

# robot coupe®

 **COUPE-LÉGUMES**  
CL 50 Gourmet

Nouvelles coupes inédites  
Gaufrettes 2 et 3 mm!



RESTAURANTS - COLLECTIVITÉS - CHARCUTIERS - TRAITEURS

## ▶ CL 50 Gourmet : le choix de l'Excellence

Breveté

**INNOVATION** : le **CL 50 Gourmet** permet de réaliser avec une qualité de coupe exceptionnelle 7 coupes originales de légumes ou de fruits en **brunoise** et **gaufrettes**. Ces coupes sont difficiles à réaliser manuellement, ce qui représente un gain de temps considérable. Une collection complète de **50 disques** vous permet de laisser libre cours à votre créativité pour l'élaboration de recettes «fraîcheur» avec des **coupes novatrices et inédites**.



### Grande Capacité



**Grande goulotte 132 cm<sup>2</sup>** pour la coupe de légumes volumineux tels que le chou et le céleri.

### Précision



**Goulotte cylindrique Ø 69 mm** pour la coupe des légumes longs équipé d'un insert de maintien pour guider le légume ou le fruit pendant la coupe.

### Spécial petites quantités



**Bac de réception amovible** pour la brunoise en petites quantités et pour faciliter les procédures de nettoyage. Capacité : 600 g de pommes de terre 3x3x3 mm.

### Grande variété de coupes

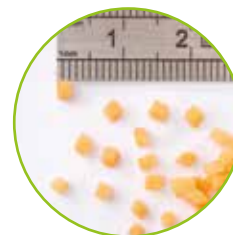


**Large collection de 50 disques** avec **affûtage de lame haute précision** pour une parfaite qualité de coupe.

### 7 nouvelles coupes



4 tailles de  
Gaufrettes

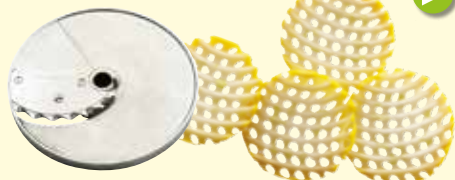


3 tailles de  
Brunoises.



# LA PLUS GRANDE VARIÉTÉ DE COUPES

## Gaufrettes



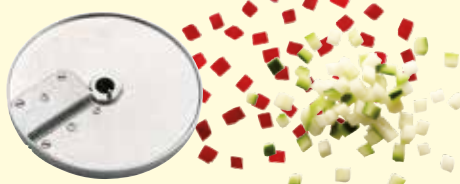
4 disques

	Réf.
2 mm	28198
3 mm	28199
4 mm	28177
6 mm	28178



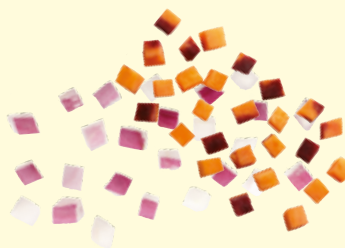
2 mm → 6 mm

## Brunoises



3 disques

	Réf.
2 x 2 mm	28174
3 x 3 mm	28175
4 x 4 mm	28176



2 x 2 x 2 mm → 4 x 4 x 4 mm

## Éminceurs



12 disques

	Réf.		Réf.
0,6 mm	28166	5 mm	28065
0,8 mm	28069	6 mm	28196
1 mm	28062	8 mm	28066
2 mm	28063	10 mm	28067
3 mm	28064	Pdt cuites 4 mm	27244
4 mm	28004	Pdt cuites 6 mm	27245



0,6 mm → 10 mm

## Ondulés



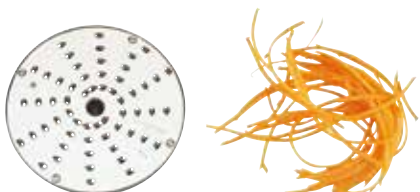
3 disques

	Réf.
2 mm	27068
3 mm	27069
5 mm	27070



2 mm → 5 mm

## Râpeurs



10 disques

	Réf.		Réf.
1,5 mm	28056	7 mm	28016
2 mm	28057	9 mm	28060
3 mm	28058	Parmesan	28061
4 mm	28073	Radis	28055
5 mm	28059	Pdt type Rosfis	27164



1,5 mm → 9 mm

## Bâtonnets, Juliennes, Tagliatelles



12 disques

	Réf.		Réf.
1 x 8 mm	28172	2 x 8 mm (Lanières)	27067
1 x 26 mm Oignon/Chou	28153	2 x 10 mm	28173
2 x 2 mm (Céleri)	28051	3 x 3 mm	28101
2,5x2,5 mm	28195	4 x 4 mm	28052
2 x 4 mm (Lanières)	28072	6 x 6 mm	28053
2 x 6 mm (Lanières)	28066	8 x 8 mm	28054



1 x 8 mm → 8 x 8 mm

## Macédoine



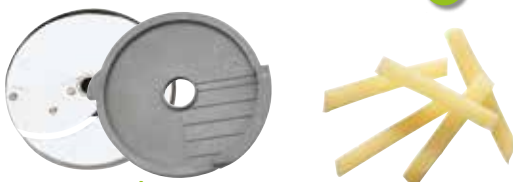
5 équipements

	Réf.
5 x 5 x 5 mm	28110
8 x 8 x 8 mm	28111
10 x 10 x 10 mm	28112
14 x 14 x 5 mm	28181
14 x 14 x 10 mm	28179



5 x 5 x 5 mm → 14 x 14 x 10 mm

## Frites



3 équipements

	Réf.
8 x 8 mm	28134
10 x 10 mm	28135
10 x 16 mm	28158



8 x 8 mm → 10 x 16 mm





## Avec le nouvel accessoire obtenez une grande quantité de taboulé en un clin d'oeil!

Grâce au disque éminceur 1 mm et à l'insert spécial persil, vous obtenez en quelques minutes de grandes quantités de persil d'une qualité de coupe irréprochable.

Ce kit comprend également un équipement macédoine 10 x 10 mm pour les dés de tomates et un disque brunoise 4 x 4 mm pour les petits cubes d'oignon.

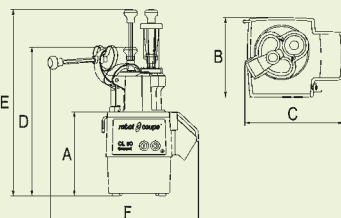
Bénéficiez d'une fonction supplémentaire kit taboulé sur votre Coupe-légumes en plus des 50 coupes de fruits et de légumes : émincés, râpés, coupes ondulées, bâtonnets, julienne, macédoine, frites et 2 coupes uniques : brunoises et gaufrettes.

**Norme CE**

Caractéristiques électriques			Poids (kg)	
Vitesse (tr/mn)	Puissance (Watts)	Voltage* (Amp.)	Net	Emballé
375	550	230 V/1 50 Hz/ 5,7	21,5	24,5

\* Autres voltages disponibles

Dimensions (mm)					
A	B	C	D	E	F
350	310	390	610	760	615



## Ce Kit Taboulé (Réf. 28192) Comprend:

3 Inserts Persil\*



Éminceur 1 mm\*



Équipement macédoine 10 x 10 mm pour tomates



Disque brunoise 4 x 4 mm pour oignons



\*Le «Kit Persil» (Réf. 28194) est aussi disponible. Ce kit comprend 2 inserts persil et un disque éminceur 1 mm.

**robot coupe®**

Direction Générale, France, Internationale et Marketing :

Tél.: 01 43 98 88 33 - Fax : 01 43 74 36 26  
email : international@robot-coupe.com

Service clients France : Tél. : 03 85 69 50 00 - Fax : 03 85 69 50 07  
email : france@robot-coupe.fr

Robot-Coupe Belgique : Tél. : (071) 59 32 62 - Fax : (071) 59 36 04  
email : info@robot-coupe.be

Robot Coupe U.S.A.: Tél. : 1-800-824-1646 - Fax : 601-898-9134  
email : info@robotcoupeusa.com - www.robotcoupeusa.com

[www.robot-coupe.com](http://www.robot-coupe.com)

## DISTRIBUTEUR

### NORMES Appareils conformes :

- Aux dispositions des directives européennes suivantes et aux législations nationales les transposant : 2006/42/CE, 2014/35/UE, 2014/30/UE, 2011/65/UE, 2012/19/UE, CE n° 1935/2004, UE n° 10/2011
- Aux dispositions des normes européennes harmonisées suivantes, et aux normes précisant les prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène : EN ISO 12100:2010, EN 60204-1:2006, EN 60529: IP 55, IP 34, EN 1678.

