

# robot coupe®

SPEZIALIST IN DER NAHRUNGSMITTELVORBEREITUNG

## GEMÜSESCHNEIDEMASCHINE CL 52®

NEU



RESTAURANTS – GROSSKÜCHEN – FEINKOSTGESCHÄFTE

# ► Gemüseschneidemaschine CL 52 (E) Version

Zum Schneiden großer Mengen von Gemüse im Handumdrehen

**Besonders  
Benutzerfreundlich**



## BESONDERS PRÄZISE



Runde Einfüllöffnung (Ø 58 mm) für gleichmäßiges Schneiden länglicher Gemüsesorten

## BESONDERS GROSS



Der XL-Einfüllschacht kann bis zu 15 Tomaten oder 1 ganzen Kohlkopf aufnehmen.



## BESONDERS BENUTZERFREUNDLICH



Hebel mit Bewegungsunterstützung zur Verminderung des Kraftaufwands durch den Benutzer und für höheren Durchsatz

## SEITLICHER AUSWURF



Platzsparend und benutzerfreundlich

## BESONDERS LEISTUNGSSTARK

Hochleistungsmotor mit 750 W für intensiven Gebrauch

## ZAHLREICHE SCHNITTVARIANTEN

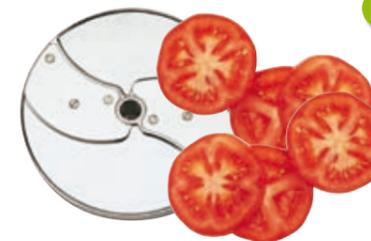
**50  
SCHEIBEN**

Umfassendes Sortiment von 50 Scheiben mit äußerst präzisiertem Schliff für einwandfreie Schnittqualität

**2 AUSFÜHRUNGEN ERHÄLTLICH:**  
1 Drehzahl: 375 U/min  
2 Drehzahlen: 375 und 750 U/min

## EINE ÜBERAUS GROSSE SCHNITTVIELFALT

### ► Glatt



12 Scheiben

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

Art.-Nr	Art.-Nr
28166	28065
28069	28196
28062	28066
28063	28067
28064	Bratkartoffeln 4 mm 27244
28004	Bratkartoffeln 6 mm 27245

0,6 mm → 10 mm

### ► Wellen



3 Scheiben

Art.-Nr
27068
27069
27070

2 mm → 5 mm

### ► Reiben/Raspeln



10 Scheiben

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

Art.-Nr	Art.-Nr
28056	28016
28057	28060
28058	Parmesan 28061
28073	Radieschen 28055
28059	Kart. (Rösti) 27164

1,5 mm → 9 mm

### ► Stäbchen, Julienne, Tagliatelle



12 Scheiben

1 x 8 mm  
1 x 26 mm Zwiebel/Kohl  
2 x 2 mm (Sellerie)  
2,5 x 2,5 mm  
2 x 4 mm (Streifen)  
2 x 6 mm (Streifen)

Art.-Nr	Art.-Nr
28172	2 x 8 mm (Streifen) 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

1,8 mm → 8x8 mm

### ► Würfel



9 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	Art.-Nr
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	

5x5x5 mm → 14x14x10 mm

### ► Pommes Frites



3 Einsätze

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

Art.-Nr
28134
28135
28158

8x8 mm → 10x16 mm

# Gemüseschneidemaschine

CL 52  Version



## Produktvorteile:

### Verarbeitungsmenge:

- Große Einfüllöffnung zum Verarbeiten von sperrigen Gemüsesorten wie Kohl und Kopfsalat.

### Zahlreiche Schnittvarianten:

- Komplettes Sortiment von **50 Scheiben** zum Reiben und Schneiden in glatte und wellenförmige Scheiben, Stäbchen, Streifen und Würfel (von 5 bis 25 mm) mit optimaler Präzision und Schnittqualität.
- Gerät mit 1 Drehzahl (375 U/min) für das Reiben und Schneiden empfindlicher Gemüsesorten, Würfel und Pommes Frites in Scheiben und Stäbchen verschiedenster Art.
- Gerät mit 2 Drehzahlen (375 und 750 U/min) für Schnittgenauigkeit und Schnelligkeit.

### Einfache und robuste Bauweise:

- Alle mit Nahrungsmitteln in Kontakt kommenden Teile können für eine vollkommene Hygiene leicht ausgebaut werden.
- Asynchronmotor für intensiven Gebrauch.



## Anzahl der Gedecke:

Bis 400 Gedecke.



## Anwender:

Restaurants – Grossküchen – Feinkostgeschäfte



## Resümee:

Die unvergleichlich leistungsstarken, robusten und leicht zu reinigenden Geräte bieten eine große Schnittvielfalt an und werden ihren alltäglichen Bedürfnissen mit Präzision, Leichtigkeit und Effizienz gerecht.



## Induktionsmotor

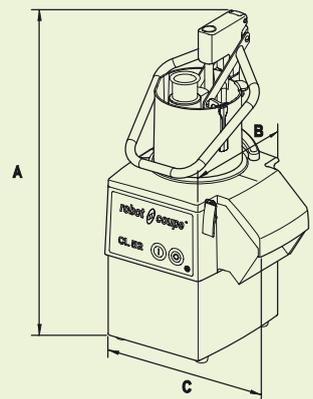
- **Leistungsfähiger Asynchronmotor für intensiven Gebrauch**, äußerst zuverlässig und langlebig.
- Motor mit Kugellagerung für geräuscharmen und erschütterungsfreien Betrieb.
- Höhere Leistung
- **Wartungsfrei:**
  - keine Verschleißteile (keine Kohlebürsten).
  - Antriebswelle aus Edelstahl.



EG-Norm	Technische Daten			Gewicht (kg)	
	Drehzahl (U/min)	Leistung (Watt)	Stromaufnahme* (A)	Netto	Brutto
CL 52 Einphasen	375	750	230 V/1 50 Hz (5,3)	25,5	28
CL 52 Dreiphasen 1 Drehzahl	375	750	400 V/3 50 Hz (2,0)	25,5	28
CL 52 Dreiphasen 2 Drehzahlen	375 & 750	900	400 V/3 50 Hz (2,7)	25,5	28

### Abmessungen (in mm)

A	B	C
690	340	360



\* Für andere Netzspannungen lieferbar

**robot coupe**®

HERGESTELLT IN FRANKREICH VON ROBOT-COUPÉ 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](http://www.robot-coupe.com)

## VERTRIEB

### NORMEN:

Die Geräte entsprechen:

- Folgenden EU-Richtlinien und der entsprechenden deutschen Gesetzgebung: 2006/42/EG, 2006/95/EG, 2004/108/EG, 1935/2004/EG, 2002/72/EG, "RoHS" 2002/95/EG, "WEEE" 2002/96/EG.
- 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.

