

# robot coupe®



## GROENTENSNIJDERS

CL 55 • CL 60 • CL 60 V.V.



RESTAURANTS - INSTELLINGEN - TRAITEURS

**NIEUW**

## ▶ CL 60 GROENTESNIJDER - De complete oplossing

Dit pack is bestemd om te voldoen aan de toenemende vraag naar rauwkost.

Het omvat de nodige uitrustingen voor het maken van alle typen bereidingen van groenten en fruit.

**ALLES  
INBEGREPEN!**

### ERGONOMISCHE VERPLAATSBARE WAGEN

Met plaats voor  
3 GN 1x1 bakken

**Bovenste niveau:** 1 bak  
GN 1x1 voor ongesneden  
groenten om de toevoer te  
vergemakkelijken.

**Onderste niveau:** 2 GN 1x1  
bakken voor de opvang van  
gesneden groenten.

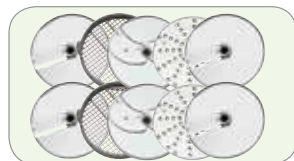
**Draaisysteem** om de volle  
bak moeiteloos te vervangen  
door een lege bak.

4 wieltjes 360° draaibaar,  
waarvan 2 met rem



### PUREE-UITRUSTING

Voor het gemakkelijk bereiden  
van grote hoeveelheden verse  
aardappelpuree.



### MULTIPACK VAN 16 SNIJSCHIJVEN\*

Voor alle  
presentatiemogelijkheden  
van groenten en fruit



### GOOT MET HEFBOOM

Speciaal voor omvangrijke  
groenten, zoals kool of  
selderij



### GOOT MET 4 BUIZEN

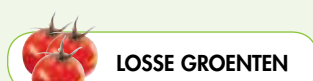
Speciaal voor langwerpige  
groenten

### ERGONOMISCHE VERPLAATSBARE WAGEN



\* Snijschijven: 1; 2; 4 - Staafjes: 2x10; 2,5x2,5; 4x4 - Frieten: 10x10 - Raspen: 1,5; 3 - Macedoine Uitrusting: 5x5x5; 10x10x10; 20x20x20.

## WELKE GROENTEN



## ▶ CL 55 Auto

Tot  
**1200 kg**  
groenten  
per uur.



### ROBUUSTE CONSTRUCTIE

Motorblok en verplaatsbaar onderstel van roestvrij staal

### GEMAKKELIJK TE HANTEREN

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

### 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.

**50**  
SNIJSCHIJVEN

### SNELHEID

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

## WAT MOET U SNIJDEN?



## ▶ CL 55 Met Hefboom

Tot  
**400 kg**  
groenten  
per uur.



## NIEUWE TOEVOERGoot MET HENDEL

### BIJZONDER ERGONOMISCH



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

### 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.

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

## WELKE GROENTEN



LOSSE GROENTEN



Automatische goot



OMVANGRIJKE EN LANGWERPIGE GROENTEN\*



Goot met hefboom

## ▶ CL 60 Met Hefboom

Tot  
**600 kg**  
groenten  
per uur.



### NIEUWE TOEVOERGoot MET HENDEL

#### BIJZONDER ERGONOMISCH



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



In hoogte verstelbare handgreep (3 standen) voor een betere werkeronomie

#### EXTRA NAUWKEURIG



In hoogte verstelbare handgreep (3 standen) voor een betere werkeronomie

#### EXTRA BREED



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



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

## WAT MOET U SNIJDEN?



## COMPACTE AFMETINGEN

Kanteling van de toevoergoten in één lijn met het motorblok

## ROBUUSTE CONSTRUCTIE

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

## 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.

**50**  
SNIJSCHIJVEN

## 2 SNELHEDEN

2 snelheden: driefasig 375 tpm en 750 tpm

## VARIABLE SNELHEID

De CL 60 V.V. beschikt over een variabele snelheid van 100 tot 1000 tpm. Regel de snijsnelheid afhankelijk van de textuur van het product en het type snijbewerking.

## ▶ CL 60 Auto



Tot  
**1800 kg**  
groenten  
per uur.

## PRODUCTIVITEIT

Toevoerplateau van roestvrij staal voor continu invoer in de machine.



# DE GROOTSTE VARIETEIT 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.  
28166 5 mm  
28069 6 mm  
28062 8 mm  
28063 10 mm  
28064 Gekookte aardappelen 4 mm  
28004 Gekookte aardappelen 6 mm



ref.  
28065  
28196  
28066  
28067  
27244  
27245

## ▶ Gegolfde plakjes



2 mm 5 mm



3 snijschijven  
ref.  
27068 2 mm  
27069 3 mm  
27070 5 mm



## ▶ Raspen



1,5 mm 9 mm



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

10 snijschijven  
ref.  
28056 7 mm  
28057 9 mm  
28058 Parmezaanse kaas  
28073 Radijs  
28059 Aardappel



ref.  
28016  
28060  
28061  
28055  
27164

## ▶ Staafjes, julienne, tagliatelle



1,8 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.  
28172 2 x 8 mm (reepjes)  
28153 2 x 10 mm  
28051 3 x 3 mm  
28195 4 x 4 mm  
27072 6 x 6 mm  
27066 8 x 8 mm



ref.  
27067  
28173  
28101  
28052  
28053  
28054

## ▶ Macedoine



5x5x5 mm 14x14x10 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.  
28110 14 x 14 x 14 mm  
28111 20 x 20 x 20 mm  
28112 25 x 25 x 25 mm  
28181 50 x 70 x 25 mm  
28179



ref.  
28113  
28114  
28115  
28180

## ▶ Frieten



8x8 mm 10x16 mm



3 uitrustingen  
ref.  
28134 8 x 8 mm  
28135 10 x 10 mm  
28158 10 x 16 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 cm<sup>2</sup>) 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.

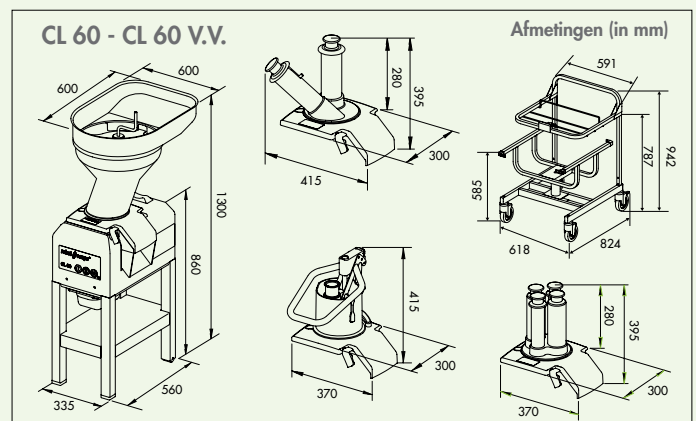
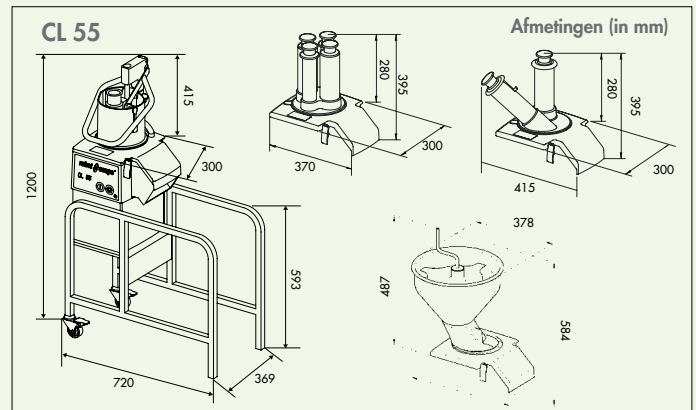


#### Kortom:

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

EG Norm	Elektrische kenmerken			
	Snelheid (tpm)	Vermogen (Watts)	Intensiteit (Amp.)	Voltage
CL 55	375 & 750	1 100	1,4	400 V 50 Hz / 3
CL 60	375 & 750	1 500	3,4	400 V 50 Hz / 3
CL 60 V.V.	375 tot 750	1 500	12	230 V 50-60 Hz/1

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



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, 10/2011/UE, «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.

