

robot coupe®



GROENTESNIJDERS

CL 50 • CL 50 Ultra • CL 52

NIEUW



RESTAURANTHOUDERS - GROOTKEUKENS - TRAITEURS



CL 50 / CL 50 Ultra

NIEUW

VERWERKINGSVERMOGEN

Een grote goot (oppervlakte 139 cm²) voor het snijden van omvangrijke groenten zoals kool of selderij. Het is mogelijk om in één keer tot 10 tomaten te verwerken.

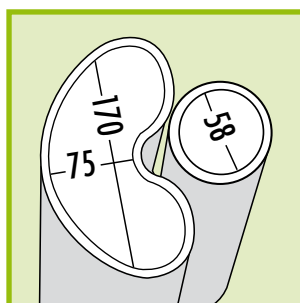


PRECISIE

Een ronde goot (Ø 58 mm) speciaal voor lange of broze groenten (bijv. courgette, komkommer, champignons) met een opmerkelijke snijprecisie.

ERGONOMISCH

Deze modellen zijn uitgerust met een systeem dat de machine via de hendel automatische opnieuw start voor meer werkcomfort en snellere uitvoering.



REINIGING

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

ROBUUST

Motorblok van polycarbonaat (roestvrij staal bij de CL 50 Ultra).

CL 52

PRECISIE

Een ronde goot (Ø 58 mm) speciaal voor het met een opmerkelijke snijprecisie snijden van langwerpige of broze groenten. Voorbeeld: wortel, komkommer enz.

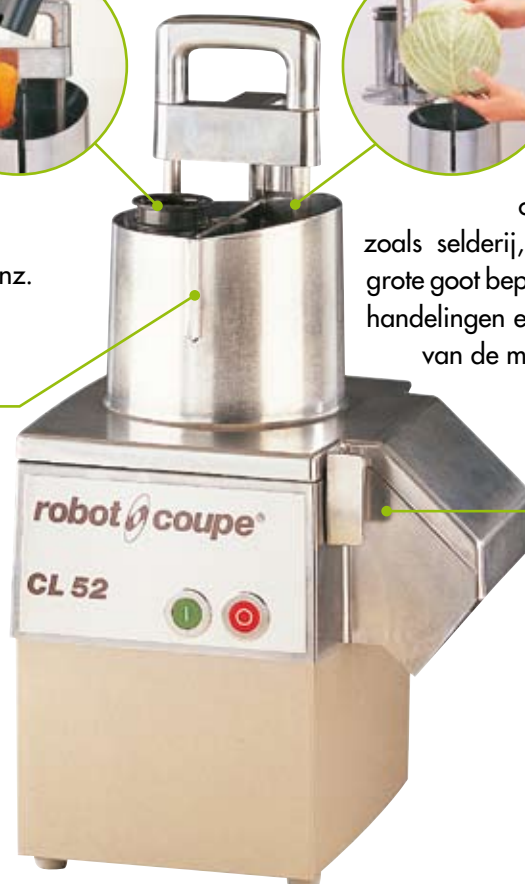
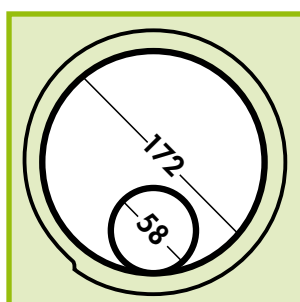


VERWERKINGSVERMOGEN

Een grote goot (invoeroppervlak 227 cm²) voor de verwerking van omvangrijke producten zoals selderij, kool, salade e.d. Deze grote goot beperkt het aantal benodigde handelingen en optimaliseert het debiet van de machine.

SNIJKWALITEIT

Een verplaatsbare wand garandeert een regelmatig resultaat en optimale snijkwaliteit, vooral bij het in plakjes snijden van aardappel of tomaten.



ROBUUST

Motorblok van rvs.

Ontworpen voor kleine en grote hoeveelheden.



Groentesnijders

Tafelmodellen



De pluspunten:

Verwerkingscapaciteit:

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

Grote verscheidenheid aan snijmogelijkheden:

- Compleet gamma van **48 snijschijven** voor snipperen, raspen en het snijden van gegolfde plakjes, staafjes, reepjes en macedoine (van 5x5x5 mm tot 25x25x25 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 verwerkingsnelheid.

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 400 maaltijden



Gebruikers:

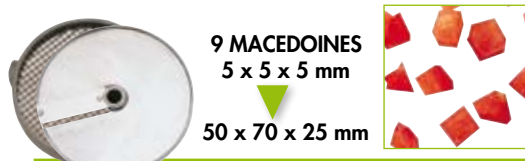
Instellingen, Slagers, Traiteurs, Restaurateurs.



Kortom:

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.

De grootste variëteit aan snijbewerkingen



Verwerkingsvermogen

	CL 50	CL 50 Ultra base rvs	CL 52 base rvs
Capaciteit	tot 250 kg/h	tot 250 kg/h	tot 300 kg/h
Theoretische verwerking	tot 5 kg/mn	tot 5 kg/mn	tot 7 kg/mn
Aantal	20 tot 300 +	20 tot 300 +	50 tot 400 +

Puree-accessoire

NIEUW

De CL 50 E en de CL 50 Ultra E kunnen als optie worden uitgerust met een puree-accessoire.

Deze accessoires bestaan uit:

- Puree rooster en peddel
- Een speciale uitvoerschijf
- Een toevoergoot.



Toevoeropening (Enkel voor CL50 E en CL50 E Ultra !)



Deze Puree accessoire is beschikbaar in 3 afmetingen. Afhankelijk van de gewenste structuur kunt u een keuze maken uit: 1.5 mm, 2 mm en 3 mm.



Speciale uitvoerschijf

De Puree accessoire is als optie beschikbaar voor de Robot Coupe CL52 groentesnijders. Afhankelijk van de gewenste structuur kunt u een keuze maken uit: 1.5 mm, 2 mm en 3 mm.

Zo kunt u gemakkelijk een grote hoeveelheid smakelijke puree van goede kwaliteit bereiden.





Snijschijven



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

ref.

28166
28069
28062
28063
28064
28004
28065
28066

10 mm
14 mm

Gegolfde 2 mm
Gegolfde 3 mm
Gegolfde 5 mm

Gekookte aardappelen 4 mm
Gekookte aardappelen 6 mm

ref.

28067
28068
27068
27069
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
2 mm
3 mm
4 mm
5 mm
7 mm
9 mm
Parmezaanse kaas
radijs
Aardappel

ref.

28056
28057
28058
28073
28059
28016
28060
28061
28055
27164



Macedoine



5 x 5 x 5 mm
8 x 8 x 8 mm
10 x 10 x 10 mm
14 x 14 x 14 mm
14 x 14 x 5 mm
14 x 14 x 10 mm
20 x 20 x 20 mm
25 x 25 x 25 mm
50 x 70 x 25 mm

ref.

28110
28111
28112
28113
28181
28179
28114
28115
28180



Inductiemotor



- **Industriële asynchrone motor 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.



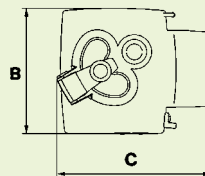
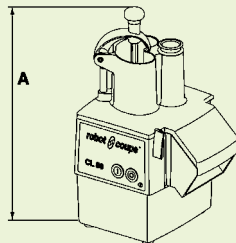
Elektrische kenmerken

Afmetingen (mm)

Gewicht (kg)

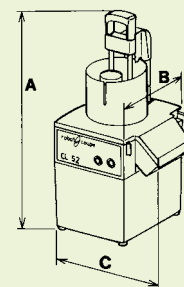
	Snelheid (tpm)	Vermogen (Watts)	Voltage* (Amp.)	A	B	C	netto	verpakt
CL 50	375	550	400 V/3 50 Hz 1,7	335	310	380	15	18
CL 50	375 en 750	550	400 V/3 50 Hz/ 1,8-2,1	335	310	380	15	18
CL 50 Ultra	375	550	400 V/3 50 Hz 1,7	350	310	380	15	18
CL 50 Ultra	375 en 750	550	400 V/3 50 Hz/ 1,8-2,1	350	310	380	15	18
CL 52	375	750	400 V/3 50 Hz 2	640	360	250	21	24

CL 50 - CL 50 Ultra



* Raadpleeg ons voor andere voltages.

CL 52



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

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-Genève

Danny van der KUIJLEN : Telefoon: 06 303 75 082

E-mail : d.vanderkuijlen@chello.nl

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.

