

robot coupe®



COUPE-LÉGUMES

CL 55 • CL 60 • CL 60 V.V.



RESTAURANTS - COLLECTIVITÉS - TRAITEURS

NOUVEAU

▶ Pack spécial CL 60 Nutrition Fraîcheur

Ce pack est destiné à répondre à la demande croissante de crudités.

Il dispose des équipements nécessaires à la réalisation de tous les types de préparation de fruits et légumes

TOUT INCLUS !



CHARIOT ERGO MOBILE

Pour recevoir
3 bacs GN 1x1

Niveau supérieur : 1 bac GN 1x1 de légumes à couper pour une alimentation facile.

Niveau inférieur : 2 bacs GN 1x1 de réception de légumes pour légumes coupés.

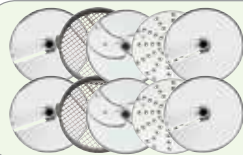
Système rotatif pour remplacer le bac rempli pour un bac vide sans effort.

4 roulettes rotatives à 360° dont 2 avec freins



EQUIPEMENT PRESSE-PUREE

Réaliser facilement une purée à la base de pommes de terre fraîches en grande quantité.



PACK DISQUES FRAÎCHEUR

Pour toutes les présentations de fruits et légumes



GOULOTTE À LEVIER

Spécial légumes volumineux, type chou ou céleri,



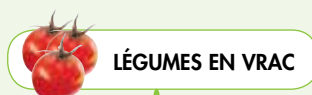
GOULOTTE À 4 TUBES

Spécial légumes longs

CHARIOT ERGO MOBILE



QUELS LÉGUMES AVEZ-VOUS ?



▶ CL 55 Auto

Jusqu'à
900 kg
de légumes
par heure



CONSTRUCTION ROBUSTE

Bloc moteur et socle mobile en inox

MANIPULATION FACILE

Socle muni de roulettes pour un déplacement facile et permettant de recevoir des bacs standards parfaitement adaptés aux grands débits.

NETTOYAGE FACILE

Toutes les pièces en contact alimentaire sont facilement démontables pour une hygiène parfaite.

SYSTÈME DE SECURITE

Interdit l'accès à l'outil tranchant lorsque celui-ci est en mouvement.

50
DISQUES

VITESSE

2 versions disponibles :
1 vitesse : 375 tr/mn en monophasé
2 vitesses : 375 et 750 tr/mn en triphasé

VOUS BESOIN DE COUPER?



▶ CL 55 Levier

Jusqu'à
450 kg
de légumes
par heure



NOUVELLE GOULOTTE A LEVIER

ERGONOMIE REMARQUABLE



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

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.

* la goulotte à levier s'utilise aussi pour les coupes spéciales et précises comme tagliatelles de carottes ou julienne de concombre

QUELS LÉGUMES AVEZ



LÉGUMES EN VRAC



Goulotte Auto



LÉGUMES GROS
ET LONGS*



Goulotte Levier

► CL 60 Levier

Jusqu'à
900 kg
de légumes
par heure



NOUVELLE GOULOTTE A LEVIER

ERGONOMIE REMARQUABLE



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



Poignée réglable en hauteur (3 positions) pour une meilleure ergonomie du travail

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.



* la goulotte à levier s'utilise aussi pour les coupes spéciales et précises comme tagliatelles de carottes ou julienne de concombre

-VOUS BESOIN DE COUPER?



▶ CL 60 Auto

ENCOMBREMENT REDUIT

Basculement des goulottes dans l'alignement du bloc moteur

CONSTRUCTION ROBUSTE

Machine tout inox sauf base de la goulotte en aluminium

MANIPULATION FACILE

Sa dimension raisonnable et son équipement de 2 roulettes et d'une poignée garantissent une très grande facilité de déplacement de la machine.

50
DISQUES

2 VITESSES

2 vitesses : 375 et 750 tr/mn en triphasé

VITESSE VARIABLE

CL 60 V.V. est doté d'une variation de vitesse de 100 à 1000 tr/min. Adaptez votre vitesse à la texture du produit et au type de la coupe

Jusqu'à
1800 kg
de légumes
par heure

PRODUCTIVITE

Plateau d'alimentation en inox pour l'approvisionnement en continu de la machine.





LA PLUS GRANDE VARIÉTÉ DE COUPES

▶ Eminceurs

12 disques



0,6 mm 10 mm



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



▶ Ondulés

3 disques



2 mm 5 mm



	réf.
2 mm	27068
3 mm	27069
5 mm	27070



▶ Râpeurs

10 disques



1,5 mm 9 mm



	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



▶ Bâtonnets, Julienne, Tagliatelles

12 disques



1,8 mm 8x8 mm



	réf.		réf.
1 x 5 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



▶ Macédoine

9 équipements



5x5x5 mm 14x14x10 mm

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



▶ Frites

3 équipements



8x8 mm 10x16 mm



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



▶ ACCESSOIRES CL 55 ET CL 60 EN OPTION



Goulotte à 4 tubes droits

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



Goulotte à tubes droit et incliné

- 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)



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 1800 kg/h).

Grande variété de coupe :

- 1 collection complète de 50 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.



Utilisateurs :

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



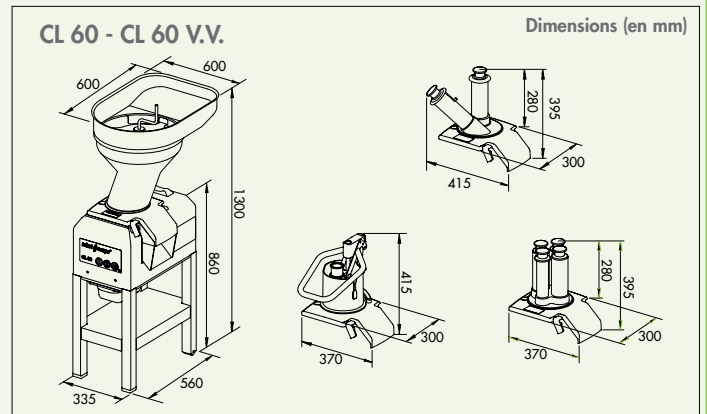
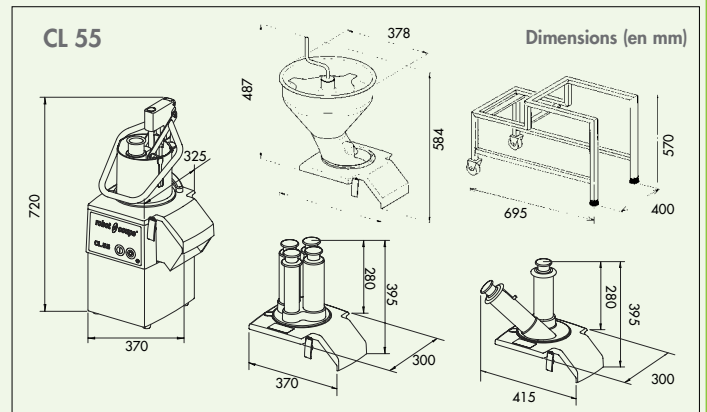
En bref :

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

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-Coupe s.n.c.

Norme CE	Caractéristiques électriques			
	Vitesse (tr/mn)	Puissance (Watts)	Intensité (Amp.)	Voltage
CL 55	375 & 750	1 100	1,4	400 V 50 Hz / 3
CL 60	375 & 750	1 500	3,4	400 V 50 Hz / 3
CL 60 V.V.	375 à 750	1 500	12	230 V 50-60 Hz/1

	Goulotte Auto	Goulotte Levier	Goulotte 4 Tubes	Chariot Ergo Mobile	Socle mobile	Equipement purée
CL 55 2 Goulottes	✓	✓	option		✓	option
CL 55 Auto	✓		option		✓	option
CL 55 Levier		✓	option		✓	option
CL 60 Nutrition Fraîcheur	✓	✓	✓	✓		✓
CL 60 2 Goulottes	✓	✓	option	option		option
CL 60 Auto	✓		option	option		option
CL 60 Levier		✓	option	option		option



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, 10/2011/UE, «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.



Réf. : 450 809 - 11/2013 - Français