

robot coupe®

SPEZIALIST IN DER NAHRUNGSMITTELVORBEREITUNG



GEMÜSESCHNEIDEMASCHINE

CL 50 Gourmet

Ganz neue Schnittvarianten
Waffelschnitt 2 und 3 mm!



GASTSTÄTTEN - GROSSKÜCHEN - FLEISCHEREIEN - FEINKOSTGESCHÄFTE

Patentiert

CL 50 Gourmet: eine erstklassige Wahl

INNOVATIV: Mit dem CL 50 Gourmet lassen sich 7 neue Schnitte von außergewöhnlicher Qualität durchführen: **Brunoise- und Waffelschnitt**. Da solche Schnittvarianten per Hand äußerst zeitaufwändig sind, ist die Zeitersparnis beachtlich. Bei einem umfangreichen Sortiment von **50 Scheiben** sind Ihrer Kreativität keine Grenzen gesetzt, um Gerichte aus frischen Zutaten mit innovativen und originellen Schnitten zuzubereiten.



Großes Fassungsvermögen



Große Einfüllöffnung (Querschnittsfläche 132 cm²) zum Schneiden sperriger Gemüsesorten wie Kohl und Sellerie.

Präzision



Runde Einfüllöffnung (Durchmesser 69 mm) zum Schneiden länglicher Gemüsesorten mit Einsatz zur Führung von Gemüse bzw. Obst beim Schneiden.

Kleine Mengen



Herausnehmbarer Auffangbehälter zum Schneiden von Brunoise in kleinen Mengen und für eine leichtere Reinigung. Fassungsvermögen: 600 g Kartoffeln (3-mm-Würfel).

Große Schnittvielfalt



Große Auswahl aus 50 Scheiben mit äußerst präzisiertem Schliff für eine einwandfreie Schnittqualität.

7 neue Schnitte



4 Waffelschnitte



3 Brunoise-Schnitte

EINE ÜBERAUS GROSSE SCHNITTVIELFALT

▶ Waffel



2 mm → 6 mm

4 Scheiben

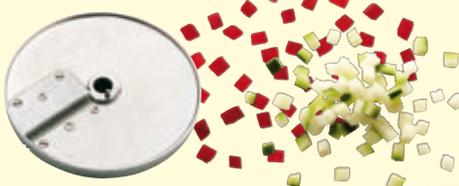
2 mm
3 mm
4 mm
6 mm

NEU

Art.-Nr
28198
28199
28177
28178



▶ Brunoises



2 x 2 x 2 mm → 4 x 4 x 4 mm

3 Scheiben

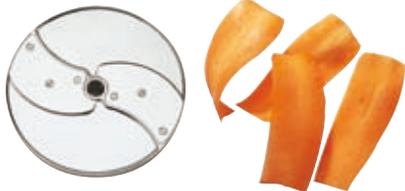
2 x 2 mm
3 x 3 mm
4 x 4 mm

NEU

Art.-Nr
28174
28175
28176



▶ Glatt



0,6 mm → 10 mm

12 Scheiben

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

Art.-Nr
28166
28069
28062
28063
28064
28004

Art.-Nr
5 mm 28065
6 mm 28196
8 mm 28066
10 mm 28067
Bratkartoffeln 4 mm 27244
Bratkartoffeln 6 mm 27245



▶ Wellen



2 mm → 5 mm

3 Scheiben

2 mm
3 mm
5 mm

Art.-Nr
27068
27069
27070



▶ Reiben/Raspeln



1,5 mm → 9 mm

10 Scheiben

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

Art.-Nr
28056
28057
28058
28073
28059

Art.-Nr
7 mm 28016
9 mm 28060
Parmesan 28061
Radieschen 28055
Kart. (Rösti) 27164



▶ Stäbchen, Julienne, Tagliatelle



1 x 8 mm → 8 x 8 mm

12 Scheiben

1 x 8 mm 28172
1 x 26 mm Zwiebel/Kohl 28153
2 x 2 mm (Sellerie) 28051
2,5 x 2,5 mm 28195
2 x 4 mm (Streifen) 28072
2 x 6 mm (Streifen) 28066

Art.-Nr
2 x 8 mm (Streifen) 28067
2 x 10 mm 28173
3 x 3 mm 28101
4 x 4 mm 28052
6 x 6 28053
8 x 8 28054



▶ Würfel



5 x 5 x 5 mm → 14 x 14 x 10 mm

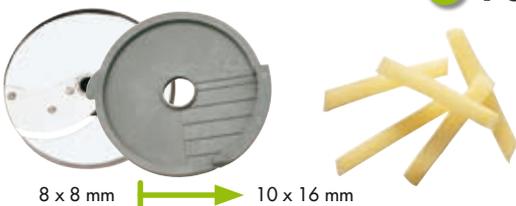
5 Einsätze

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

Art.-Nr
28110
28111
28112
28181
28179



▶ Pommes Frites



8 x 8 mm → 10 x 16 mm

3 Einsätze

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

Art.-Nr
28134
28135
28158



Wir behalten uns das Recht vor, zu jeder Zeit und ohne Vorankündigung die technischen Eigenschaften dieser Geräte zu ändern. Die in diesem Dokument enthaltenen Angaben sind nicht bindend und können jederzeit geändert werden.
© Alle Rechte für alle Länder vorbehalten durch ROBOT-COUCPE s.n.c.



Schneiden Sie mit dem neuen Zubehör im Handumdrehen große Mengen Petersilie!

Mit der 1-mm-Schneidscheibe und dem Petersilien-Einsatz schneiden Sie in kürzester Zeit große Mengen Petersilie mit einwandfreier Schnittqualität.

Nutzen Sie mit dem Petersilienset eine zusätzliche Funktion Ihres Gemüseschneiders, neben 50 Schnittmöglichkeiten für Obst und Gemüse: Reiben und Raspeln, glatte und wellenförmige Schnitte, Stäbchen, Streifen, Würfel und Pommes frites sowie 2 einzigartige Schnittvarianten: Brunoise- und Waffelschnitt.

Zum **Petersilienset** (Art.-Nr. 28194) gehören:



2 Petersilien-Einsatz



Schneidscheibe
1 mm



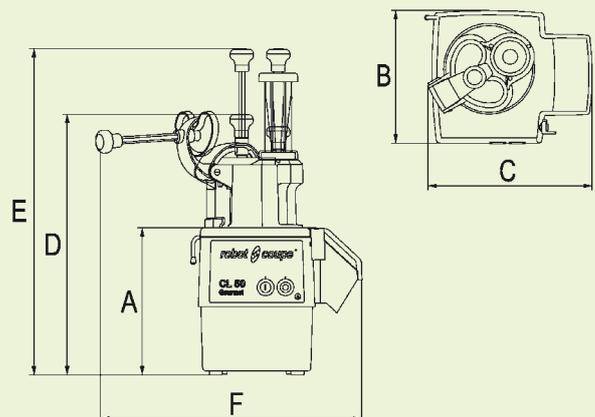
EG Norm

Elektrische Daten			Gewicht (kg)	
Drehzahl (U/min)	Leistung (Watt)	Spannung* Stromstärke (A)	Netto	Brutto
375	550	230 V/1 50 Hz/ 5,7	21,5	24,5

* Für andere Netzspannungen lieferbar

Abmessungen (mm)

A	B	C	D	E	F
350	310	390	610	760	615



robot coupe®

HERGESTELLT IN FRANKREICH VON ROBOT-COUCPE S.N.C.
Geschäftsleitung, Frankreich, International und Marketing :
Tel.: + 33 1 43 98 88 33 - Fax : + 33 1 43 74 36 26
email : international@robot-coupe.com

Verbindungsbüro Deutschland :
Tel.: 01805 26 65 20 - Fax : 01805 26 65 30
Postfach 10 05 43 - D-66005 Saarbrücken
email : verkauf@robot-coupe.fr

www.robot-coupe.com

VERTRIEB

NORMEN: Die Geräte entsprechen:

- Folgenden EU-Richtlinien und der entsprechenden deutschen Gesetzgebung: 2006/42/CE, 2006/95/CE, 2004/108/CE, 1935/2004/CE, 2002/72/CE, "RoHS" 2002/95/CE, "DEEE" 2002/96/CE.
- Folgenden harmonisierten Europäischen Normen und den auf dem Gebiet der Gesundheit und Sicherheit geltenden Rechtsvorschriften: EN 12100-1 & 2 - 2006, EN 60204-1 - 2006, EN 1678 - 1998, EN 60529-2000 : IP 55, IP 34.

