

robot coupe®

 **GROENTENSNIJDERS**
CL 55 • CL 60 • CL 60 V.V.



RESTAURANTS - INSTELLINGEN - TRAITEURS

VERSE VOEDING: RAUWKOST IN ALLE VORMEN

Door de verandering in de regelgeving inzake voeding zijn de Chef-koks in de schoolrestauratie verplicht meer rauwkost te bieden. Wat een aanbeveling was wordt in Frankrijk een verplichting door het besluit n°2011-1227 van 30 september 2011.





















De door de **GEMRCN** opgestelde voedingsfrequentietabel legt een minimum frequentie op van:

10 rauwkostgerechten bij 20 opeenvolgende maaltijden.

Robot-Coupe presenteert al vele jaren de grootste verscheidenheid aan snijmogelijkheden met een assortiment van **50 snijschijven**.

Nu innoveert Robot-Coupe met de lancering van de Verse voeding-set:

Dit biedt Chef-koks in alle restauratie-instellingen de grootste keus aan nieuwe snijmogelijkheden en nieuwe presentaties van al hun schotels:

Snijschijven		Appels, rode kool, ui, wortels...		Macedoine		Meloenen, komkommers, wortels, gekookte rode bieten...	
		Citroenen, paprika's, prei, pataten...				Appels, tomaten, courgettes, paprika's...	
		Kiwi's, tomaten, paddenstoelen, witlof...				Watermeloenen, wortels, komkommers, knolselderij...	
Raspen		Groene papaja's, courgettes, rauwe rode bieten, wortels...		Stafjes		Peren, raapjes, wortels, courgettes...	
		Granny Smith, witte kool, gekookte rode bieten, knolselderij...				Appels, wortels, radijs, rauwe rode bieten...	

Schijvenhouders



4 schijvenhouders voor wandbevestiging voor 16 schijven

CL 55 VERSE VOEDING COMPLETE OPLOSSING

Tot
1200 kg
groenten
per uur.

Nieuw

IN 3 HOOGTEN VERSTELBARE WAGEN



Voor het gemakkelijk verplaatsen en vullen met groenten en fruit.



Geschikt voor het verplaatsen van accessoires.



+ 10 SCHIJVEN-SET VERSE VOEDING

AUTOMATISCHE GOOT



Voor alle losse groenten (tomaten, uien, aardappels...)



GOOT MET HEFBOOM



Speciaal voor omvangrijke groenten, zoals kool of selderij. Met de ingebouwde ronde goot voor langwerpige groenten, zoals komkommer.



PUREE-UITRUSTING 3 mm



Om gemakkelijk grote hoeveelheden smakelijke verse puree van goede kwaliteit te maken.



VERSTELBARE WAGEN GN 1X1



Voor het verplaatsen, met producten vullen en opbergen van accessoires. 2 GN 1x1 bakken meegeleverd.

▶ CL 55 Met Hefboom

Tot
1000
maaltijden

OPTIONEEL
+ 50
SCHIJVEN



* de toevoergoot met hendel is ook geschikt voor speciale en nauwkeurige snijbewerkingen, zoals tagliatelle van wortels of julienne van komkommer

TOEVOERGoot MET HENDEL

ERGONOMIE REMARQUABLE



Hendel met bekrachtigde bediening voor verminderde inspanning van de gebruiker en verhoogde productiviteit.



Uitsluitend bij de CL 60

In hoogte verstelbare hand-greep (3 standen) voor een betere werkeronomie

EXTRA NAUWKEURIG



Cilindervormige goot Ø 58 mm voor gelijkmatig snijden van langwerpige producten.

EXTRA BREED



Het XL volume van de goot biedt plaats aan ca. 15 tomaten of 1 hele kool.

OPTIONEEL
+ 50
SCHIJVEN

Tot
3000
maaltijden

▶ CL 60 Met Hefboom



Roestvrijstalen bak voor het snijgerei

VERSTELBARE POOT

Voor aanpassing aan hoogteverschillen in de vloer.

ROBUUSTE CONSTRUCTIE

Motorblok en verplaatsbaar onderstel van roestvrij staal

SCHOONMAAKGEMAK

Alle onderdelen die met etenswaren in aanraking komen zijn gemakkelijk los te nemen voor een perfecte hygiëne.

VEILIGHEIDSSYSTEEM

Belet de toegang tot het scherpe gereedschap zolang dit in beweging is.

GEMAKKELIJK TE HANTEREN

Onderstel op wieltjes om het apparaat gemakkelijk te kunnen verplaatsen, met ruimte voor standaardbakken die perfect geschikt zijn voor hoge verwerkingssnelheden.

SNELHEID

2 uitvoeringen verkrijgbaar:
1 snelheid: monofasig 375 tpm
2 snelheden: driefasig 375 tpm en 750 tpm

ROBUUSTE CONSTRUCTIE

Machine geheel van roestvrij staal behalve het onderste deel van de toevoergoot dat van aluminium is.

PRODUCTIVITEIT

Toevoerplateau van roestvrij staal voor continu invoer in de machine.

GEMAKKELIJK TE HANTEREN

De redelijke afmetingen en de uitrusting met 2 wieltjes en een handgreep garanderen dat de machine met zeer groot gemak te verplaatsen is.

COMPACTE AFMETINGEN

Kanteling van de toevoergoten in één lijn met het motorblok

SNELHEID

2 uitvoeringen verkrijgbaar:
2 snelheden: driefasig 375 tpm en 750 tpm
Variabele snelheid: van 100 tot 1000 tpm.
De CL 60 V.V. is voorzien van een snelheidsregelaar om de snelheid aan te passen aan de textuur van het product en het type snijbewerking.

CL 60 VERSE VOEDING COMPLETE OPLOSSING

Tot
1800 kg
groenten
per uur.

Nieuw



VERSTELBARE POOT

OPBERGREK VOOR ACCESSOIRES



- Om alle accessoires van de Verse voeding-set op te bergen en te verplaatsen!
- Plateau voor **16 schijven** en **8 uitrustingen**.
- **GN 1X1** bak voor keukengerei
- **3 Invoergoten**



+ 10 SCHIJVEN-SET VERSE VOEDING

AUTOMATISCHE GOOT



Voor alle losse groenten (tomaten, uien, aardappels...)



GOOT MET HEFBOOM



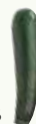
Speciaal voor omvangrijke groenten, zoals kool of selderij



GOOT MET 4 BUIZEN



Speciaal voor lange groenten zoals komkommers of courgettes



PUREE-UITRUSTING 3 mm



Om gemakkelijk grote hoeveelheden smakelijke verse puree van goede kwaliteit te maken.



ERGONOMISCHE VERPLAATSBARE WAGEN



Biedt plaats aan 3 GN bakken 1x1



DE GROOTSTE VARIATEIT AAN SNIJBEWERKINGEN

▶ Plakjes

13 snijschijven



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

ref.
28166
28069
28062
28063
28064
28004
28065

6 mm
8 mm
10 mm
14 mm
Gekookte aardappelen 4 mm
Gekookte aardappelen 6 mm

ref.
28196
28066
28067
28068
27244
27245



0,6 mm → 14 mm

▶ Gegolfde plakjes

3 snijschijven



2 mm
3 mm
5 mm

ref.
27068
27069
27070



2 mm → 5 mm

▶ Raspen

11 snijschijven



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

ref.
28056
28057
28058
28073
28059
28016

9 mm
Parmesan
Radijs
Aardappel
Rauwe aardappelen



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

ref.
27067
28173
28101
28052
28053
28054



1,8 mm → 8x8 mm

▶ Macedoine

10 uitrustingen



5 x 5 x 5 mm
8 x 8 x 8 mm
10 x 10 x 10 mm
12 x 12 x 12 mm
14 x 14 x 5 mm

ref.
28110
28111
28112
28197
28181

ref.
28179
28113
28114
28115
28180



5x5x5 mm → 50x70x25 mm

▶ Frieten

4 uitrustingen



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

ref.
28134
28159
28135
28158

▶ Pureepers

2 uitrustingen



Ø 3 mm
Ø 6 mm

ref.
28208
28210

8x8 mm → 10x16 mm

▶ OPTIONELE TOEBEHOREN CL 55 en CL 60



Goot met 4 buizen

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



Goot met een rechte buis en een schuine buis

- Bestemd voor het verwerken van langwerpige groenten en het schuin snijden.
- Doorsnede van de buizen 70 mm en van de inserts 50 mm.



Groentensnijders

Vloermodellen



De voordelen van het product:

Verwerkingscapaciteit:

- Grote goot met hefboom (oppervlakte 238 cm²) voor het verwerken van omvangrijke groenten en een automatische goot voor continu snijden.
- Krachtige motor voor het verwerken van grote hoeveelheden (maximaal 1800 kg per uur).

Grote verscheidenheid aan snijbewerkingen:

- Een complete serie van 50 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 per zitting: Tot 3000.



Doelgroep:

Grootkeukens, Centrale keukens of de voedingsmiddelenindustrie.

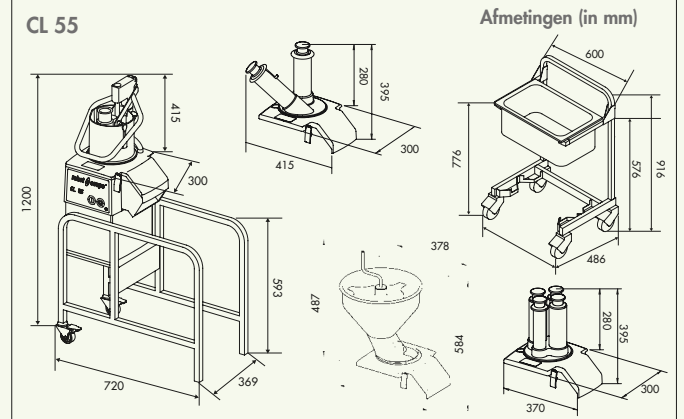


Kortom:

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

EG Norm

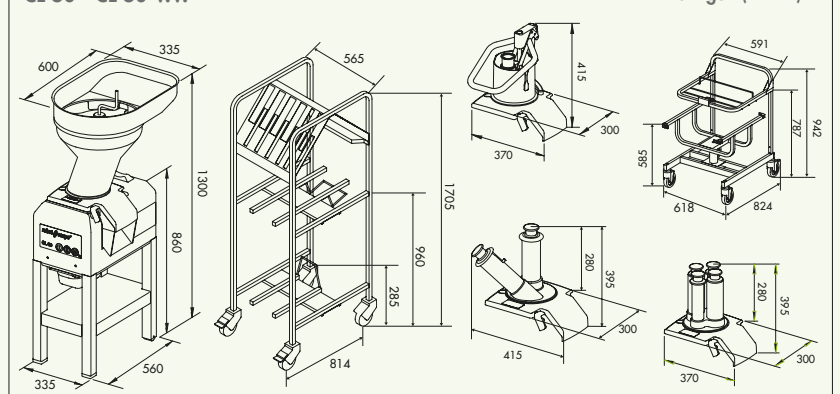
	Auto Goot	Goot met hefboom	Goot met 4 buizen	Ergonomisch verplaatsbare wagen	Verplaatsbaar onderstel	Puree-uitrusting	Opbergrek	Opbergrek
CL 55 Verse voeding	✓	✓	Optie	Optie	✓	✓	Optie	✓
CL 55 2 Toevoeropeningen	✓	✓	Optie	Optie	Optie	Optie	Optie	Optie
CL 55 Met hefboom	Optie	✓	Optie	Optie	Optie	Optie	Optie	Optie
CL 60 Verse voeding	✓	✓	✓	✓	Optie	✓	✓	✓
CL 60 2 Toevoeropeningen	✓	✓	Optie	Optie	Optie	Optie	Optie	Optie
CL 60 Met hefboom	Optie	✓	Optie	Optie	Optie	Optie	Optie	Optie



Elektrische kenmerken

	Snelheid (rpm)	Vermogen (Watts)	Intensiteit (Amp.)	Voltage
CL 55	375 & 750	1100	1,4	400 V/50 Hz / 3
CL 60	375 & 750	1500	3,4	400 V/50 Hz / 3
CL 60 V.V.	375 tot 750	1500	12	230 V/50-60 Hz / 1

CL 60 - CL 60 V.V.



robot coupe®

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, 1935/2004/CE, 10/2011/UE, «RoHS» 2002/95/CE, «DEEE» 2012/19/UE.
- 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 1678 - 1998, EN 60529-2000 : IP 55, IP 34.

