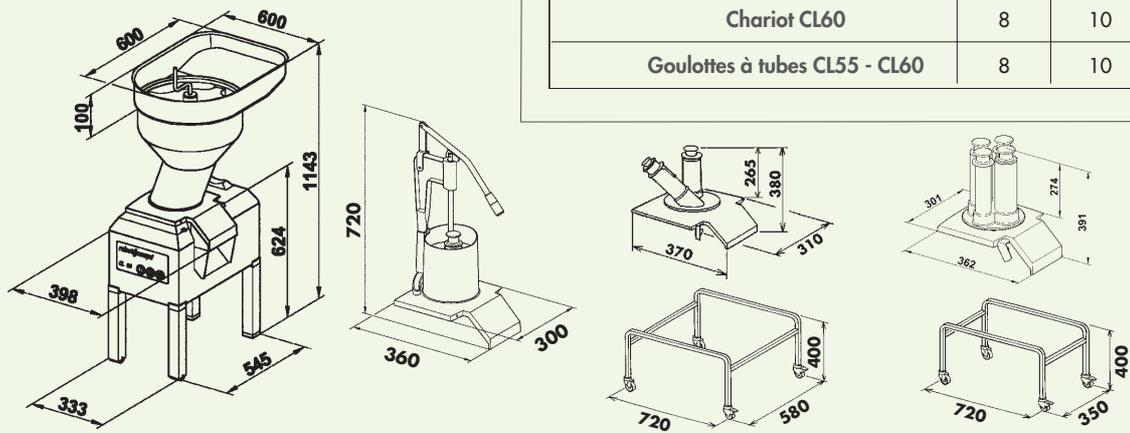
-  20 x 20 x 20 mm Ref.28114
-  25 x 25 x 25 mm Ref.28115
-  45 x 45 x 45 mm (salade) Ref.28180

Norme CE

CL55 Dimensions (en mm)



CL60 - CL60 V.V. Dimensions (en mm)



Caractéristiques électriques

	Vitesse (tr/mn)	Puissance (Watts)	Intensité (Amp.)	Voltage
CL55	375 et 750	1 100	1,4	400 V 50 Hz / 3
CL60	375 et 750	1 500	3,4	400 V 50 Hz / 3
CL60 V.V.	375 à 750	1 500	12	230 V 50-60 Hz / 1

Poids (kg)

	net	emballé
CL55 (bloc moteur)	18	19
CL60 (bloc moteur)	43	57
CL60 V.V. (bloc moteur)	43	57
Goulotte automatique CL55	6,2	7,2
Goulotte automatique CL60	13	16
Goulotte à levier CL55	9	14
Goulotte à levier CL60	7	12
Socle (CL55)	8	10
Plateau d'alimentation (CL55)	3,5	6
Chariot CL60	8	10
Goulettes à tubes CL55 - CL60	8	10

* Autres voltages disponibles

NORMES : APPAREILS CONFORMES : • Aux dispositions des directives européennes suivantes et aux législations nationales les transposant : 98/37/CEE, 73/23/CEE, 89/336/CEE, 89/109/CEE, 90/128/CEE.

• Aux dispositions des normes européennes 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.



FABRIQUÉ EN FRANCE PAR ROBOT-COUPÉ S.N.C.

Direction Générale, France, Internationale et Marketing :

Tél. : 01 43 98 88 33 - Fax : 01 43 74 36 26

18, rue Clément Viénot - BP 157 - 94305 Vincennes Cedex

http://www.robot-coupe.fr - email : international@robot-coupe.com

Administration Commerciale France :

Tél. : 03 85 69 50 00 - Fax : 03 85 69 50 07 - 12, avenue du Maréchal Leclerc - BP 134

71305 Montceau-en-Bourgogne Cedex - email : france@robot-coupe.fr

Robot-Coupe Belgique : Tél. : (071) 59 32 62 - Fax : (071) 59 36 04

26, rue des Hayettes - 6540 Mont-Sainte-Geneviève - http://www.robot-coupe.be

Email : dominique.dufour@robot-coupe.be

DISTRIBUTEUR

Nous nous réservons le droit de modifier à tous moments et sans préavis les caractéristiques techniques de cet appareil. Les informations figurant dans ce document ne sont pas contractuelles et peuvent être modifiées à tout moment.
 © Tous droits réservés pour tous pays par : ROBOT-COUPÉ S.N.C.