

robot coupe®



TAGLIAVERDURE

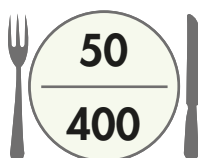
CL 50 • CL 50 Ultra • CL 52



RISTORANTI - COLLETTIVITÀ - GASTRONOMIE

Efficaci, robusti, facili da pulire e con la più grande

▶ CL 50 / CL 50 Ultra



Portata pratica:
Fino a 150 kg/ora

Portata teorica:
Fino a 500 kg/ora



CL 50 / CL 50 Ultra

x2

2 ALIMENTATORI



La grande tramoggia può contenere fino a 10 pomodori o un ½ cavolo.



Tramoggia cilindrica Ø 58 mm per un taglio uniforme dei prodotti lunghi.

CL 50 / CL 50 Ultra / CL 52



ROBUSTEZZA

Motore asincrono per un uso intensivo.



INGOMBRO RIDOTTO

Risparmio di spazio grazie all'espulsione laterale.



VELOCITÀ

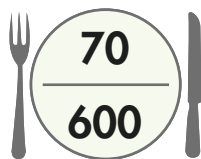
• 2 versioni disponibili:

1 velocità (monofase o trifase): 375 giri/min.

2 velocità (trifase): 375 giri/min e 750 giri/min.

varietà di tagli, questi modelli sono incomparabili.

▶ CL 52



Portata pratica:
Fino a 250 kg/ora

Portata teorica:
Fino a 750 kg/ora

Extra Ergonomico

Ideati per tagliare grandi quantità di verdure senza sforzo e in pochissimo tempo



**COMODITA' DI LAVORO
PREVENZIONE DEI DMS*
RIDUZIONE DEL DISAGIO SUL LAVORO**



ERGONOMIA

Riavvio automatico della macchina mediante leva per una migliore comodità sul posto di lavoro e rapidità di esecuzione.



PULIZIA SEMPLICE

Design del coperchio che permette una migliore pulizia.

CL 52



COMODITÀ DI UTILIZZO



Leva con movimento assistito per ridurre lo sforzo e per una maggiore produttività.



EXTRA LARGE



Fino a 15 pomodori o
1 cavolo intero.



EXTRA PRECISO



Tramoggia cilindrica Ø 58 mm per un taglio uniforme dei prodotti lunghi.

* Disturbi muscolo-scheletrici

Per preparare fino a 10 kg di purè in 2 minuti...

► Opzione: Accessorio schiacciapatate



- **Volume e Rapidità**

Per realizzare in 2 minuti fino a 10 kg di purè.

- **Ergonomia**

Caricamento **continuo** delle patate.

- **Polivalenza**

Funzione supplementare Schiacciapatate sul vostro tagliaverdure oltre ai 50 tipi di taglio per frutta e verdura.



- **Tramoggia CL 50/CL 50 Ultra***



- **Pala**
- **Griglia per purè: 3 mm o 6 mm**



- **Disco espulsore speciale purè**

* Non conviene per il CL 52



... ed altro ancora



GRANDE VARIETÀ DI TAGLI

Fette



0,6 mm → 10 mm



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

12 dischi

Codice		Codice
28166	5 mm	28065
28069	6 mm	28196
28062	8 mm	28066
28063	10 mm	28067
28064	Patate cotte 4 mm	27244
28004	Patate cotte 6 mm	27245



Ondulati



2 mm → 5 mm



3 dischi

	Codice
2 mm	27068
3 mm	27069
5 mm	27070



Julienne



1,5 mm → 9 mm



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

10 dischi

Codice		Codice
28056	7 mm	28016
28057	9 mm	28060
28058	Parmigiano	28061
28073	Radici	28055
28059	Patate tipo rösti	27164



Listelli



1x8 mm → 8x8 mm



1 x 8 mm
1 x 26 mm cipolla/cavolo
2 x 2 mm (fiammiferi)
2,5 x 2,5 mm
2 x 4 mm (strisce)
2 x 6 mm (strisce)

12 dischi

Codice		Codice
28172	2 x 8 mm (strisce)	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



Cubetti



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 accessori

Codice		Codice
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		



Patate fritte



8x8 mm → 10x16 mm



4 accessori

	Codice
8 x 8 mm	28134
8 x 16 mm	28159
10 x 10 mm	28135
10 x 16 mm	28158



Tagliaverdure



I vantaggi prodotto:

Capacità di lavoro:

- Grande alimentatore che permette di lavorare verdure voluminose tipo cavolo o insalata.

Grande varietà di tagli:

- Gamma completa di **50 dischi** per fette, fette ondulate, julienne, listelli, patate fritte e cubetti (da 5x5x5 mm a 50x70x25 mm) con una precisione e una qualità di taglio ottimali.
- Attrezzatura ad 1 velocità da 375 giri/min ideale per il taglio di prodotti fragili, di cubetti e di patate fritte e che garantisce una grande varietà di tagli a fette, julienne, listelli.
- Attrezzatura a 2 velocità 375 e 750 giri/min per conciliare precisione di taglio e rapidità.

Realizzazione semplice e robusta:

- Tutti i pezzi a contatto con gli alimenti sono facilmente smontabili per un'igiene perfetta.
- Motore asincrono per un uso intensivo.



Numero di coperti:

fino a 600 coperti



Utilizzatori:

Ristoratori - Collettività - Gastronomie



In breve:

Queste macchine efficienti, robuste e facili da pulire sono dotate della più grande varietà di tagli e sono ineguagliabili nel rispondere con precisione, facilità ed efficacia alle vostre esigenze di tutti i giorni.

ROBOT-COUPÉ si riserva il diritto di modificare senza alcun preavviso le caratteristiche tecniche degli apparecchi. Le informazioni che figurano in questo documento non contrattuali e possono essere modificate in qualsiasi momento. © Ogni diritto riservato per tutte le nazioni dalla ROBOT-COUPÉ s.n.c.



Motore asincrono

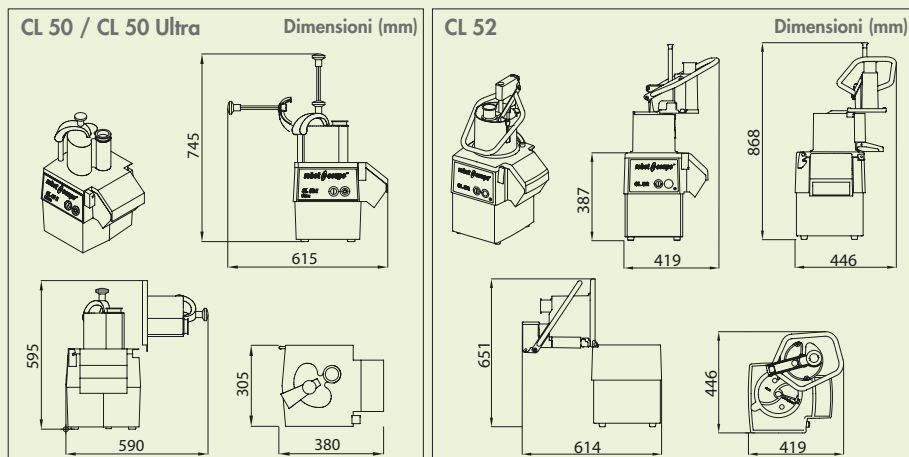


- **Motore asincrono industriale ad uso intensivo** per una grandissima affidabilità e durata.
- Motore montato su cuscinetti a sfera per un funzionamento silenzioso privo di vibrazioni.
- Maggiore potenza fornita.
- **Nessuna manutenzione:**
 - Nessuno pezzo soggetto ad usura.
 - Albero motore in acciaio inox.



	Caratteristiche elettriche			Peso (kg)	
	Velocità (giri/min.)	Potenza (Watts)	Intensità* (Amp.)	Netto	Con imballo
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

*Altri voltaggi : a richiesta.



robot coupe®

FABBRICATO IN FRANCIA DA ROBOT-COUPÉ S.N.C.

Direzione Generale, Francia,
Internazionale e Marketing :

Tel. : + 33 1 43 98 88 33

Fax : + 33 1 43 74 36 26

email : international@robot-coupe.com

www.robot-coupe.com

Distribuito in Italia da
Robot-Coupe Italia srl

via Stelloni Levante 24/a
40012 Calderara di Reno (BO)

Tel: 051 72 68 10

Fax: 051 72 68 12

Email: info@robot-coupe.it

www.robot-coupe.it

STANDARD:

Apparecchi conformi:



- Con quanto previsto dalle seguenti direttive comunitarie, comprese le ultime modifiche e con la relativa legislazione di recepimento: 2006/42/CE, 2014/35/UE, 2014/30/UE, 2011/65/UE, 2012/19/UE, CE n° 1935/2004, UE n° 10/2011.
- E che sono state applicate le seguenti norme armonizzate: EN ISO 12100:2010, EN 60204-1:2006, EN 60529: IP 55, IP 34, EN 1678.