

# robot coupe®



## GROENTESNIJDERS

CL 50 Gourmet

Nieuwe  
snijmogelijkheden:  
wafeltjes en brunoise



RESTAURANTHOUDERS - GROOTKEUKENS - TRAITEURS

Gepatenteerd

## ▶ CL 50 Gourmet : Kiezen voor het allerbeste

**INNOVATIE:** met de **CL 50 Gourmet** kunnen groenten of vruchten met een uitzonderlijke snijkwaliteit op 5 originele manieren tot **brunoise** of **wafeltjes** worden versneden. Dit geeft een aanzienlijke tijdbesparing daar het uitvoeren van deze bewerkingen met de hand moeilijk en tijdrovend is. Dankzij een complete collectie van **48 snijschijven** kunt u uw creativiteit de vrije teugel geven bij het samenstellen van «verse» gerechten met op innoverende en originele wijze gesneden ingrediënten.



### Grote capaciteit



**Grote halfronde** (aanvoer goot 132 cm<sup>2</sup>) het snijden van omvangrijke groenten, zoals kool en selderij.

### Precisie



**Ronde aanvoer goot** Ø 69 mm voor het snijden van lange groenten, voorzien van een insert voor het geleiden van de groenten of vruchten tijdens het snijden.

### Speciaal voor kleine hoeveelheden



**Uitneembare opvangbak** voor kleine hoeveelheden brunoise, om het schoonmaken te vergemakkelijken. Inhoud: 600 g aardappels 3x3x3 mm.

### Grote variëteit aan snijbewerkingen



**Grote collectie van 48 snijschijven** voorzien van hoge precisie geslepen snijbladen voor perfecte snijkwaliteit.

### 5 nieuwe snijbewerkingen

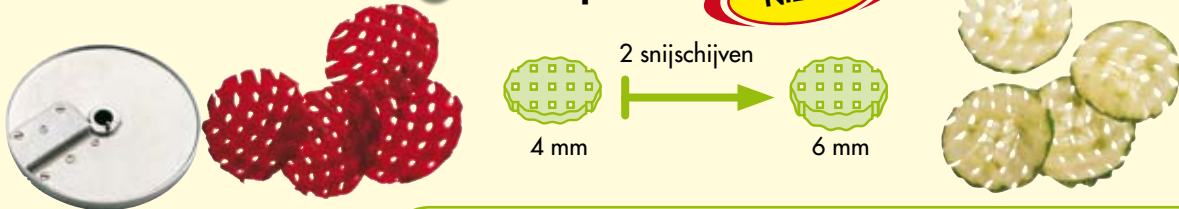


2 maten wafeltjes en 3 maten brunoise

# DE GROOTSTE VARIËTEIT AAN SNIJBEWERKINGEN

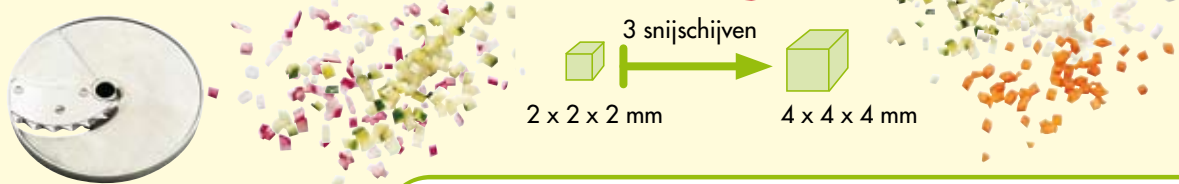
## ▶ Wafeltjes

NIEUW

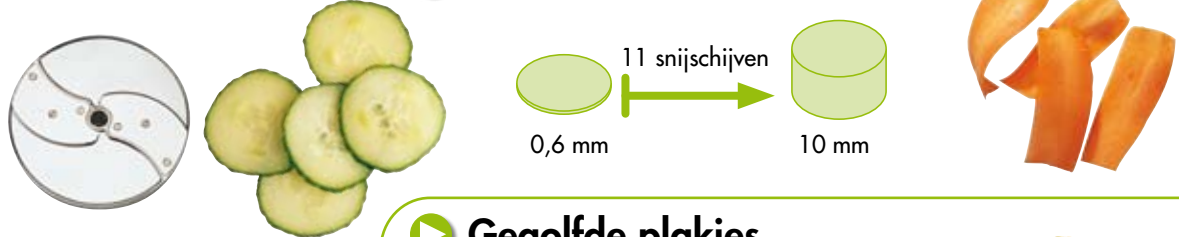


## ▶ Brunoise

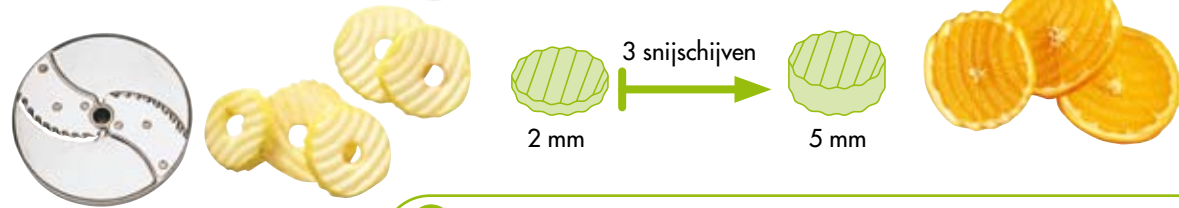
NIEUW



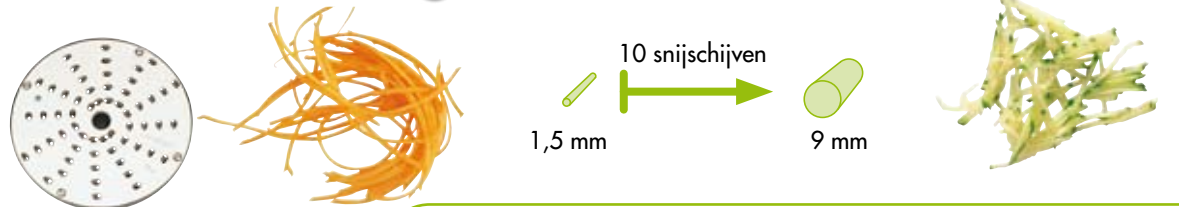
## ▶ Plakjes



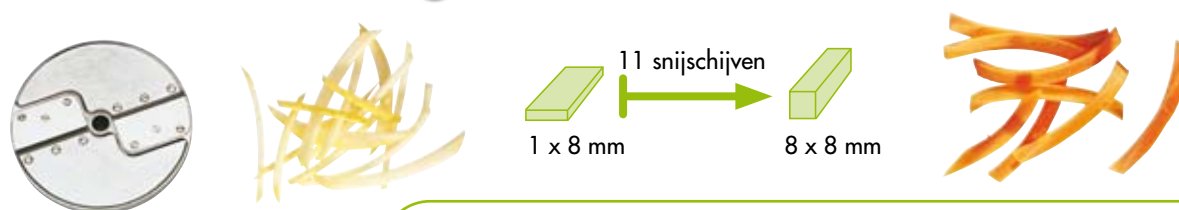
## ▶ Gegolfde plakjes



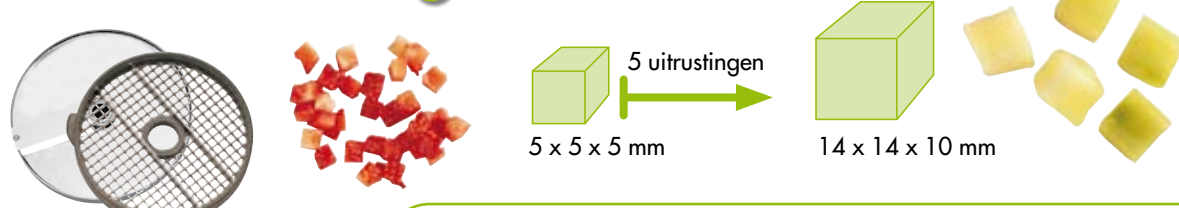
## ▶ Raspen



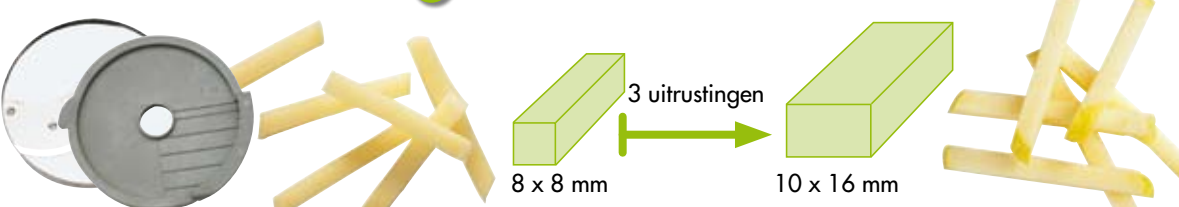
## ▶ Staafjes, julienne, tagliatelle



## ▶ Macedoine



## ▶ Frieten



## ▶ Plakjes



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

### ref.

28166
28069
28062
28063
28064
27068
27069

4 mm
5 mm
8 mm
10 mm
Gegolfd 5 mm
Gek. aardappels 4 mm
Gek. aardappels 6 mm

### ref.

28004
28065
28066
28067
27070
27244
27245

## ▶ Staafjes/Frieten



1 x 8 mm
1 x 26 mm ui/kool
2 x 2 mm (selderij)
2 x 4 mm (reepjes)
2 x 6 mm (reepjes)
2 x 8 mm (reepjes)
2 x 10 mm

### ref.

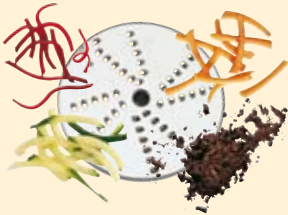
28172
28153
28051
27072
27066
27067
28173

3 x 3 mm
4 x 4 mm
6 x 6 mm
8 x 8 mm
Frieten 8 x 8 mm
Frieten 10 x 10 mm
Frieten 10 x 16 mm

### ref.

28101
28052
28053
28054
28134
28135
28158

## ▶ Raspen



1,5 mm	ref. 28056
2 mm	28057
3 mm	28058
4 mm	28073
5 mm	28059
7 mm	28016
9 mm	28060
parmezaan	28061
radijs	28055
rosfi aardappelen	27164

## ▶ Macedoine



5 x 5 x 5 mm	ref. 28110
8 x 8 x 8 mm	28111
10 x 10 x 10 mm	28112
14 x 14 x 5 mm	28181
14 x 14 x 10 mm	28179

## ▶ Brunoise



2 x 2 mm	ref. 28174
3 x 3 mm	28175
4 x 4 mm	28176

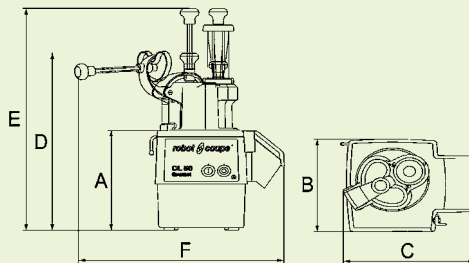
## ▶ Wafeltjes



4 mm	ref. 28177
6 mm	28178

EG norm

	Elektrische kenmerken			Afmetingen (mm)						Gewicht (kg)	
	Snelheid (tpm)	Vermogen (Watts)	Voltage* (Amp.)	A	B	C	D	E	F	netto	verpakt
<b>CL 50 Gourmet</b>	375	550	230 V/1 50 Hz/ 5,7	350	310	390	610	760	615	21,5	24,5



\* Raadpleeg ons voor andere voltages

# robot coupe®

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

Algemene Directie, Frankrijk, Internationaal en Marketing :  
Tel.: + 33 1 43 98 88 33 - Fax: + 33 1 43 74 36 26  
BP 157 - 94305 Vincennes Cedex - France  
email : international@robot-coupe.com

Robot-Coupe België :

Tel.: (071) 59 32 62 - Fax: (071) 59 36 04  
26, rue des Hayettes - 6540 Mont-Sainte-Geneviève

Danny van der KUIJLEN : Telefoon: 06 303 75 082  
E-mail : d.vanderkuijlen@chello.nl

[www.robot-coupe.com](http://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: 98/37/CEE, 73/23/CEE, 89/336/CEE, 89/109/CEE, 2002/72/CEE.
- De bepalingen van de volgende geharmoniseerde Europese normen alsook de normen die de voorschriften bepalen betrekking hebbend op veiligheid en hygiëne: EN 292 - 1 en - 2, EN 60204 -1 (1998), EN 1678.

