

robot coupe®



GROENTESNIJDERS

CL 50 • CL 50 Ultra • CL 52



INSTELLINGEN – TRAITEURS – RESTAURATEUR

Efficiënt, robuust, gemakkelijk schoon te maken. Deze unieke modellen hebben een grote variatie aan snijmogelijkheden.

Grote goot



Tot 10 tomaten of een halve kool.



Cilindervormige goot



Ø 58 mm voor het gelijkmatig snijden van langwerpige producten, zoals courgettes, wortels, komkommers of pepperoni.



Exactitube aanduwer: Nieuw
Ø 39 mm voor het snijden van kleine ingrediënten, bijv. rode pepers, augurken, droge worst, asperges, lente-uitjes, bananen, aardbeien of druiven.



Extra grote goot



Tot 15 tomaten of 1 hele kool.



Een versterkte hendel voor ergonomisch en efficiënt gebruik.

▶ CL 50 / CL 50 Ultra



50
400

Praktische verwerkingscapaciteit per uur: 150 kg

170 mm
75 mm
59 mm

Oppervlakte 139 cm²

550 Watts



550 Watts
Roestvrijstalen motorblok

▶ CL 52



70
600

Praktische verwerkingscapaciteit per uur: 250 kg

175 mm
59 mm

Oppervlakte 227 cm²

750 Watts
Roestvrijstalen motorblok

Extra Ergonomisch

Speciaal ontwikkeld om moeiteloos en in een mum van tijd grote hoeveelheden groenten te snijden



WERKCOMFORT –
VOORKOMING VAN RSI* -
VERMINDERDE INSPANNING



SCHOONMAAKGEMAK

Asynchroon motor voor intensief gebruik.



ERGONOMISCH

Door de hendel start de machine automatisch opnieuw voor meer arbeidscomfort en snelle verwerking.



COMPACTE AFMETINGEN

Ruimtebesparing dankzij de uitvoer aan de zijkant.



SCHOONMAAKGEMAK

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



SNELHEID

- 2 uitvoeringen verkrijgbaar:
1 snelheid (monofasig of driefasig): 375 tpm
2 snelheden (driefasig): 375 tpm en 750 tpm

*Repetitief overbelastingsletsel

Schijfjes, staafjes, blokjes of frieten snijden, raspen...



...kleine ingrediënten snijden...



...en nog veel meer:

▶ Optioneel: Pureepersfunctie



- **Volume en snelheid**

Geschikt voor het maken van maximaal 10 kg smakelijke, verse puree in slechts 2 minuten.

- **Ergonomisch**

Dankzij de ergonomische grote toevoergoot kunnen de aardappels **continue** worden ingevoerd. Dit betekent een grote tijdsbesparing

- **Veelzijdig**

Geniet van het gemak van een extra Pureepers functie op uw Groentesnijder, naast de 50 mogelijkheden voor het raspen en snijden van groenten en fruit.



- **Toevoergoot CL 50/CL 50 Ultra***



- **Schoep**
- **Pureezeef: 3 mm of 6 mm**



- **Speciale uitwerpschijf voor puree**

* Niet geschikt voor de CL 52



DE GROOTSTE VARIËTEIT AAN SNIJBEWERKINGEN

▶ Plakjes



0,6 mm → 10 mm



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

12 snijschijven

ref.		ref.
28166	5 mm	28065
28069	6 mm	28196
28062	8 mm	28066
28063	10 mm	28067
28064	Gekookte aardappelen 4 mm	27244
28004	Gekookte aardappelen 6 mm	27245



▶ Gegolfde plakjes



2 mm → 5 mm



3 snijschijven

	ref.
2 mm	27068
3 mm	27069
5 mm	27070



▶ Raspen



1,5 mm → 9 mm



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

10 snijschijven

ref.		ref.
28056	7 mm	28016
28057	9 mm	28060
28058	Parmesan	28061
28073	Radijs	28055
28059	Aardappe	27164



▶ Staafjes, julienne, tagliatelle



1x8 mm → 8x8 mm



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)

12 snijschijven

ref.		ref.
28172	2 x 8 mm (reepjes)	27067
28153	2 x 10 mm	28173
28051	3 x 3 mm	28101
28195	4 x 4 mm	28052
27072	6 x 6 mm	28053
27066	8 x 8 mm	28054



▶ Macedoine



5x5x5 mm → 50x70x25 mm

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

9 uitrustingen

ref.		ref.
28110	14 x 14 x 14 mm	28113
28111	20 x 20 x 20 mm	28114
28112	25 x 25 x 25 mm	28115
28181	50 x 70 x 25 mm	28180
28179		



▶ Frieten



8x8 mm → 10x16 mm



4 uitrustingen

	ref.
8 x 8 mm	28134
8 x 16 mm	28159
10 x 10 mm	28135
10 x 16 mm	28158



Groentesnijders



De pluspunten:

Verwerkingscapaciteit:

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

Grote variatie aan snijmogelijkheden:

- Compleet gamma van + **50 snijschijven** voor snipperen, raspen en het snijden van gegolfde plakjes, staafjes, reepjes en macedoine (van 5x5x5 mm tot 50x70x25 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 600 maaltijden



Kg Verwerkingsnelheid:

Praktisch: tot 250 kg/u

Theoretisch: tot 750 kg/u



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.



Asynchroon motor



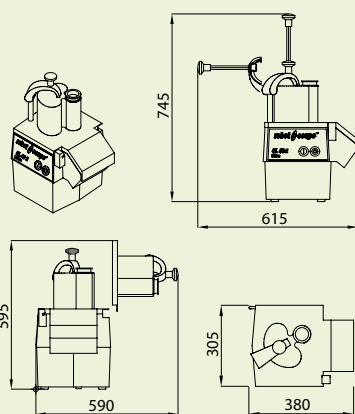
- Industriële asynchroonmotor voor intensief gebruik voor een zeer grote bedrijfszekerheid en lange levensduur.
- Motor gemonteerd op rollagers voor geruisloze werking, zonder trillingen.
- Groter afgeleverd vermogen
- Geen onderhoud:
 - geen slijtstukken (geen koolborstels).
 - Roestvrijstalen motoras.



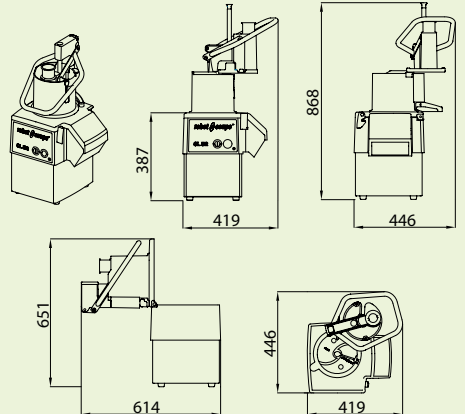
	Elektrische kenmerken			Gewicht (kg)	
	Snelheid (tpm)	Vermogen (Watts)	Intensiteit* (Amp.)	Netto	Verpakt
CL 50	375	550	230 V/1 - 50 Hz - 5,7	17,6	19,8
CL 50	375	550	400 V/3 - 50 Hz - 1,7	17,6	19,8
CL 50	375 & 750	600	400 V/3 - 50 Hz - 1,8/2,1	17,6	19,8
CL 50 Ultra	375	550	230 V/1 - 50 Hz - 5,7	18	20,2
CL 50 Ultra	375	550	400 V/3 - 50 Hz - 1,7	18	20,2
CL 50 Ultra	375 & 750	600	400 V/3 - 50 Hz - 1,8/2,1	18	20,2
CL 52	375	750	230 V/1 - 50 Hz - 5,3	25,5	28
CL 52	375	750	400 V/3 - 50 Hz - 2,0	25,5	28
CL 52	375 & 750	900	400 V/3 - 50 Hz - 2,7	25,5	28

* Raadpleeg ons voor andere voltages.

CL 50 / CL 50 Ultra Afmetingen (mm)



CL 52



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, 2014/35/UE, 2014/30/UE, 2011/65/UE, 2012/19/UE, CE n° 1935/2004, UE n° 10/2011.
- 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 60529: IP 55, IP 34, EN 1678.

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 cm²) 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

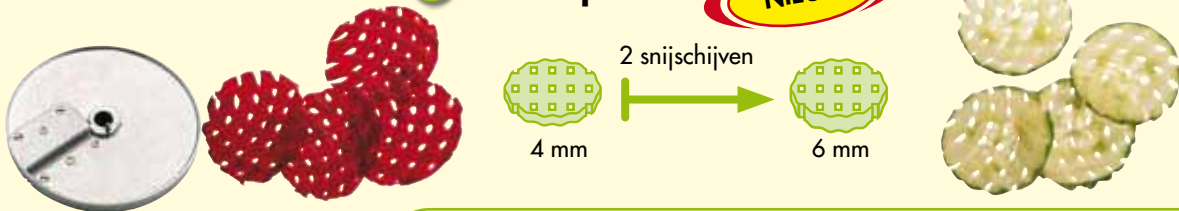


2 maten wafeltjes en
3 maten brunoise

DE GROOTSTE VARIËTEIT AAN SNIJBEWERKINGEN

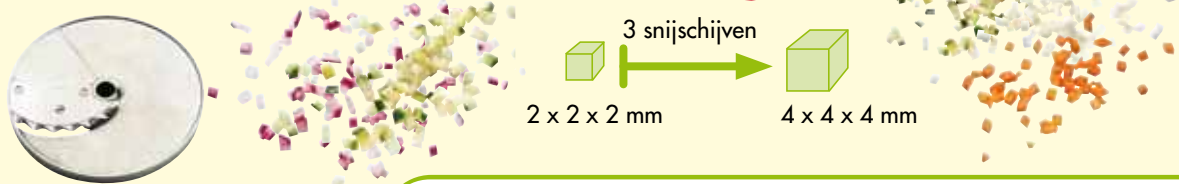
▶ Wafeltjes

NIEUW

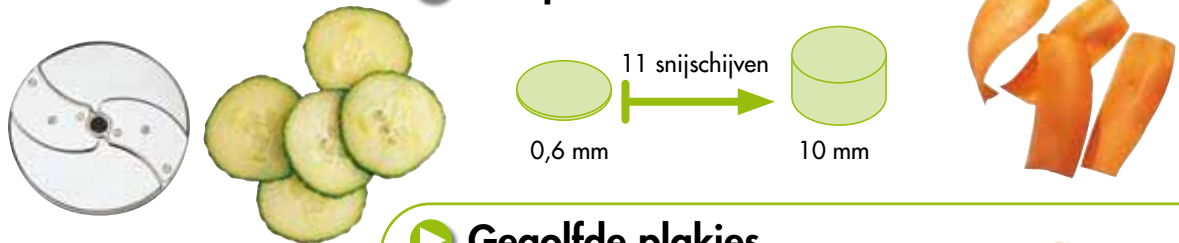


▶ Brunoise

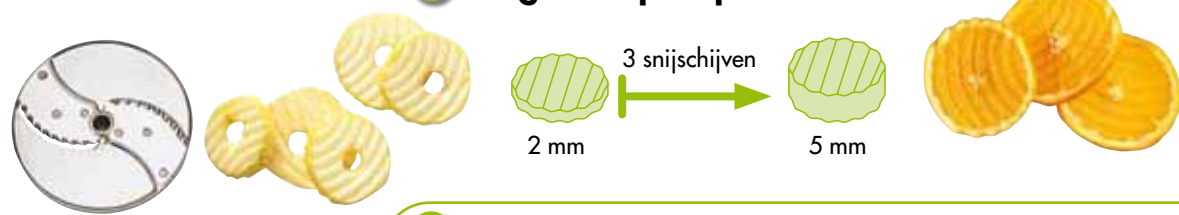
NIEUW



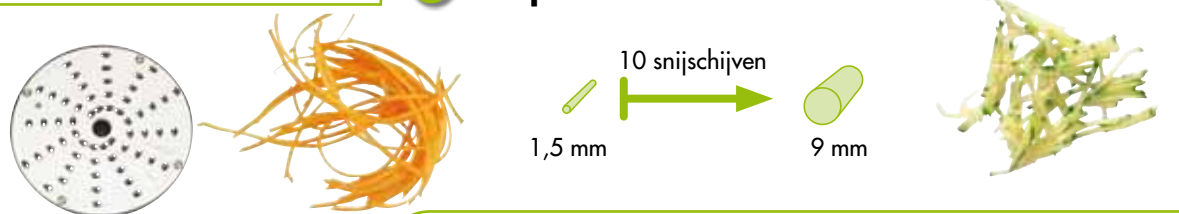
▶ Plakjes



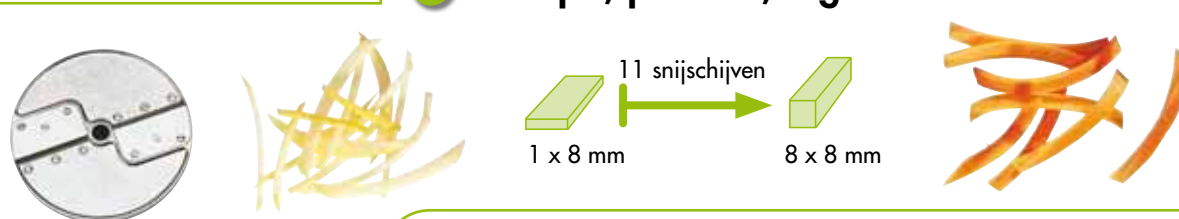
▶ Gegolfde plakjes



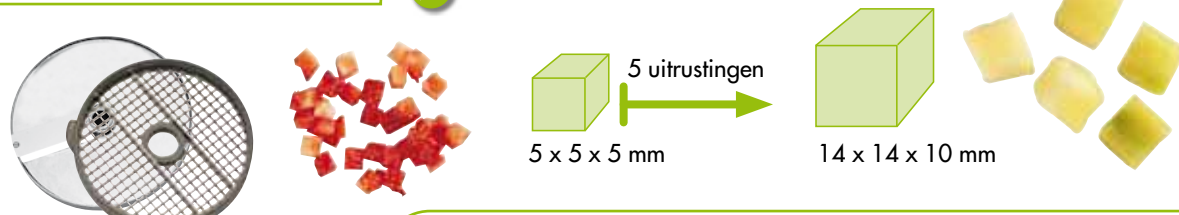
▶ Raspen



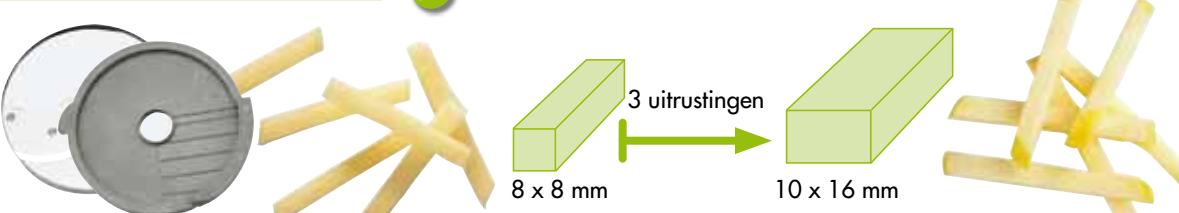
▶ Staafjes, julienne, tagliatelle



▶ 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
2 mm
3 mm
4 mm
5 mm
7 mm
9 mm
parmezaan
radijs
rosfi aardappelen

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 5 mm
14 x 14 x 10 mm

ref.

28110
28111
28112
28181
28179

▶ Brunoise



2 x 2 mm
3 x 3 mm
4 x 4 mm

ref.

28174
28175
28176

▶ Wafeltjes



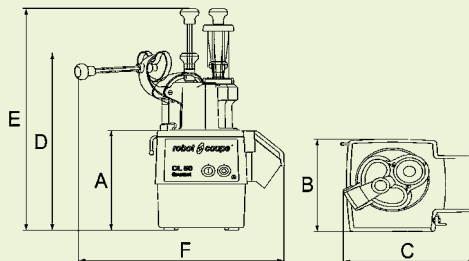
4 mm
6 mm

ref.

28177
28178

EG
norm

	Elektrische kenmerken			Afmetingen (mm)						Gewicht (kg)	
	Snelheid (tpm)	Vermogen (Watts)	Voltage* (Amp.)	A	B	C	D	E	F	netto	verpakt
CL 50 Gourmet	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

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.



robot coupe®

 **GROENTESNIJDER**
CL 20 • CL 40

NIEUW



RESTAURANTS - CAFÉ-RESTAURANTS - VERKOOP VAN MEENEEMMAALTIJDEN - SNACKBARS

▶ CL 40

Compact tafelmodel, gemakkelijk schoon te maken en op te bergen zelfs in de kleinste keukens.



2 AANVOERGOTEN



SCHOONMAAKGEMAK

Het deksel en de kuip zijn losneembaar en geschikt om in de vaatwasser te worden afgewassen.

- In de grote goot (oppervlakte 104 cm²) kunnen tot 7 tomaten tegelijk worden ingevoerd.
- De cilindervormige goot (Ø 58 mm) voor het gelijkmatig snijden van langwerpige producten.

ROBUUSTHEID

Roestvrijstalen kuip en metalen motorblok.

UITVOER AAN DE ZIJKANT



Plaatsbesparing

CAPACITEIT

- Capaciteit: tot 80 kg/h.
- Theoretische verwerking: tot 3 kg/min.
- 1 snelheid: 500 tpm.



Speciale accessoire voor kool, voor een betere uitvoer.

28

SNIJSCHIJVEN

Uitzonderlijke snijkwaliteit:

met de CL 40 kunt u een grote verscheidenheid aan snijbewerkingen uitvoeren, zelfs bij broze groenten zoals het **in plakjes of macedoine snijden van tomaten**. De roestvrijstalen* schijven zijn geschikt om in de vaatwasser te worden afgewassen.

* Alleen de snijschijven van de frieten- en macedoine-uitrusting zijn van aluminium.

▶ CL 20



REINIGEN

Kuip en deksel van composiet materiaal zijn **geheel losneembaar**.

CAPACITEIT

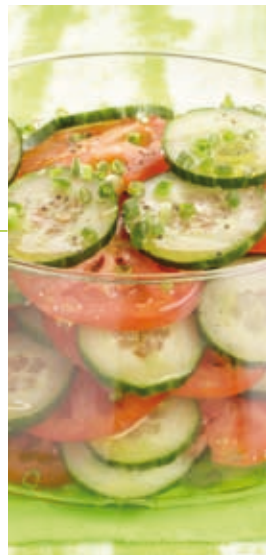
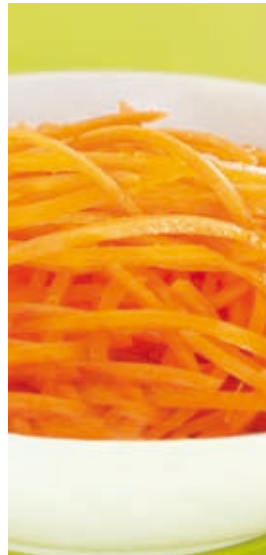
Capaciteit: tot 40 kg/h.

Theoretische verwerking: tot 2 kg/min.

1 snelheid: 1500 tpm.



Niet geschikt voor het maken van frieten en macedoine



DE GROOTSTE VARIATEIT AAN SNIJBEWERKINGEN

▶ Plakjes en Gegolfde plakjes



1 mm **7 snijschijven** → 6 mm

	ref.		ref.
1 mm	27051	5 mm	27087
2 mm	27555	6 mm	27786
3 mm	27086	Gegolfd 2 mm	27621
4 mm	27566		



▶ Raspen



1,5 mm **10 snijschijven** → 9 mm

	ref.		ref.
1,5 mm	27588/27148	Mierikswortel 0,7 mm	27078
2 mm	27577/27149	Mierikswortel 1 mm	27079
3 mm	27511/27150	Mierikswortel 1,3 mm	27130
6 mm	27046	Parmezaan	27764
9 mm	27632	Rosfi aardappelen	27191



▶ Staafjes, julienne, tagliatelle



2x2 mm **6 snijschijven** → 8x8 mm

	ref.		ref.
2 x 2 mm	27599	4 x 4 mm	27047
2 x 4 mm	27080	6 x 6 mm	27610
2 x 6 mm	27081	8 x 8 mm	27048



▶ Macedoine



3 uitrustingen
8x8x8 mm **12x12x12 mm**

	ref.
8 x 8 x 8 mm	27113
10 x 10 x 10 mm	27114
12 x 12 x 12 mm	27290



▶ Frieten



2 uitrustingen
8x8 mm **10x10 mm**

	ref.
8 x 8 mm	27116
10 x 10 mm	27117



CL 20 & CL 40

Alleen bij de CL 40

Groentesnijders

Tafelmodellen CL20 • CL40



De Voordelen:

Verwerkingscapaciteit:

- Grote aanvoergoot (104 cm²) voor het verwerken van omvangrijke groenten en ronde aanvoergoot (58 mm doorsnede) voor het verwerken van langwerpige of broze groenten.

Verscheidenheid aan snijmogelijkheden:

- Compleet gamma snijschijven voor alle soorten snijbewerkingen van groenten en fruit, zoals raspers en het snijden van plakjes, gegolfde plakjes, staafjes en reepjes, evenals frieten en macedoine met de CL 40.

Eenvoudige vormgeving:

- Kuip en deksel zijn gemakkelijk te demonteren om ze gemakkelijk en grondig te kunnen reinigen.
- Vormgeving speciaal ontworpen voor onderhouds- en gebruiksgemak.

Veiligheid:

- Een door ROBOT-COUPÉ gepatenteerd magnetisch beveiligingssysteem en motorrem brengen de motor tot stilstand zodra het deksel geopend wordt.



Aantal maaltijden :

20 tot 80.



Gebruikers :

Restaurants - Café-Restaurants -
Verkoop van meeneem maaltijden
- Snackbars



Samengevat :

Compacte tafelmodellen die weinig plaats innemen en een grote verscheidenheid aan snijmogelijkheden bieden.

INDUCTIEMOTOR

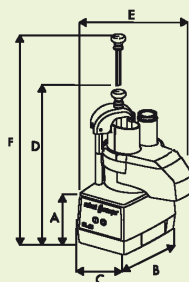
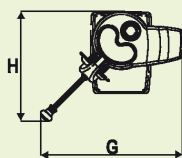
- Industriële asynchroonmotor voor intensief gebruik voor een zeer grote bedrijfszekerheid en lange levensduur.
- Motor gemonteerd op rollagers voor geruisloze werking, zonder trillingen.
- Rechtstreekse aandrijving van de accessoire door de motor :
 - groter afgeleverd vermogen
 - geen gecompliceerd aandrijfsysteem.
- Geen onderhoud : geen slijtstukken (geen koolborstels).
- Roestvrijstalen motoras.



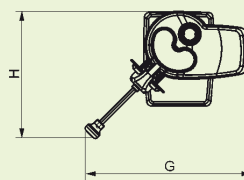
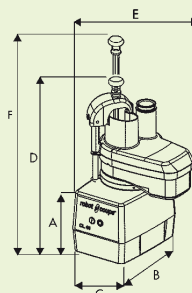
EG norm

	Elektrische kenmerken			Afmetingen (in mm)								Gewicht (kg)	
	Snelheid (tpm)	Vermogen (Watts)	Voltage* (Amp.)	A	B	C	D	E	F	G	H	Netto	Verpakt
CL 20	1500	400	230 V/1 50 Hz 5,7	205	303	224	570	345	725	530	410	11 kg	13 kg
CL 40	500	500	230 V/1 50 Hz 5,4	225	303	224	590	345	745	530	410	15 kg	18 kg

CL 20



CL 40



* 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.

