robot coupe®

GROENTENSNIJDERS

CL 55 • CL 60 • CL 60 V.V.

RESTAURANTS - INSTELLINGEN - TRAITEURS

CL 60 Automatische

* Behalve de onderkant van de aluminium goot

- De automatische goot combineert **hoge snijkwaliteit** met **grote verwerkingshoeveelheden** (dankzij een perfect evenwicht tussen de vorm van de goot, de draaisnelheid en het snijoppervlak van de schijven).
- Deze goot is ideaal voor het **raspen van wortels**, het **in plakjes of blokjes snijden van aardappels** bijvoorbeeld. Alle mogelijke verwerkingen kunnen worden uitgevoerd, met uitzondering van het snipperen van langwerpige groenten en het verwerken van broze of te omvangrijke ingrediënten.
- Een **roestvrijstalen toevoerplateau** vergemakkelijkt de continutoevoer van ingrediënten in de machine.
- Aanbevolen voor 300 tot 3000 maaltijden en meer.

- Geheel **roestvrijstalen** motorblok
- **Robuuste constructie** voor intensief gebruik van de machine.
- De goten kantelen in één lijn met het motorblok voor een minimum aan benodigde plaatsruimte en optimaal gebruiksgemak.
- 2 snelheden: **375 en 750 tpm** om snijprecisie te combineren met snelheid.
- Dankzij de eenvoud van het ontwerp kunnen alle onderdelen die in contact zijn met voedingsmiddelen gemakkelijk zonder gereedschap worden gedemonteerd voor een **perfecte hygiëne**.
- Door de redelijke afmetingen, de twee wieltjes en de handgreep kan de machine heel gemakkelijk worden verplaatst.
- Een **magnetisch veiligheidssysteem** verhindert de toegang tot de snijschijven zolang deze in beweging zijn, ongeacht de gebruikte goot.

CL 60 met hefboom

- **De nieuwe goot met hefboom** (oppervlak 227 cm²) is speciaal ontwikkeld voor het snijden van omvangrijke groenten en heeft een ingebouwde buis (Ø 58 mm) voor het snijden van lange en broze groenten.
- De op de goot gemonteerde hefboom is speciaal ontworpen voor **groter gebruiksgemak** en om de **inspanning van de bediener tot een minimum te beperken.**
- De **machine treedt automatisch weer in werking** door middel van de hefboom voor meer gebruikscomfort en grotere verwerkingssnelheid.
- Het grote invoeroppervlak van de goot met hefboom maakt het voorsnijden van groenten overbodig met als gevolg **tijdbesparing** en een **optimale verwerkingssnelheid**.
- Aanbevolen voor 300 tot 400 maaltijden en meer.

GROENTENSNIJDERS

VLOEMODELLEN

De voordelen van het product :

Verwerkingscapaciteit :

- Grote goot met hefboom (oppervlakte 227 cm²) voor het verwerken van omvangrijke groenten en een automatische goot voor continusnijden.
- Krachtige motor voor het verwerken van grote hoeveelheden (maximaal 900 kg per uur).

Grote verscheidenheid aan snijbewerkingen :

- Een complete serie van 46 snijschijven voor het snipperen, raspen en snijden van staafjes, reepjes, blokjes of frieten.
- 4 soorten goten voorzien voor elke bewerking in het beste hulpmiddel.

Sobere en robuuste vormgeving :

- Roestvrij staal neemt een overheersende plaats in bij de materiaalkeuze voor reinigingsgemak en een lange levensduur.
- De onderdelen die in aanraking komen met levensmiddelen zijn gemakkelijk te demonteren en schoon te maken.

Aantal maaltijden :
tot 3000.

Doelgroep : grootkeukens, centrale keukens of de voedingsmiddelenindustrie.

Kortom :

- Deze **efficiënte**, **robuuste** en **gemakkelijk schoon** te maken machines zijn onovertroffen en voldoen exact, probleemloos en efficiënt aan uw dagelijkse behoeften.

	Capaciteit	Theoretische verwerking	Aantal maaltijden
CL 55	tot 700 kg/h *	tot 15 kg/mn *	100 tot 1000 + *
CL 60 • CL 60 V.V. (Variabele Snelheid)	tot 900 kg/h *	tot 30 kg/mn *	300 tot 3000 + *

* Afhankelijk van de gekozen snijbewerking en goot.

OPTIONELE TOEBEHOREN

Goot met 4 rechte buizen CL55 - CL60

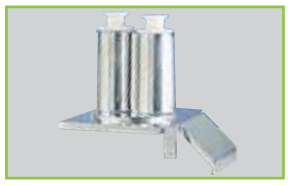
- Speciaal voor het verwerken van grote hoeveelheden langwerpige groenten
- Doorsnede van de buizen: 2 buizen van 50 mm en 2 buizen van 70 mm

Toevoerplateau voor CL55

- Bestemd om de continutoevoer van groenten in de goot te vergemakkelijken.

Halfronde goot CL55

- Oppervlak : 121 cm².
- Start d.m.v. de drukknop



Goot met rechte buizen CL60

- Bestemd voor het verwerken van langwerpige groenten, zoals wortels, komkommers, prei e.d., of broze groenten en fruit, zoals champignons, e.d.

Goot met een rechte buis en een schuine buis CL55 - CL60

- Bestemd voor het verwerken van langwerpige groenten en het schuin snijden.
- Deze goot bestaat uit een buis met een stoter (Ø 75 mm) en een insert met een stoter (Ø 50 mm).

Roestvrijstalen wagen voor CL60

- Twee rvs wagens op zelfblokkerende wieltjes zijn als optie verkrijgbaar en bieden plaats aan de standaard 2/1 en 1/1.

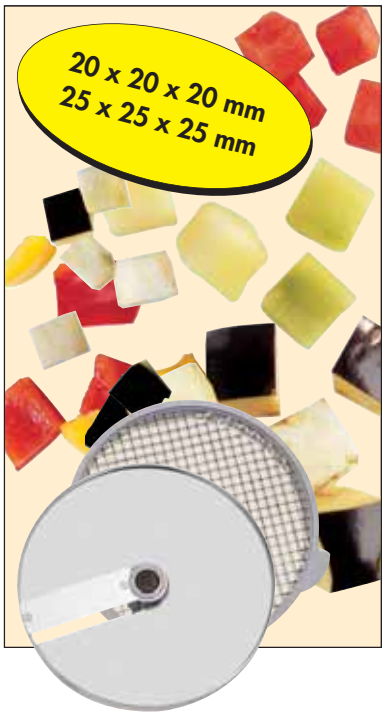
CL 60 V.V.
Variabele Snelheid

- De CL60 V.V. beschikt over een **variabele snelheid** van **100 tot 1000 tpm** voor een nog grotere snijprecisie. Dit maakt het mogelijk een zeer nauwkeurig aangepaste snelheid te kiezen naar gelang het type snijbewerking en de textuur van de te verwerken groenten of vruchten.
- Deze variabele snelheid garandeert een optimale **snijkwaliteit**, vooral bij de verwerking van broze producten zoals tomaten of champignons, en zal zelfs de meest veeleisende professionele gebruikers volledige voldoening schenken.
- De CL60 V.V. is **standaard** uitgerust met een geheel roestvrijstalen, **automatische goot**. Als optie kan de machine worden voorzien van een **goot met hefboom** of een **goot met buizen**.

CL 55 Automatische

- Het CL55 model met **automatische goot** combineert een **grote verwerkingssnelheid** met een **hoge snijkwaliteit**.
- **De vormgeving van de automatische aanvoergoot is herzien om de gebruikers een grotere invoercapaciteit te bieden waardoor zij grotere hoeveelheden kunnen verwerken.**
- De automatische CL55 is ideaal voor het **snipperen van broze producten** zoals champignons of tomaten, het **raspen van wortels**, het in **blokjes snijden van aardappels** of het maken van **frieten**, om maar enkele voorbeelden te noemen.
- **Geheel roestvrijstalen goot** voor een solide constructie en gemak-kelijke reiniging.

- **2 snelheden 375 en 750 tpm en 1 snelheid bij de modellen 380/60/3, 220/60/3 en bij alle eenfasige modellen.**
- Verwerkingscapaciteit: maximaal 700 kg/uur.
- **Roestvrijstalen onderstel** om de machine op te zetten, voorzien van wieltjes voor gemakkelijke verplaatsing, en dat tevens plaats biedt aan de standaard opvangbakken die perfect op grote hoeveelheden zijn afgestemd.
- Nieuw mesprofiel voor een **langdurig, glad snijresultaat**.
- Verkrijgbaar in eenfasige of driefasige uitvoering.



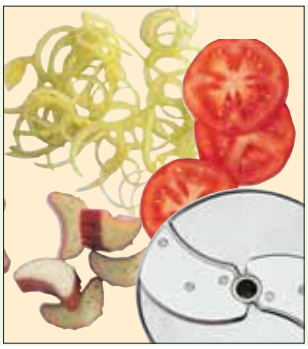
CL 55 met hefboom

- Solide constructie voor **intensief gebruik**.
- Dit model is uitgerust met een **goot met hefboom** (oppervlak 227 cm²) **met een ingebouwde buis** (Ø 58 mm) en een verplaatsbaar roestvrijstalen onderstel.
- De **grote goot** is speciaal ontworpen voor het verwerken van omvangrijke groenten zoals kool of sla.
- De buis wordt gebruikt voor het **continu snijden** van langwerpige of broze groenten en vruchten.
- De vorm van de hefboom is speciaal ontworpen voor een **groter gebruikscomfort** en snelle verwerking.

COMPLETE VERZAMELING SCHIJVEN

SNIJSCHIJVEN

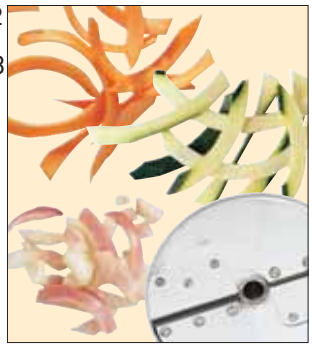
- 0.6 mm Ref.28166
- 0.8 mm Ref.28069
- 1 mm Réf.28062
- 2 mm Ref.28063
- 3 mm Ref.28064
- 4 mm Ref.28004
- 5 mm Ref.28065
- Gekookte aardappelen 4 mm Ref. 27244
- Gekookte aardappelen 6 mm Ref. 27245



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

STAAFJESSCHIJVEN / REEPJES

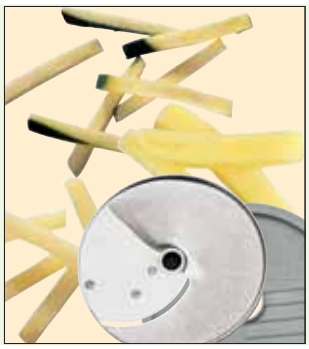
- 1x8 mm Ref.28172
- 1x26 mm Ref.28153 Ui/Kool
- 2x2 mm Ref.28051
- 2x4 mm Ref.27072
- 2x6 mm Ref.27066
- 2x8 mm Ref.27067



- 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

GEGOLDE / FRIETEN

- 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

RASPCHIJVEN

- 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

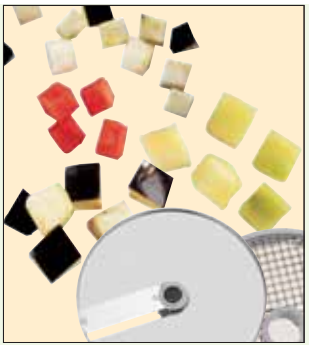
PARMESAN
Ref.28061

POMME DE TERRE type Röstis
Ref.27164

RAIFORT
1mm Ref.28055

MACEDOINE

- 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

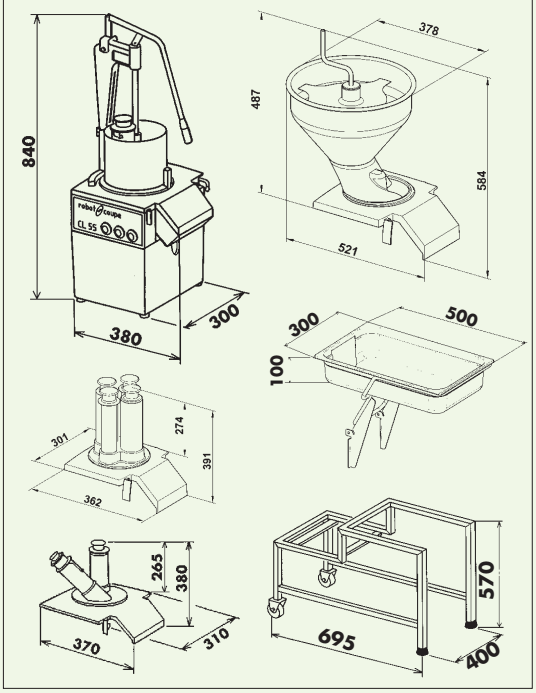


- 20 x 20 x 20 mm Ref.28114
- 25 x 25 x 25 mm Ref.28115
- 45 x 45 x 45 mm (sla) Ref.28180

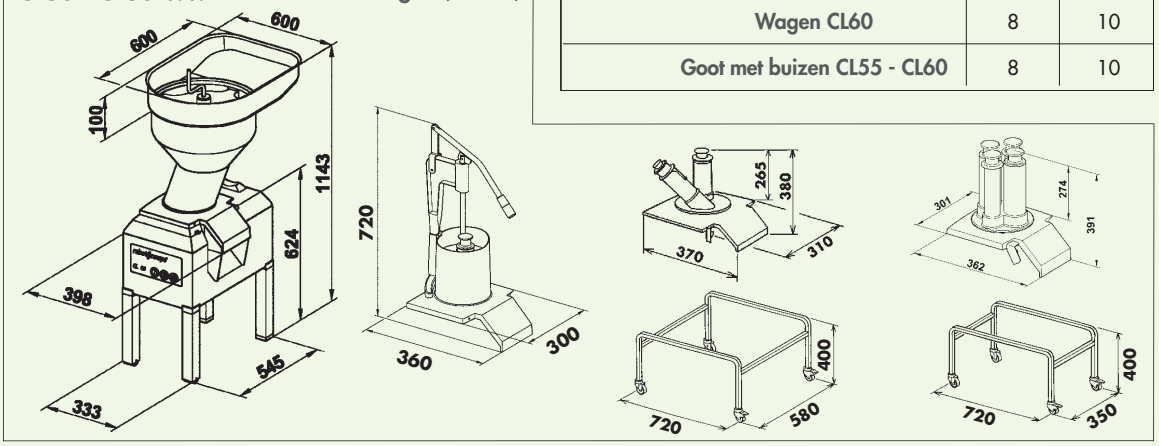
robot coupe®

EG Norm

CL55 — Afmetingen (in mm)



CL60 - CL60 V.V. — Afmetingen (in mm)



	Elektrische kenmerken			
	Snelheid (tpm)	Vermogen (Watts)	Intensiteit (Amp.)	Voltage
CL55	375 en 750	1 100	1,4	400 V 50 Hz / 3
CL60	375 en 750	1 500	3,4	400 V 50 Hz / 3
CL60 V.V.	375 - 750	1 500	12	230 V 50-60 Hz / 1

	Gewicht (kg)	
	netto	verpakt
CL55 (motorblok)	18	19
CL60 (motorblok)	43	57
CL60 V.V. (motorblok)	43	57
Automatische goot CL55	6,2	7,2
Automatische goot CL60	13	16
Goot met hefboom CL55	9	14
Goot met hefboom CL60	7	12
Onderstel (CL55)	8	10
Toevoerplateau (CL55)	3,5	6
Wagen CL60	8	10
Goot met buizen CL55 - CL60	8	10

* Raadpleeg ons voor andere voltages.

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, 90/128/CEE. • De bepalingen van de volgende geharmoniseerde Europese normen alsook de normen die de voorschriften bepalen betrekking hebbend op veiligheid en hygiène :EN 292 - 1 en - 2, EN 60204 -1 (1998), EN 12853.

GEPRODUCEERD IN FRANKRIJK DOOR ROBOT-COUPE S.N.C.
Algemene Directie, Frankrijk, Internationaal en Marketing :
Tel. : + 33 1 43 98 88 33 - Fax : + 33 1 43 74 36 26
18, rue Clément Viénot - BP 157 - 94305 Vincennes Cedex - France
http://www.robot-coupe.com - 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
http://www.robot-coupe.be - email : dominique.dufour@robot-coupe.be

VERKOOPADRES

Réf. 430 013 - 07/2006 - Hollandais

Wij behouden ons het recht voor de technische kenmerken van deze apparaten zonder voorafgaande kennisgeving te wijzigen. De in dit document vervatte informatie is niet contractueel en kan op elk moment gewijzigd worden.
© Alle rechten voor alle toestellen voorbehouden aan: ROBOT-COUPE S.N.C.