

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:
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
300

Praktische
verwerkingscapaciteit
per uur: 150 kg

175 mm
75 mm

Oppervlakte 139 cm²

550 Watts



robot coupe

CL 50
Ultra

550 Watts
Roestvrijstalen
motorblok

▶ CL 52



robot coupe

CL 52

750 Watts
Roestvrijstalen
motorblok

200
600

Praktische
verwerkingscapaciteit
per uur: 250 kg

175 mm
59 mm

Oppervlakte 227 cm²

Extra Ergonomisch

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



**WERKCOMFORT –
VOORKOMING VAN RSI* -
VERMINDERDE INSPANNING**

*Repetitief overbelastingsletsel



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

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 GROOTSE KEUZE AAN SNIJMOGELIJKHEDEN

ALS OPTIE
+ dan
50
SNIJSCHIJVEN

Snijschijven: 0,6 mm tot 14 mm



	Ref.
0,6 mm	28166W
0,8 mm	28069W
1 mm	28062W
2 mm	28063W
3 mm	28064W
4 mm	28004W
5 mm	28065W

13 snijschijven

	Ref.
6 mm	28196W
8 mm	28066W
10 mm	28067W
14 mm	28068W
Gekookte aardappels 4 mm	27244W
Gekookte aardappels 6 mm	27245W



Gegolfde plakjes: 2 mm tot 5 mm



2 mm
3 mm

3 snijschijven

	Ref.
2 mm	27068W
3 mm	27069W

5 mm

	Ref.
5 mm	27070W



Raspen: 1,5 mm tot 9 mm



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

11 snijschijven

	Ref.
1,5 mm	28056W
2 mm	28057W
3 mm	28058W
4 mm	28073W
5 mm	28059W
7 mm	28016W

9 mm
Parmezaanse kaas
Aardappel voor rösti
Rauwe aardappel
Mierikswortel 1 mm

	Ref.
9 mm	28060W
Parmezaanse kaas	28061W
Aardappel voor rösti	27164W
Rauwe aardappel	27219W
Mierikswortel 1 mm	28055W



Staafjes: 1x8 mm tot 8x8 mm



1 x 8 mm (Tagliatelle)
1 x 26 mm Ui en Kool
2 x 4 mm
2 x 6 mm
2 x 8 mm
2 x 10 mm (Tagliatelle)

12 snijschijven

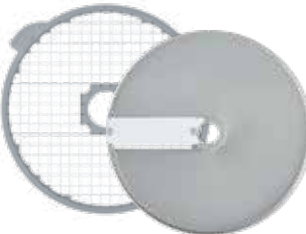
	Ref.
1 x 8 mm (Tagliatelle)	28172W
1 x 26 mm Ui en Kool	28153W
2 x 4 mm	27072W
2 x 6 mm	27066W
2 x 8 mm	27067W
2 x 10 mm (Tagliatelle)	28173W

2 x 2 mm
2,5 x 2,5 mm
3 x 3 mm
4 x 4 mm
6 x 6 mm
8 x 8 mm

	Ref.
2 x 2 mm	28051W
2,5 x 2,5 mm	28195W
3 x 3 mm	28101W
4 x 4 mm	28052W
6 x 6 mm	28053W
8 x 8 mm	28054W



Macedoine: 5x5x5 mm tot 50x70x25 mm



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 (mozzarella)

10 snijschijven

	Ref.
5 x 5 x 5 mm	28110W
8 x 8 x 8 mm	28111W
10 x 10 x 10 mm	28112W
12 x 12 x 12 mm	28197W
14 x 14 x 5 mm (mozzarella)	28181W

14 x 14 x 10 mm
14 x 14 x 14 mm
20 x 20 x 20 mm
25 x 25 x 25 mm
50 x 70 x 25 mm (salade)

	Ref.
14 x 14 x 10 mm	28179W
14 x 14 x 14 mm	28113W
20 x 20 x 20 mm	28114W
25 x 25 x 25 mm	28115W
50 x 70 x 25 mm (salade)	28180W



Frieten: 6x6 mm tot 10x16 mm



5 snijschijven

6 x 6 mm
8 x 8 mm
8 x 16 mm
10 x 10 mm
10 x 16 mm

	Ref.
6 x 6 mm	29230W
8 x 8 mm	28134W
8 x 16 mm	28159W
10 x 10 mm	28135W
10 x 16 mm	28158W





Verwerk
gemakkelijk verse
producten



Bespaart
tijd



Beperkt
het aantal
handmatige taken



Vermindert
het afval



Ref.: 451 560 - 02/2026 - Néerlandais



Vraag een demo aan op onze website:
robot-coupe.com

& Scan now
Follow us



Made in frankrijk