

robot coupe[®]

 **GROENTESNIJDERS**
CL 50 • CL 50 Ultra



INSTELLINGEN – TRAITEURS – RESTAURATEUR

▶ CL 50 / CL 50 Ultra

Deze efficiënte, robuuste, gemakkelijk te reinigen modellen met de grootste verscheidenheid aan snijmogelijkheden, zijn niet te evenaren en zullen met precisie, gemak en doeltreffendheid voldoen aan uw dagelijkse behoeften.

ERGONOMISCH

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

SCHOONMAAKGEMAK

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

ROBUUST

Metalen kuip en deksel en polycarbonaat motorblok (van roestvrij staal bij de CL 50 Ultra)



Puree-accessoire

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

Zo kunt u gemakkelijk grote hoeveelheden puree van goede kwaliteit maken die lekker smaakt.



Toevoeropening



Deze Puree accessoire

is beschikbaar in 2 afmetingen. Afhankelijk van de gewenste structuur kunt u een keuze maken uit: 3 mm of 6 mm.



Speciale uitwerpschijf

2 AANVOERGOTEN

- In de grote goot (oppervlakte 139 cm²) kunnen tot 10 tomaten tegelijk worden ingevoerd.
- De cilindervormige goot (Ø 58 mm) voor het gelijkmatig snijden van langwerpige producten.



CAPACITEIT

- Capaciteit: tot 250 kg/h.
- Theoretische verwerking: tot 5 kg/min.
- 2 uitvoeringen verkrijgbaar: 1 snelheid (monofasig of driefasig) 375 tpm 2 snelheden (driefasig): 375 tpm en 750 tpm

50
SNIJSCHIJVEN

Uitzonderlijke snijkwaliteit:

Met de CL 50 kunt u een grote verscheidenheid aan snijbewerkingen uitvoeren zelfs met tere groentes, zoals in **dunne plakjes gesneden champignons** of **macedoine van tomaten**.

Mogelijkheid voor 10 soorten macedoine en 3 frieten



DE GROOTSTE VARIATEIT AAN SNIJBEWERKINGEN

▶ Plakjes en Gegolfde plakjes



16 snijschijven



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

- | | |
|------|-------|
| ref. | 28166 |
| | 28069 |
| | 28062 |
| | 28063 |
| | 28064 |
| | 28004 |
| | 28065 |
| | 28196 |

- | | |
|---------------------------|------------|
| 8 mm | ref. 28066 |
| 10 mm | 28067 |
| 14 mm | 28068 |
| Gegolfd 2 mm | 27068 |
| Gegolfd 3 mm | 27069 |
| Gegolfd 5 mm | 27070 |
| Gekookte aardappelen 4 mm | 27244 |
| Gekookte aardappelen 6 mm | 27245 |



0,6 mm 14 mm

▶ Raspen



10 snijschijven



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

- | | |
|------|-------|
| ref. | 28056 |
| | 28057 |
| | 28058 |
| | 28073 |
| | 28059 |

- | | |
|------------------|------------|
| 7 mm | ref. 28016 |
| 9 mm | 28060 |
| Parmezaanse kaas | 28061 |
| Radijs | 28055 |
| Aardappel | 27164 |



1,5 mm 9 mm

▶ Staafjes, julienne, tagliatelle



12 snijschijven



- 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)

- | | |
|------|-------|
| ref. | 28172 |
| | 28153 |
| | 28051 |
| | 28195 |
| | 27072 |
| | 27066 |

- | | |
|--------------------|------------|
| 2 x 8 mm (reepjes) | ref. 27067 |
| 2 x 10 mm | 28173 |
| 3 x 3 mm | 28101 |
| 4 x 4 mm | 28052 |
| 6 x 6 mm | 28053 |
| 8 x 8 mm | 28054 |



1x8 mm 8x8 mm

▶ Macedoine



9 uitrustingen



- 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

- | | |
|------|-------|
| ref. | 28110 |
| | 28111 |
| | 28112 |
| | 28181 |
| | 28179 |

- | | |
|-----------------|------------|
| 14 x 14 x 14 mm | ref. 28113 |
| 20 x 20 x 20 mm | 28114 |
| 25 x 25 x 25 mm | 28115 |
| 50 x 70 x 25 mm | 28180 |



5x5x5 mm 50x70x25 mm

▶ Frieten



3 uitrustingen



- 8 x 8 mm
- 10 x 10 mm
- 10 x 16 mm

- | | |
|------|-------|
| ref. | 28134 |
| | 28135 |
| | 28158 |



8x8 mm 10x16 mm



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 **50 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 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 300 maaltijden



Gebruikers:

Instellingen, Traiteurs, Restaurateurs.



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.



Inductiemotor

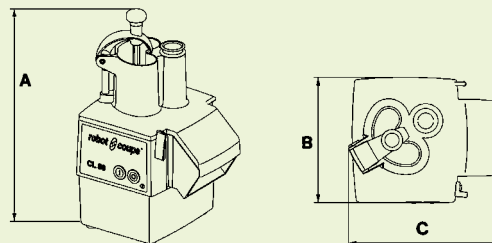


- **Industriële asynchroonmotor voor intensief gebruik** voor een zeer grote bedrijfszekerheid en lange levensduur.
- Motor gemonteerd op rollagers voor geruisloze werking, zonder trillingen.
- Groter afgeleverd vermogen
- **Geen onderhoud:**
 - geen slijtstukken (geen koolborstels).
 - Roestvrijstalen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

EG norm

	Elektrische kenmerken			Afmetingen (mm)			Gewicht (kg)	
	Snelheid (tpm)	Vermogen (Watts)	Voltage* (Amp.)	A	B	C	netto	verpakt
CL 50	375	550	230 V/1 50 Hz 5,7	590	320	350	17,6	19,8
CL 50	375	550	400 V/3 50 Hz/ 1,7	590	320	350	17,6	19,8
CL 50	375 & 750	600	400 V/3 50 Hz/ 1,8-2,1	590	320	350	17,6	19,8
CL 50 Ultra	375	550	230 V/1 50 Hz 5,7	590	320	350	18	20,2
CL 50 Ultra	375	550	400 V/3 50 Hz/ 1,7	590	320	350	18	20,2
CL 50 Ultra	375 & 750	600	400 V/3 50 Hz/ 1,8-2,1	590	320	350	18	20,2

CL 50 - CL 50 Ultra



* Raadpleeg ons voor andere voltages.

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, 2006/95/CE, 2004/108/CE, 1935/2004/CE, 2002/72/CE, «RoHS» 2002/95/CE, «DEEE» 2002/96/CE.
- De bepalingen van de volgende geharmoniseerde Europese normen alsook de normen die de voorschriften bepalen betrekking hebbend op veiligheid en hygiëne: EN 12100-1 en 2 - 2004, EN 60204-1 - 2006, EN 1678- 1998, EN 60529-2000: IP 55, IP 34.

