

robot coupe®



GROENTESNIJDERS

CL 50 • CL 50 Ultra • CL 52



INSTELLINGEN – TRAITEURS – RESTAURATEUR

Efficiënt, robuust, gemakkelijk schoon te maken. Deze unieke modellen hebben een grote variatie aan snijmogelijkheden.

Grote goot



Tot 10 tomaten of
een halve kool.



Cilindervormige goot



Ø 58 mm voor het gelijkmatig snijden
van langwerpige producten, zoals
courgettes, wortels, komkommers of
peperoni.



Exactitube aanduwer: Nieuw
Ø 39 mm voor het snijden van kleine
ingrediënten, bijv. rode pepers,
augurken, droge worst, asperges,
lente-uitjes, bananen, aardbeien of
druiven.



Extra grote goot



Tot 15 tomaten of 1 hele kool.



Een versterkte hendel voor ergonomisch en
efficiënt gebruik.

▶ CL 50 / CL 50 Ultra



50
400

Praktische verwerkings-
capaciteit per uur: 150 kg

170 mm
75 mm
58 mm
Oppervlakte 139 cm²

550 Watts



550 Watts
Roestvrijstalen
motorblok

▶ CL 52



70
600

Praktische verwerkings-
capaciteit per uur: 250 kg

175 mm
59 mm
Oppervlakte 227 cm²

750 Watts
Roestvrijstalen
motorblok

Extra Ergonomisch

Speciaal ontwikkeld om moeiteloos en
in een mum van tijd grote hoeveelheden
groenten te snijden



WERKCOMFORT –
VOORKOMING VAN RSI* -
VERMINDERDE INSPANNING



SCHOONMAAKGEMAK

Asynchroon motor voor intensief
gebruik.



ERGONOMISCH

Door de hendel start de machine
automatisch opnieuw voor meer
arbeidscomfort en snelle verwerking.



COMPACTE AFMETINGEN

Ruimtebesparing dankzij de uitvoer
aan de zijkant.



SCHOONMAAKGEMAK

Het dekselontwerp is eenvoudig van vorm, zonder
verborgen hoeken, voor gemakkelijke reiniging.



SNELHEID

- 2 uitvoeringen verkrijgbaar:
1 **snelheid** (monofasig of driefasig): 375 tpm
2 **snelheden** (driefasig): 375 tpm en 750 tpm

*Repetitief overbelastingsletsel

Schijfjes, staafjes, blokjes of frieten snijden, raspen...



...kleine ingrediënten snijden...



...en nog veel meer:

▶ Optioneel: Pureepersfunctie



- **Volume en snelheid**

Geschikt voor het maken van maximaal 10 kg smakelijke, verse puree in slechts 2 minuten.

- **Ergonomisch**

Dankzij de ergonomische grote toevoergoot kunnen de aardappels **continue** worden ingevoerd. Dit betekent een grote tijdsbesparing

- **Veelzijdig**

Geniet van het gemak van een extra Pureepers functie op uw Groentesnijder, naast de 50 mogelijkheden voor het raspen en snijden van groenten en fruit.



- Toevoergoot CL 50/CL 50 Ultra*



- Schoep
- Pureezeef: 3 mm of 6 mm



- Speciale uitwerpschijf voor puree

* Niet geschikt voor de CL 52



DE GROOTSTE VARIËTEIT AAN SNIJBEWERKINGEN

▶ Plakjes



0,6 mm → 10 mm



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

12 snijschijven

ref.		ref.
28166	5 mm	28065
28069	6 mm	28196
28062	8 mm	28066
28063	10 mm	28067
28064	Gekookte aardappelen 4 mm	27244
28004	Gekookte aardappelen 6 mm	27245



▶ Gegolfde plakjes



2 mm → 5 mm



3 snijschijven

	ref.
2 mm	27068
3 mm	27069
5 mm	27070



▶ Raspen



1,5 mm → 9 mm



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

10 snijschijven

ref.		ref.
28056	7 mm	28016
28057	9 mm	28060
28058	Parmesan	28061
28073	Radijs	28055
28059	Aardappe	27164



▶ Staafjes, julienne, tagliatelle



1x8 mm → 8x8 mm



1 x 8 mm
1 x 26 mm Ui/Kool
2 x 2 mm (selderij)
2,5 x 2,5 mm
2 x 4 mm (reepjes)
2 x 6 mm (reepjes)

12 snijschijven

ref.		ref.
28172	2 x 8 mm (reepjes)	27067
28153	2 x 10 mm	28173
28051	3 x 3 mm	28101
28195	4 x 4 mm	28052
27072	6 x 6 mm	28053
27066	8 x 8 mm	28054



▶ Macedoine



5x5x5 mm → 50x70x25 mm

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

9 uitrustingen

ref.		ref.
28110	14 x 14 x 14 mm	28113
28111	20 x 20 x 20 mm	28114
28112	25 x 25 x 25 mm	28115
28181	50 x 70 x 25 mm	28180
28179		



▶ Friten



8x8 mm → 10x16 mm



4 uitrustingen

	ref.
8 x 8 mm	28134
8 x 16 mm	28159
10 x 10 mm	28135
10 x 16 mm	28158



Groentesnijders



De pluspunten:

Verwerkingscapaciteit:

- **Grote goot** voor het verwerken van omvangrijke groenten zoals kool, sla e.d.

Grote variatie aan snijmogelijkheden:

- Compleet gamma van + **50 snijschijven** voor snipperen, raspen en het snijden van gegolfde plakjes, staafjes, reepjes en macedoine (van 5x5x5 mm tot 50x70x25 mm) met een optimale precisie en snijkwaliteit.
- Apparaat met 1 snelheid van 375 tpm ideaal voor het snijden van broze ingrediënten, macedoine en frieten en voor een grote variëteit van snijbewerkingen (plakjes, raspen, julienne).
- Apparaat met 2 snelheden 375 en 750 tpm speciaal ontwikkeld om snijprecisie te combineren met verwerkingssnelheid.

Eenvoudige en robuuste vormgeving:

- Alle onderdelen die met etenswaren in aanraking komen zijn gemakkelijk los te nemen voor een perfecte hygiëne.
- Asynchroon motor voor intensief gebruik.



Aantal maaltijden:

Tot 600 maaltijden



Kg Verwerkingssnelheid:

Praktisch: tot 250 kg/u

Theoretisch: tot 750 kg/u



Samengevat:

Deze efficiënte, robuuste, gemakkelijk schoon te maken machines met de grootste verscheidenheid aan snijmogelijkheden zijn onovertroffen en voldoen met precisie, gemak en doeltreffendheid aan al uw dagelijkse behoeften.



Asynchroon motor



- Industriële asynchroonmotor voor intensief gebruik voor een zeer grote bedrijfszekerheid en lange levensduur.
- Motor gemonteerd op rollagers voor geruisloze werking, zonder trillingen.
- Groter afgeleverd vermogen
- Geen onderhoud:
 - geen slijtstukken (geen koolborstels).
 - Roestvrijstalen motoras.

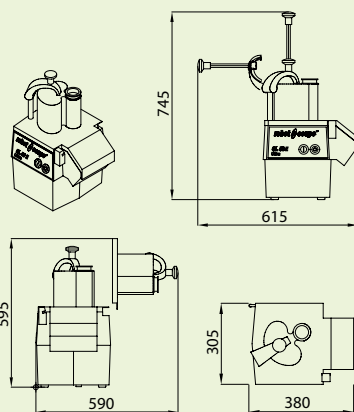


	Elektrische kenmerken			Gewicht (kg)	
	Snelheid (tpm)	Vermogen (Watts)	Intensité* (Amp.)	Netto	Verpakt
CL 50	375	550	230 V/1 - 50 Hz - 5,7	17,6	19,8
CL 50	375	550	400 V/3 - 50 Hz - 1,7	17,6	19,8
CL 50	375 & 750	600	400 V/3 - 50 Hz - 1,8/2,1	17,6	19,8
CL 50 Ultra	375	550	230 V/1 - 50 Hz - 5,7	18	20,2
CL 50 Ultra	375	550	400 V/3 - 50 Hz - 1,7	18	20,2
CL 50 Ultra	375 & 750	600	400 V/3 - 50 Hz - 1,8/2,1	18	20,2
CL 52	375	750	230 V/1 - 50 Hz - 5,3	25,5	28
CL 52	375	750	400 V/3 - 50 Hz - 2,0	25,5	28
CL 52	375 & 750	900	400 V/3 - 50 Hz - 2,7	25,5	28

* Raadpleeg ons voor andere voltages.

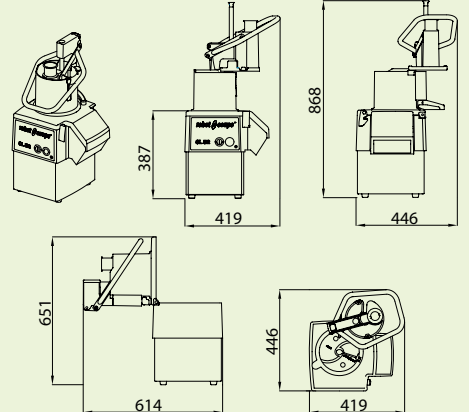
CL 50 / CL 50 Ultra

Afmetingen (mm)



CL 52

Afmetingen (mm)



robot coupe

GEPRODUCEERD IN FRANKRIJK DOOR ROBOT-COUPÉ S.N.C.:

Algemene Directie, Frankrijk, Internationaal en Marketing:

Tel.: + 33 1 43 98 88 33 - Fax: + 33 1 43 74 36 26

Email: international@robot-coupe.com

Robot-Coupe België:

Tel.: (071) 59 32 62 - Fax: (071) 59 36 04

Email: info@robot-coupe.be - www.robot-coupe.be

Robot-Coupe Netherlands:

Telefoon: 06 30 37 50 82

Email: nederland@robot-coupe.eu - www.robot-coupe.com/hol/

www.robot-coupe.com

VERKOOPADRES

NORMEN:

Toestellen gelijkvormig aan:



- De bepalingen van de volgende Europese richtlijnen en aan de nationale wetgeving waarin deze richtlijnen zijn omgezet: 2006/42/CE, 2014/35/UE, 2014/30/UE, 2011/65/UE, 2012/19/UE, CE n° 1935/2004, UE n° 10/2011.
- De bepalingen van de volgende geharmoniseerde Europese normen alsook de normen die de voorschriften bepalen betrekking hebbend op veiligheid en hygiëne: EN ISO 12100:2010, EN 60204-1:2006, EN 60529: IP 55, IP 34, EN 1678.