

robot coupe *coupe*®



CL 55

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Vie oben mit ihrer Typenbezeichnung angegebenen Geräte entsprechen

- Den grundlegenden Anforderungen der folgenden EG-Richtlinien und den diese umsetzenden gesetzlichen Bestimmungen:
 - Maschinenrichtlinie (RL 2006/42/EG)
 - Niederspannungsrichtlinie (RL 2014/35/UE)
 - Elektromagnetische Verträglichkeit (RL 2014/30/UE)
 - Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen,
 - Verordnung (EU) Nr. 10/2011 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen
 - Beschränkung gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten (RL 2002/95/EG)
 - Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten (RL 2012/19/UE)
- Den Bestimmungen der folgenden harmonisierten Europäischen Normen und den auf dem Gebiet der Gesundheit und Sicherheit geltenden Rechtsvorschriften:
 - EN ISO 12100 - 2010 (Sicherheit von Maschinen – Grundbegriffe, allgemeine Gestaltungsleitsätze)
 - EN 60204-1 - 2006 (Sicherheit von Maschinen – Elektrische Ausrüstung von Maschinen, allgemeine Anforderungen)
 - EN 12852: (Vertikalkutter und Mixer)
 - EN 1678-1998: (Gemüseschneidemaschinen)
 - EN 454 + A1 2010-02: (Planetenrühr- und -knetmaschinen)
 - EN 12853: (Handmixer und Handrührer)
 - EN 14655: (Baguette-Schneidemaschinen)
 - EN 13208: (Gemüseschälmaschinen)
 - EN 13621: (Salatschleudern)
 - EN 60529-2000: Schutzarten durch Gehäuse:
 - IP 55 für die Schalter
 - IP 34 für die Geräte

Montceau en Bourgogne, den 4. März 2016

Alain NODET
Technischer Leiter



INHALT

GARANTIE

WICHTIGE HINWEISE

IHRE GEMÜSESCHNEIDE- MASCHINE CL 55

INBETRIEBNAHME

- Hinweise zum elektrischen Anschluss

FUNKTION DER EINFÜLLAUFSÄTZE UND DES ZUBEHÖRS

- Einfüllaufsatz mit Hebel
- Zweilochaufsätze
- Automatischer Einfüllaufsatz

EINSETZEN DER SCHEIBEN NEBST ZUBEHÖR

MONTAGE DER EINFÜLLAUFSÄTZE

AUSWECHSELN DER SCHEIBEN

WAHL DER SCHEIBEN

REINIGUNG

WARTUNG

- Dichtring
- Klingen und Messerbalken
- Raspelscheiben

TECHNISCHE DATEN

- Gewicht
- Abmessungen
- Arbeitshöhe
- Geräuschpegel
- Elektrische Daten

SICHERHEIT

NORMEN

TECHNISCHE ANGABEN

- Perspektivische Ansichten
- Schalt- und Stromlaufpläne

ROBOT-COUPE s.n.c., GARANTIEBEDINGUNGEN

Für Ihr neues ROBOT-COUPE-Produkt gilt dem ursprünglichen Käufer gegenüber eine Garantiefrist von einem Jahr, gerechnet vom Kaufdatum an, wenn Sie es von ROBOT-COUPE s.n.c. gekauft haben.

Wenn Sie Ihr ROBOT-COUPE-Produkt bei einem Händler gekauft haben, übernimmt Ihr Händler die Garantie für Ihr Produkt. (Erkundigen Sie sich bitte bei Ihrem Händler nach den Garantiefristen und -bedingungen.)

ROBOT-COUPE s.n.c. übernimmt die Garantie für Material- und/oder Herstellungsfehler.

DIE ROBOT-COUPE s.n.c. GARANTIE GILT NICHT FÜR :

1 - Schäden, die durch Mißbrauch, Fehlgebrauch, Herunterfallen oder durch die oder als das Ergebnis der Nichtbeachtung der Anleitungen zur Montage, Bedienung, Reinigung, Wartung durch den Benutzer oder Aufbewahrung verursacht wurden.

2 - Das Schärfen und/oder den Ersatz von schneidenden Teilen oder Messern, die durch normalen Gebrauch oder Mißbrauch stumpf geworden, angeschlagen worden oder abgenutzt worden sind.

3 - Material oder Arbeit zum Erneuern oder Reparieren von zerkratzten, verrosteten, angeschlagenen, fleckigen, verbeulten oder verfärbten Oberflächen, Klingen, Messern, Aufsätzen oder Zubehörteilen.

4 - Veränderungen, Zusätze oder Reparaturen, die nicht von dem Unternehmen oder von einer autorisierten Kundendienststelle vorgenommen wurden.

5 - Den Transport zu oder von einer autorisierten Kundendienststelle zum Reparieren eines Gerätes.

6 - Arbeitskosten für das Installieren oder Ausprobieren von Aufsätzen oder Zubehörteilen (wie z. B. Schüsseln, Auflagen, Messern, Aufsätzen), die aus welchem Grund auch immer ausgetauscht werden.

7 - Kosten für das Umkehren der Drehrichtung von Dreiphasen-Elektromotoren (Verantwortungsbereich des Installateurs).

8 - Transportschäden. Für sichtbare und versteckte Schäden ist das Transportunternehmen verantwortlich. Der Empfänger muß das Transportunternehmen und den Versender sofort bzw. - im Fall von versteckten Transportschäden - sofort nach deren Entdeckung benachrichtigen. Bewahren Sie ALLE Originalverpackungen und das Verpackungsmaterial zur Kontrolle seitens des Transportunternehmens auf.

Weder ROBOT-COUPE s.n.c. noch die ihr angegliederten Unternehmen noch ihre Händler, Führungskräfte, Direktoren, Vertreter, Mitarbeiter und Versicherer übernehmen die Haftung für Folgeschäden oder andere Schäden, Verluste oder Kosten in Verbindung mit oder aufgrund der Unfähigkeit, das Gerät, zu welchem Zweck auch immer, zu benutzen.

WICHTIGE HINWEISE



ACHTUNG: Um Unfällen wie Stromschlägen und Körperverletzungen sowie Sach- und Geräteschäden durch unsachgemäßen Gebrauch vorzubeugen, bitten wir Sie, die folgenden Hinweise sorgfältig zu beachten und sie genauestens zu befolgen. Durch das Lesen der Bedienungsanleitung machen Sie sich mit Ihrem Gerät und der korrekten Benutzung seiner Ausstattung vertraut. Lesen Sie die Anleitung bitte ganz durch und geben Sie sie auch jeder anderen Person, die das Gerät benutzen könnte, zu lesen.

AUSPACKEN

- Das Gerät sowie Beutel und Kästchen mit Zubehör und Spezialteilen vorsichtig aus der Verpackung nehmen
- VORSICHT beim Auspacken der schneidenden Teile (Messer, Messerblätter, Scheiben usw.)

AUFSTELLEN

- Wir empfehlen, das Gerät nur auf einer einwandfrei standfesten Fläche aufzustellen.

ANSCHLIESSEN

- Bevor das Gerät angeschlossen wird, überprüfen, ob die Stromart des Netzanschlusses mit der auf dem Fabrikschild des Motorblocks angegebenen Stromart übereinstimmt und ob die zulässige Stromstärke ausreicht
- Das Gerät nur an eine geerdete Steckdose anschließen.
- Bei Drehstrom ist darauf zu achten, dass sich das Messer entgegen dem Uhrzeigersinn dreht.

HANDHABEN

- Schneidende Teile wie Messer und Messerblätter stets mit äußerster Sorgfalt behandeln.

BEDIENEN

- Nicht versuchen, die Verriegelungs- und Sicherheitsvorrichtungen zu umgehen
- Keine Gegenstände in den Arbeitsbehälter einführen
- Die zu verarbeitenden Produkte nicht mit der Hand nachstopfen
- Das Gerät nicht übermäßig belasten
- Das Gerät nicht leer laufen lassen

REINIGEN

- Vor dem Reinigen immer den Netzstecker aus der Steckdose ziehen
- Gerät und Zubehör nach jedem Arbeitsdurchgang reinigen
- Den Motorblock nicht ins Wasser tauchen.
- Zum Reinigen der Aluminiumteile ein für Aluminium geeignetes handelsübliches Reinigungsmittel verwenden.

- Beim Reinigen der Kunststoffteile Reinigungsmittel mit stark basischen Substanzen (wie z. B. Natronlauge, Ammoniak usw.) vermeiden
- Robot-Coupe kann auf keinen Fall für die Nichtbeachtung der Grundregeln für Reinigung und Hygiene seitens des Benutzers verantwortlich gemacht werden.

WARTEN

- Vor Öffnen des elektrischen Einbauraumes immer den Netzstecker aus der Steckdose ziehen
- Regelmäßig den Zustand der Dichtungen und Dichtungsringe sowie das richtige Funktionieren der Sicherheitsvorrichtungen überprüfen
- Wenn bei der Verarbeitung ätzende Bestandteile (wie z. B. Zitronensäure) verwendet werden, Wartung und Überprüfung der Zubehöerteile mit besonderer Sorgfalt durchführen
- Das Gerät nicht in Betrieb nehmen, wenn das Stromkabel oder der Stecker defekt sind, wenn das Gerät nicht einwandfrei funktioniert oder wenn es auf irgendeine Weise beschädigt wurde
- Reparaturen nur vom Fachhändler durchführen lassen.

IHRE GEMÜSESCHNEIDE MASCHINE CL 55

Die Gemüseschneidemaschine CL 55 ist optimal auf die Bedürfnisse professioneller Benutzer abgestimmt. Sie bietet unzählige Verwendungsmöglichkeiten, die Sie nach und nach entdecken werden.

Die CL 55 verfügt über ein breites Sortiment an Scheiben und Gattern für die höchsten Ansprüche an das Schneiden und Reiben von Obst und Gemüse, ob in glatte oder gewellte Scheiben, in Streifen, Stäbchen, Würfel oder Pommes frites.

Durch diese zahlreichen Möglichkeiten wird sich Ihnen eine völlig neue Welt der Kochkunst eröffnen.

Das Gerät ist so konzipiert, daß alle Zubehörteile, die oft benutzt werden, zum Warten und Reinigen im Handumdrehen herausgenommen und wieder eingesetzt werden können.

Um Ihnen die Arbeit zu erleichtern, führen wir in dieser Bedienungsanleitung nacheinander alle Montageschritte auf.

Die Anleitung enthält wichtige Informationen, die Ihnen dabei helfen werden, den größtmöglichen Nutzen aus dem Kauf Ihrer Gemüseschneidemaschine CL 55 zu ziehen.

Wir empfehlen Ihnen daher, diese Anleitung sorgfältig durchzulesen, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

Sie enthält ferner einige Anwendungsbeispiele, mit deren Hilfe Sie sich schnell mit Ihrem Gerät vertraut machen und seine unzähligen Vorzüge schätzen lernen werden.

INBETRIEBNAHME



ACHTUNG!

DAS GERÄT NUR AN EINE GEERDETE STECKDOSE ANSCHLIESSEN (STROMSCHLAGGEFAHR).

• HINWEISE ZUM ELEKTRISCHEN ANSCHLUSS

Vor dem Anschließen ans Netz ist zu prüfen, ob der Stromwert Ihrer elektrischen Anlage mit den Angaben auf dem Fabrikschild des Motors übereinstimmt.

• CL 55 Dreiphasenstrom

Die CL 55 wird mit unterschiedlichen Antrieben ausgerüstet :

- 400 V / 50 Hz / 3
- 220 V / 60 Hz / 3
- 380 V / 60 Hz / 3

Das Gerät wird mit steckerlosem Netzkabel geliefert, an das Sie einen Ihrem Netzanschluß entsprechenden Stecker anschließen. Das Kabel enthält vier Leiter : ein Leiter wird mit der Erde verbunden, die anderen drei werden mit den drei Netzphasen verbunden.

Wenn Sie über einen vierpoligen Stecker verfügen :

- 1) Verbinden Sie den grün/gelben Leiter mit dem Massepol.
- 2) Verbinden Sie die anderen drei Leiter mit den restlichen Polen.

Wenn Sie über einen fünfpoligen Stecker verfügen, bleibt der Mittelpol des Netzsteckers unbelegt, da ein ROBOT-COUPÉ Gerät keinen Nulleiter benötigt.

Lassen Sie Ihr Gerät einmal leerlaufen, dabei sicherstellen, daß sich das Arbeitsmesser entgegen dem Uhrzeigersinn dreht.

Ein roter Pfeil am Motorblock gibt die Drehrichtung an. Falls sich das Messer im Uhrzeigersinn dreht, sind zwei Leiter zu vertauschen :

DEN GRÜN/GELBEN ERDLEITER NICHT ABKLEMMEN !

Vertauschen Sie:

- ① gegen ② oder
- ① gegen ③ oder
- ② gegen ③

• CL 55 Einphasenstrom

Die CL 55 wird mit unterschiedlichen Antrieben ausgerüstet: 230 V / 50 Hz / 1
(geeignet für 220-240 V)
115 V / 60 Hz / 1
220 V / 60 Hz / 1

Das Gerätenetzkabel wird mit angebautem Einphasenstecker geliefert.

FUNKTION DER EINFÜLLAUFSÄTZE UND DES ZUBEHÖRS

• EINFÜLLAUFSATZ MIT HEBEL

Dieser Einfüllaufsatz gestattet die Verarbeitung sämtlicher Gemüsesorten :

- der große Einfüllaufsatz ist für große Gemüsesorten wie Kohl, Sellerie, Salat usw. vorgesehen,
- der kleine rohrförmige Einfüllaufsatz ist für lange oder empfindliche Gemüsesorten vorgesehen.

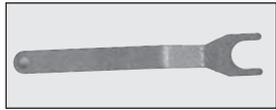


Zum Einfüllaufsatz mit Hebel gehört folgendes Zubehör:

- 1) Ein **Beschickungskegel**, durch den das Gemüse (außer Kohl) den Klingen zugeführt wird. Er muss fest auf die Antriebswelle geschraubt werden.



2) Ein **Kohlstrunkbohrer**, der nur zum Verarbeiten von Kohl benutzt wird.



Spezienschlüssel zum Herausnehmen des Kohlstrunkbohrers

• ZWEILOCHAUFsätze

EINFÜLLAUFSATZ MIT 4 RÖHREN

Dieser Einfüllaufsatz verfügt über 4 senkrechte Röhren, von denen 2 jeweils einen Durchmesser von 50 mm und 2 jeweils einen Durchmesser von 70 mm haben.



Dieser Aufsatz dient zum Schneiden von länglichen Gemüsesorten wie z. B. Möhren, Salatgurken, Lauch und zum Schneiden von empfindlichen Produkten wie z. B. Tomaten und Bananen.

EINFÜLLAUFSATZ MIT SENKRECHTEM UND GENEIGTEM ROHR

Dieser Einfüllaufsatz verfügt über 2 senkrechte Röhren mit einem Durchmesser von 75 mm, einen Einsatz (50 mm) und zwei Stopfer (50 bzw. 70 mm). Mithilfe des Einsatzes kann der Durchmesser der Röhren verkleinert werden



Das senkrechte Rohr erfüllt die im vorhergehenden Absatz beschriebenen Funktionen. Das schräge Rohr wurde speziell für Diagonalschnitte konzipiert.

Bei beiden Aufsätzen ist kein Werkzeug zum Einsetzen der Schneidescheibe nötig.

• AUTOMATISCHER EINFÜLLAUFSATZ

Dieser Aufsatz gewährleistet eine ununterbrochenen Verarbeitung.



Er eignet sich besonders zum Schneiden empfindlicher Produkte (Pilze, Tomaten), zum Reiben von Möhren, zum Schneiden von Kartoffeln, für Pommes frites u. v. a. m.

Er eignet sich nicht für folgende Verwendungen :

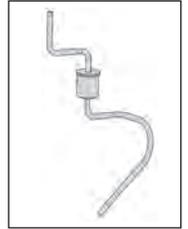
- das Schneiden von länglichen Gemüsesorten (verwenden Sie dazu den Zweilochaufsatz),
- das Schneiden sperriger Gemüsesorten, deren Größe das Einführen in diesen Aufsatz unmöglich macht (verwenden Sie dazu den Einfüllaufsatz mit Hebel).

Zum Einfüllaufsatz mit Hebel gehört folgendes Zubehör:

1) Durch das **Antiblockierstück** wird das Gemüse (außer Kohl) den Klängen zugeführt.



2) Ein zu schnelles Befüllen kann dazu führen, dass das Gemüse stecken bleibt. Verwenden Sie in dem Fall ausschließlich die zu diesem Zweck mitgelieferte **Kurbel** (jedes andere Mittel ist ausdrücklich untersagt).

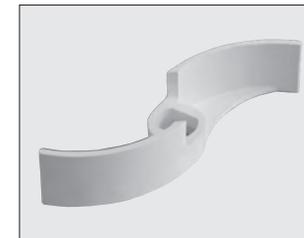


Mit der Kurbel lässt sich ggf. blockiertes sperriges Gemüse lösen.

■ EINSETZEN DER SCHEIBEN NEBST ZUBEHÖR

2 Auswurfvorrichtungen:

Das Modell CL 55 wird mit 2 Auswurfvorrichtungen geliefert: einer schwarzen Auswurfscheibe und einem weißen Kohl-Auswerfer. Dieser ist besonders für das Auswerfen beim Schneiden von Kohl geeignet. Für andere Gemüsearten die schwarze Auswurfscheibe verwenden.



❶ Die schwarze Auswurfscheibe bzw. den weißen Auswerfer auf die Antriebswelle des Motorblocks (Bedienfeld Ihnen gegenüber) stecken und kontrollieren, dass sie/er richtig am Boden der Schüssel eingesetzt ist.





2 Setzen Sie die Scheibe Ihrer Wahl ein :

a) Sie haben eine Reibe -, Streifen - oder Schneidescheibe gewählt.

Stecken Sie die Scheibe auf die Antriebsachse und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, um festzustellen ob sie richtig sitzt.



Anschließend die entsprechende Schneidescheibe einsetzen (Scheibe mit gerader Klinge) und diese im Uhrzeigersinn drehen, um sicherzugehen, dass sie richtig sitzt.



Anschließend die jeweilige Schneidescheibe darauf legen. Drehen Sie sie im Uhrzeigersinn zur Feststellung der korrekten Montage.

b) Sie wollen Würfel schneiden:

Dazu brauchen Sie ein Würfelgatter und eine zum Schneiden von Würfeln geeignete Schneidescheibe.

Die Kombination von Schneidescheibe und Würfelgatter entnehmen Sie bitte folgender Liste:

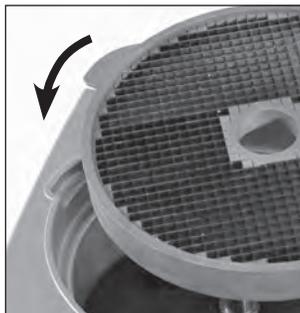
Würfel gatter / Schneidescheibe	5x5 mm	8x8 mm	10x10 mm	14x14 mm	20x20 mm	25x25 mm
5 mm	•					
8 mm		•				
10 mm			•			
14 mm				•		
20 mm					•	
25 mm						•

Die mit einem • versehenen Kombinationen sind in unserer Preisliste für Geräte und Zubehör aufgeführt.

Die Schnittstärke des Würfelgatters muss mindestens so groß sein wie die der Schneidescheibe.

Das Würfelgatter in die Schüssel einsetzen.

Darauf achten, dass sich die Ausbuchtung des Würfelgatters in die Einkerbung des Motorblocks einfügt.



c) Sie haben den Pommes-frites-Einsatz gewählt:

Der Einsatz besteht aus einem Pommes-frites-Gatter und einer Spezialschneidescheibe für Pommes frites.

ACHTUNG
EINFÜLLAUFSATZ MIT HEBELARM




Für eine optimale Schnittqualität beim Schneiden von Pommes frites unbedingt die **herausnehmbare Trennwand** und nur den linken Teil der Einfüllöffnung benutzen (s. Abb.).

Das Pommes-frites-Gatter in die Einkerbungen der Schneidekammer des Gemüseschneiders legen.

Das Pommes-frites-Gatter muß sich auf der Höhe des Auswurfs befinden.



Bei Verwendung der Trennwand ist kein Werkzeug (Antiblockierstück bzw. Kohlstrunkbohrer) nötig.

3 Wählen Sie das Zubehör zum Befestigen der Scheibe je nach Einfüllaufsatz und Gemüse aus:

Einfüllaufsatz	Gemüse	Zubehör	
Hebelarm	alle außer Kohl und Pommes frites	Beschickungskegel	
Hebelarm	Kohl	Kohlstrunkbohrer + Spezialschlüssel	
Hebelarm	Pommes frites	herausnehmbare Trennwand	
Automatik	alle	Antiblockierstück	
4 Röhren	alle	-	

Das Zubehör fest auf die Antriebswelle schrauben (außer bei Verwendung der herausnehmbaren Trennwand)

MONTAGE DER EINFÜLLAUFSÄTZE

• EINFÜLLAUFSATZ MIT HEBEL

VEWENDUNG DER RÖHRE

Das Gemüse bis zum Rand einfüllen. So lange auf den Stopfer drücken, bis das Gemüse vollständig geschnitten ist.

Ständig Druck auf den Stopfer ausüben, um Fehlschnitte zu vermeiden.

VERWENDUNG DER GROSSEN EINFÜLLÖFFNUNG



ACHTUNG!



Für eine optimale Schnittqualität beim Schneiden von Pommes frites unbedingt die **herausnehmbare Trennwand** und nur den linken Teil der Einfüllöffnung benutzen (s. Abb.).

1 Den Einfüllaufsatz auf den Motorblock setzen. Der Feststellhaken befindet sich von Ihnen aus gesehen rechts.



2 Setzen Sie den Einfüllaufsatz mit Hebel auf den Motorblock. Der Feststellhaken befindet sich rechts von Ihnen.

Den Deckel anschließend mit Hilfe des Feststellhakens am Motorblock befestigen.

- Bis zum Rand mit Gemüse füllen.
- Den Stopfer senkrecht über der Einfüllöffnung ansetzen.
- Auf den Stopfer drücken. Der Druck soll den Schnitt nur begleiten. Der nötige Druck ist je nach Verarbeitungsgut unterschiedlich und zu starker Druck könnte die Schnittqualität beeinträchtigen, ohne den Durchsatz zu erhöhen.
- Beim Schneiden von Kohl diesen halbieren und das Herz herausnehmen, um eine unnötige Belastung zu vermeiden und eine bessere Endproduktqualität zu erhalten.

• ZWEILOCHAUFSAETZE

1 Den Einfüllaufsatz mit senkrechter und schräger Röhre bzw. den Einfüllaufsatz mit 4 Röhren auf den Motorblock setzen, wobei sich die Feststellklammer von Ihnen aus gesehen rechts befindet.



2 Setzen Sie den Einfüllaufsatz mit Hebel auf den Motorblock. Der Feststellhaken befindet sich rechts von Ihnen. Den Deckel anschließend mit Hilfe der Feststellklammer am Motorblock befestigen.



• AUTOMATISCHER EINFÜLLAUFSATZ

1 und **2** Gehen Sie wie beim Einsetzen des Einfüllaufsatzes mit Hebel vor.

3 Antiblockierstück auf die Antriebsachse schrauben.



4 Automatischen Einfüllaufsatz auf den Motorblock setzen. Der Feststellhaken befindet sich von Ihnen aus gesehen rechts.

5 Führen Sie die Achse des Scharniers in das Gehäuse an der Rückseite des Motorblocks ein.

Verriegeln Sie den Deckel am Motorblock mit Hilfe des Feststellhakens.





⑥ Setzen Sie die Kurbel in die Zentralnabe des Einfüllaufsatzes. Drehen Sie sie, bis sich das Kunststoffteil in die Nabe einfügt.

AUSWECHSELN DER SCHEIBEN

Schalten Sie das Gerät aus (roter Knopf), bevor Sie die Scheiben auswechseln.

① Stellen Sie das Gerät so hin, daß der Motorblock zu Ihnen zeigt, und lösen Sie den Feststellhaken aus Aluminium, mit dem der Einfüllaufsatz auf dem Motorblock befestigt ist.

② a) **Einfüllaufsatz mit Hebelarm:**

Heben Sie den Hebel an und drehen sie ihn nach links, um den Einfülltrichter freizulegen. Jetzt können Sie den Aufsatz nach hinten schwenken und den Beschickungskegel oder den Kohlstrunkbohrer lösen. Verwenden Sie für den Ausbau des Kohlstrunkbohrers das mitgelieferte Werkzeug.

b) **In Zweilochaufsatz-Betrieb :**

Die Einsätze und die Stopfer vorher abnehmen, dann Einsätze Einfüllaufsatz so hochheben daß er nach hinten schwenkt und die Schüssel freigibt.

c) **Automatischer Einfüllaufsatz :**

Den Gemüseschneideaufsatz so hochheben, daß er nach hinten schwenkt und die Schüssel freigibt.

③ Lösen Sie die Scheibe, indem Sie sie an den Rändern anheben. Beim Schneiden von Würfeln Würfelgatter und Scheibe am besten gleichzeitig herausnehmen. Zum Erleichtern dieses Vorgangs die Auswurfscheibe drehen und diese anschließend an den beiden Löchern herausnehmen.

④ Wenn Sie einen Würfeinsatz verwenden, empfehlen wir Ihnen, die Schneidekammer (vor allem die Absätze, auf denen das Gatter aufliegt) mit einem feuchten Tuch oder Schwamm gründlich zu reinigen. Verwenden Sie nur sorgfältig gereinigte Würfelgatter.

Beim Schneiden von Würfeln Würfelgatter und Scheibe am besten gleichzeitig herausnehmen. Zum Erleichtern des Vorgangs die Auswurfscheibe drehen.

Nur saubere Würfelgatter verwenden. Kein weiches Verarbeitungsgut nach dem Schneiden von härteren Produkten einführen, ohne vorher das Würfelgatter einwandfrei gesäubert zu haben.

Verwenden Sie ein **D-Clean-Kit** (Art.-Nr. 39881) für eine leichte und schnelle Reinigung der Würfelgatter (5x5, 8x8 und 10x10 mm).

⑤ Der Reihe nach werden die Auswurfscheibe, die Arbeitsscheibe bzw. das Würfelgatter montiert - siehe hierzu Ziffer ① und ② des Kapitels "Montage des Gerätes".

⑥ Schließen Sie den Deckel der Gemüseschneidemaschine und befestigen Sie ihn mit Hilfe des Feststellhakens am Motorblock.

WAHL DER SCHEIBEN

SCHNEIDESCHEIBEN

S 0,6	Mandeln
S 0,8	Kohl
S 1	Karotten / Kohl / Salatgurken / Kartoffeln / Porree
S 2 / S 3	Zitronen / Karotten / Pilze / Kartoffeln / Salatgurken / Zucchini / Zwiebeln / Porree / Paprika
S 4 / S 6	Auberginen / Rote Bete / Karotten / Pilze / Salatgurken / Paprika / Rettich / Kopfsalat / Kartoffeln / Tomaten
S 8 / S 10	Auberginen / Kartoffeln / Zucchini / Karotten
S 14	Kartoffeln / Zucchini / Karotten

WELLENFÖRMIG GESCHLIFFENE SCHEIBE

W 2	Rote Bete / Kartoffeln / Karotten / Zucchini
W 3	Rote Bete / Kartoffeln / Karotten / Zucchini
W 5	Rote Bete / Kartoffeln / Karottene / Zucchini

REIBESCHEIBEN

R 1,5	Sellerie / Käse	R 7	Kohl / Käse
R 2	Karotten / Sellerie / Käse	R 9	Kohl / Käse
R 3	Karotten	Parmesan , Schokolade	
R 5	Kohl / Käse	Rettich	

JULIENNE

J 1x8	Karotten / Sellerie / Kartoffeln / Zucchini
J 2x2	Karotten / Sellerie / Kartoffeln
J 2,5x2,5	Karotten
J 2x4	Karotten / Rote Bete / Zucchini / Kartoffeln
J 2x6	Karotten / Rote Bete / Zucchini / Kartoffeln
J 2x10	Karotten / Rote Bete / Zucchini / Kartoffeln / Sellerie
J 4x4	Auberginen / Rote Bete / Zucchini / Kartoffeln
J 6x6	Auberginen / Rote Bete / Sellerie / Zucchini / Kartoffeln
J 8x8	Sellerie / Kartoffeln

WÜRFEL



W 5x5	Karotten / Zucchini / Salatgurken / Sellerie
W 8x8	Kartoffeln / Karotten / Zucchini / Rote Bete
W 10x10	Kartoffeln / Karotten / Zucchini / Rote Bete / Weiße Rüben / Zwiebeln / Äpfel
W 14x14	Kartoffeln / Karotten / Zucchini / Weiße Rüben / Sellerie
W 20x20	Kartoffeln / Karotten / Zucchini / ananas / Weiße Rüben
W 25x25	Kartoffeln / Zucchini / Weiße Rüben / Äpfel / Melone / Wassermelone
W 50X75	salat

POMMES FRITES



F 8x8	Kartoffeln
F 10x10	Kartoffeln
F 10x16	Kartoffeln

REINIGUNG



ACHTUNG!

Vor dem Reinigen immer den Netzstecker aus der Steckdose ziehen (Stromschlaggefahr)!

Danach nehmen Sie den Aufsatz von dem Gerät.

Um eine Schwarzfärbung der Aluminiumteile zu vermeiden, raten wir von einer Reinigung in der Spülmaschine ab und empfehlen eine Reinigung mit einem handelsüblichen Spülmittel.

Bei einer Reinigung in der Spülmaschine empfehlen wir Ihnen, ein für Aluminium geeignetes Spülmittel zu verwenden.

Den Motorblock niemals ins Wasser tauchen, sondern mit einem feuchten Tuch oder einem Schwamm reinigen.



WICHTIG!

Vergewissern Sie sich, dass Ihr Spülmittel für Kunststoffteile geeignet ist. Einige zu alkalische Reinigungsmittel (zu hoher Gehalt an Natriumcarbonat oder Ammoniak) sind für bestimmte Kunststoffe nämlich absolut nicht geeignet und können diese sehr schnell beschädigen.

WARTUNG

• DICHRING

Der Dichtring der Antriebswelle ist regelmäßig mit Speiseöl abzuschmieren.

Um die einwandfrei Dichtigkeit des Motors zu gewährleisten, empfehlen wir, den Dichtring regelmäßig auf guten Zustand zu überprüfen und bei Bedarf zu erneuern.

Der Dichtring kann auch ohne Ausbau des Motors ausgewechselt werden. Mit Nachdruck empfehlen wir, den ordnungsmäßigen Zustand dieses wichtigen Bauteils stets zu beachten.

• KLINGEN UND MESSERBALKEN

Die Klingen und die Messerbalken aller unserer Scheiben sind Verschleißteile, die regelmäßig auszuwechseln sind, um eine gleichbleibende Schnittqualität zu sichern.

• RASPELSCHEIBEN

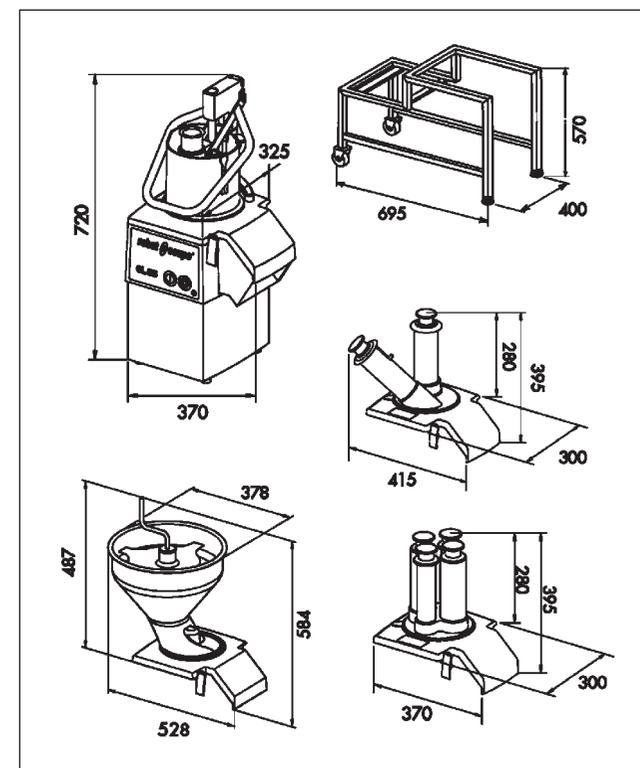
Die Raspelscheiben nutzen sich mit der Zeit ab. Es wird empfohlen, sie regelmäßig auszuwechseln, um eine gleichbleibende Schnittqualität zu sichern.

TECHNISCHE DATEN

• GEWICHTE

	Netto	Verpackt
CL 55 ohne Gestell	27 kg	33 kg
Motorblock	18 kg	19 kg
Hebel-Aufs.	9 kg	14 kg
Zweilochaufs.	8,5 kg	10,5 kg
Autom. Aufs.	6 kg	7 kg
Sockel	8 kg	10 kg
Scheibe	0,5 kg	0,6 kg

• ABMESSUNGEN (in mm)



• ARBEITSHÖHE

Die Gemüseschneidemaschine CL 55 verfügt über einen Edelstahlsockel. Wir empfehlen Ihnen, das Gerät auf einer festen Unterlage aufzustellen. Eine empfohlene Arbeitshöhe erübrigt sich, da es sich um ein Standgerät handelt.

• GERÄUSCHPEGEL

Der Geräuschpegel (äquivalenter Dauerschallpegel) der CL 55 liegt im Leerlauf unterhalb von 70 dB (A).

• ELEKTRISCHE DATEN

Dreiphasen-Geräte bi-Geschwindigkeit

Motor	Geschwindigkeit (U/min.)	Stromaufnahme (A)
400 V/50Hz	375/750	2,0/2,7
220 V/60Hz	450/900	3,8/5,3
380 V/60Hz	450/900	2,0/2,7

Einphasen-Geräte

Motor	Geschwindigkeit (U/min.)	Stromaufnahme (A)
230 V/50Hz	375	4,8
240 V/50Hz	375	4,9
120 V/60Hz	450	9,5
220 V/60Hz	450	4,9

- Die Leistung ist auf dem Typenschild angegeben.

SICHERHEIT



ACHTUNG!

Messer und Messerblätter sind Schneidwerkzeuge und daher mit großer Vorsicht zu behandeln.

Die CL 55 verfügt über ein magnetisches Sicherheitssystem, das den Motor sofort zum Stehen bringt, wenn der Einfüllaufsatz oder der Deckel geöffnet wird. Somit wird der Zugang zur sich noch in Bewegung befindlichen Arbeitsscheibe verhindert.

Beim Öffnen des Gerätedeckels kommt der Motor sicherheitsbedingt schnell zum Stehen.

Um das Gerät wieder in Gang zu setzen, genügt es, den Deckel mit dem Feststellhaken erneut zu schließen und auf die grüne Betriebstaste zu drücken.

Das Gerät hat ferner einen Thermo-Schutz, der den Motor sofort zum Stehen bringt, falls das Gerät zu lange betrieben bzw. überlastet wird.

Im diesen Fall das Gerät vollständig abkühlen lassen, bevor es erneut in Betrieb gesetzt wird.

Wenn Sie einen Einfüllaufsatz mit Hebel verwenden, wird der Motor ausgeschaltet, wenn sich der Hebel nicht in dem Einfülltrichter befindet. Damit das Gerät eingeschaltet werden kann, den Hebel senkrecht über den Einfülltrichter stellen.



WICHTIG!

Das Gerät erst nach vollständigem Stillstand des Messers öffnen

Nicht versuchen, die Verriegelungs- und Sicherheitsvorrichtungen zu umgehen

Es wird dringend davon abgeraten, mit der Hand in das Verarbeitungsprodukt zu greifen (scharfe Klingen)

Das Gerät nicht übermäßig belasten

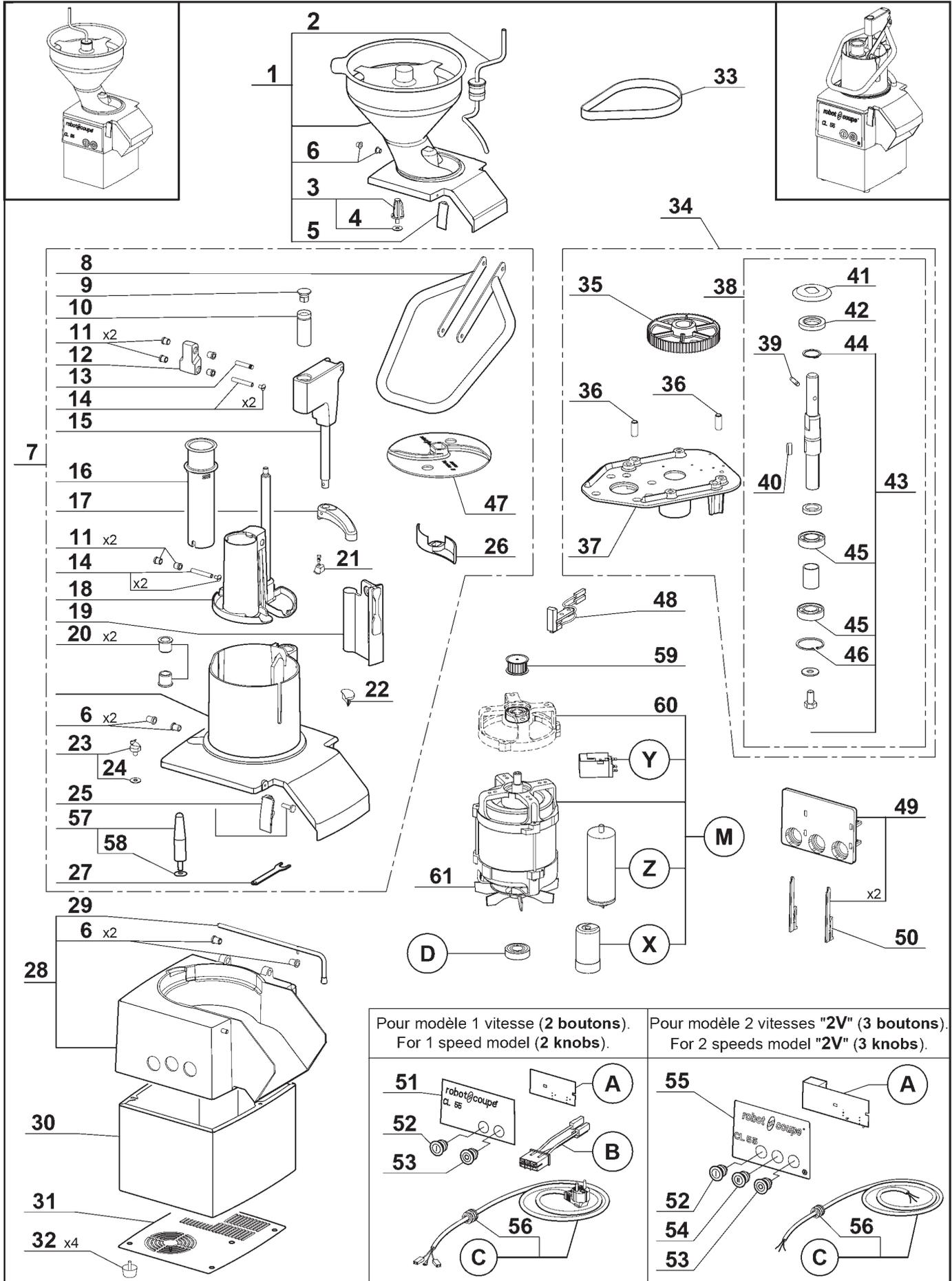
NORMEN

Siehe Konformitätserklärung Seite 2.

robot@coupe®

CL 55 E

N° de série / Serial number
- 457 - - - - -



Pour modèle 1 vitesse (2 boutons).
For 1 speed model (2 knobs).

Pour modèle 2 vitesses "2V" (3 boutons).
For 2 speeds model "2V" (3 knobs).

Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1	28 170	GOULOTTE AUTOMATIQUE	AUTOMATIC FEED HEAD
2	101 589	MANIVELLE	CRANK
3	117 777	AGITATEUR	AGITATOR ASSEMBLY
4	117 200	RONDELLE ANTI FRICTION	NO FRICTION WASHER
5	29 501	ENSEMBLE TAQUET D'ACCROCHAGE	LID LATCH ASSEMBLY
6	39 705	BAGUES EPAULEES (QTÉ = 2)	SHOULDERED RINGS (QTY = 2)
7	39 673	COUVERCLE COMPLET	COMPLETE FEED LEAD
8	39 661	POIGNEE CL52E	HANDLE CL52E
9	39 663	BUTEE DE POUSSOIR CL52E	PUSHER ABUTMENT CL52E
10	39 672	BAGUE DE GLISSEMENT CL52E	RING OF SLIDING CL52E
11	39 664	BAGUE EPAULEE (Qté=2)	SHOULDERED RINGS (Qty=2)
12	39 665	BIELLETTE ARRIERE	BACK TIEROD
13	39 666	AXE PIVOT 8x40 MOL CL52E	AXLE 8x40 CL52E
14	39 667	AXE PIVOT 8x50 CL50E	AXLE 8x50 CL52E
15	39 668	GUIDE POUSSOIR MONTE CL52E	PUSHER GUIDE ASSEMBLY CL52E
16	39 662	POUSSOIR CAROTTE CL52E	CARROTS PUSHER CL52E
17	39 671	PORTE AIMANT MONTE CL52E	MAGNET HOLDER ASSEMBLY CL52E
18	39 669	POUSSOIR LEGUME MONTEE CL52E	VEGETABLE PUSHER ASSEMBLY CL52E
19	39 660	CLOISON AMOVIBLE CL52E	REMOVABLE WALL
20	39 670	PALIER EPAUL 15x25 CL52E (Qté=2)	SHOULDERED RINGS 18x25 (Qty=2)
21	29 706	ENSEMBLE BUTEE POUSSOIR	PUSHER STOP ASSEMBLY
22	117 321	BUTEE ANTI FRICTION	ANTI-FRICTION STOP
23	29 692	ENSEMBLE EVIDOIR	GOUGE ASSEMBLY
24	117 200	RONDELLE ANTI FRICTION	ANTI-FRICTION WASHER
25	29 501	ENSEMBLE TAQUET D'ACCROCHAGE	LATCH ASSEMBLY
26	118 420	EVACUATEUR CHOUX	CABBAGE DISCHARGE DEVICE
27	118 436	CLEF EVIDOIRE	GOUGE WRENCH
28	39 706	ENSEMBLE CUVE	BOWL ASSEMBLY
29	100 703	TIGE DE CHARNIERE	HINGE PIN
30	118 430	CAPOT INOX	STAINLESS STEEL MOTOR ENCLOSURE
31	117 687	PLAQUE DE FOND	BOTTOM PLATE
32	500 247	PIED (Qté=4)	FOOT (Qty=4)
33	507 341	COURROIE HTD 450-5Mx15	BELT HTD 450-5Mx15
34	39 707	ENSEMBLE SUPPORT TRANSMISSION	TRANSMISSION SUPPORT ASSEMBLY
35	105 529	POULIE RECEPTRICE	DRIVEN PULLEY
36	510 218	DOUILLE ELASTIQUE	LOCKING PIN
37	105 531	SUPPORT TRANSMISSION	TRANSMISSION SUPPORT
38	39 708	ENSEMBLE AXE RECEPTEUR	TRANSMISSION SHAFT ASSEMBLY
39	110 308	GOUPILLE ENTRAINEMENT	DRIVING PIN
40	203 015	CLAVETTE 6X6X20	KEY 6X6X20
41	101 547	DEFLECTEUR	DEFLECTOR
42	501 678	BAGUE ETANCH 25x42x7	SHAFT SEAL 25X42X7
43	39 709	ENSEMBLE ROULEMENTS	BALL BEARINGS ASSEMBLY
44	203 068	CIRCLIPS EXT 25	C-RING (25)
45	510 217	ROULEMENT 6004 2RS	BALL BEARING 6004 2RS
46	203 206	CIRCLIPS INT 42	C-RING (42)
47	102 690	DISQUE EVACUATEUR	SLING PLATE
48	29 451	ENSEMBLE INTERRUPTEUR DE SECURITE	SAFETY SWITCH ASSEMBLY
49	29 533	ENSEMBLE SUPPORT PLATINE	CONTROL BOARD SUPPORT ASSEMBLY
50	117 703	CLAVETTE FIXATION PLATINE	CONTROL BOARD FIXING KEY
51	403 996	PLAQUE FRONTALE CL55D (1 VITESSE)	FRONT PLATE CL55D (1 SPEED)
52	502 170	BOUTON VERT I	GREEN KNOB I
53	502 169	BOUTON ROUGE	RED KNOB
54	503 268	BOUTON VERT II	GREEN KNOB II
55	403 992	PLAQUE FRONTALE CL55D 2V	FRONT PLATE CL55D 2V
56	515 515	PRESSE ETOUPE	POWER CORD STRAIN RELIEF
57	29 156	ENS. CONE CHARGEMENT	FEEDING CONE ASSEMBLY
58	117 200	RONDELLE	WASHER
59	29 530	ENS. POULIE MOTRICE	DRIVING PULLEY ASSEMBLY
60	106 268	ROULEMENT SUPERIEUR (avec flasque)	UPPER BALL BEARING (with braket)
61	104 925	VENTILATEUR	FAN

Index	Désignation	Description
A	CARTE DE COMMANDE	CONTROL BOARD
B	FAISCEAU DE CONNEXION MOTEUR	MOTOR WIRING HARNESS
C	CABLE D'ALIMENTATION	POWER CORD
D	ROULEMENT	BALL BEARING
M	MOTEUR	MOTOR
X	CONDENSATEUR DE DEMARRAGE	STARTING CAPACITOR
Y	RELAIS	RELAY
Z	CONDENSATEUR PERMANENT	PERMANENT CAPACITOR

Type	Voltage	A	B	C	D	M	X	Y	Z	
T01	400/50/3 2V	106 250S	X	39 141	501 270	303 250	X	X	X	
T02	380/60/3 2V					303 251				
T03	220/60/3 2V					303 252				
T04	230/50/1	102 481S	X	39 957	501 270	303 234	X	X	X	
T05	230/50/1 ZAF			39 600						
T06	240/50/1 UK			39 138						
T07	240/50/1 Aust			39 139						
T08	220/60/1			39 957		502 474				504 127
T09	220/60/1 BRA			39 602						
T10	220/60/1 SAU			39 138		303 235				510 212
T11	120/60/1			39 140		303 236				501 599

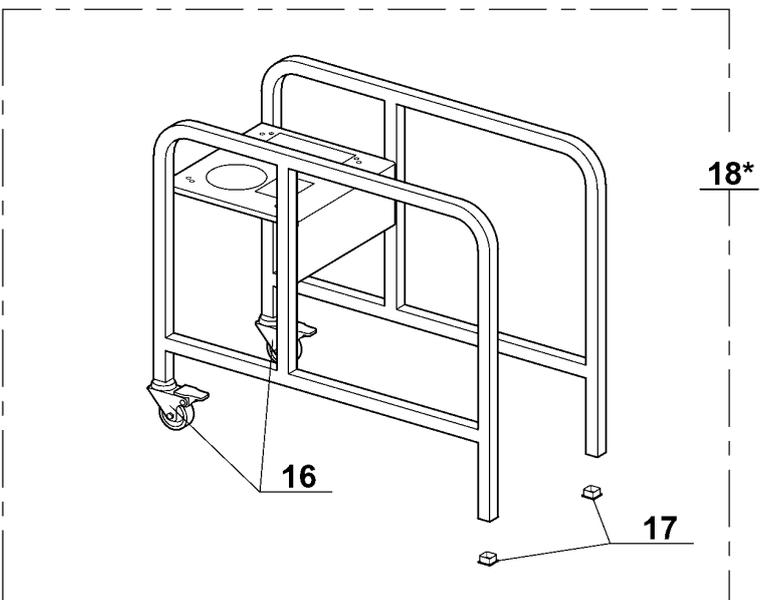
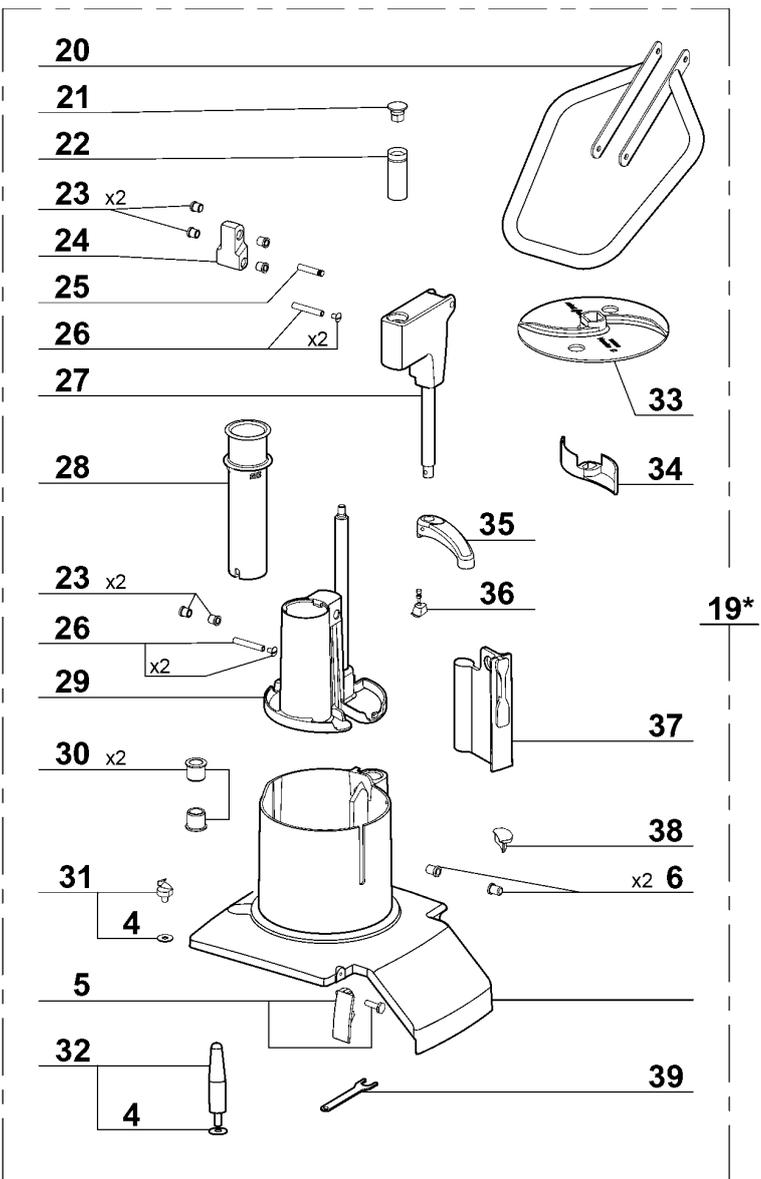
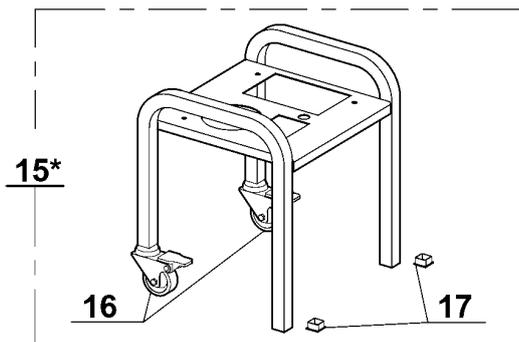
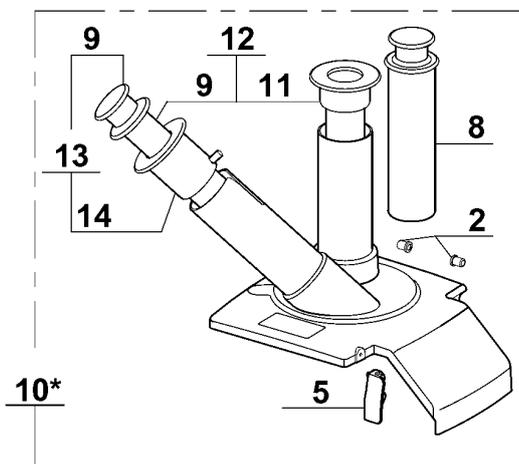
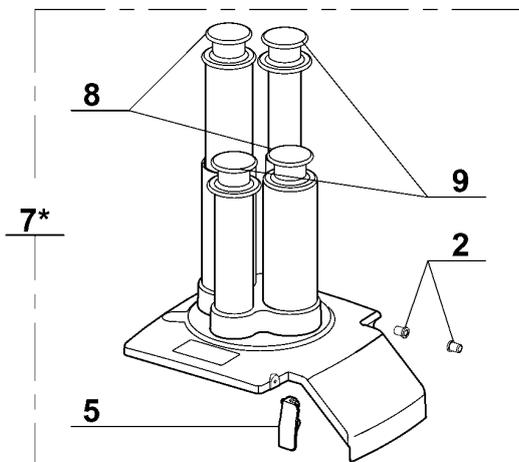
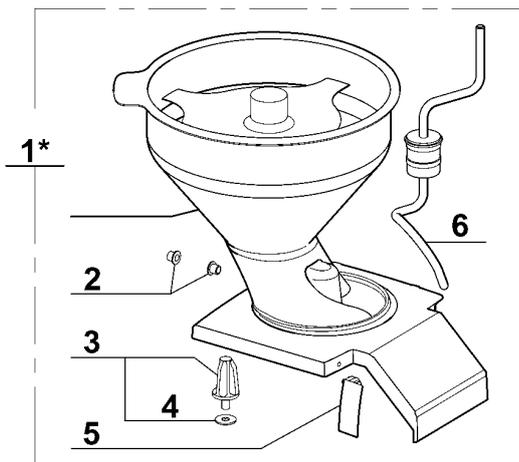
Exemple de recherche : Vous avez acheté un CL55 E dont la référence est : 2 211.

Pour trouver les références des pièces identifiées sur le dessin par une lettre, chercher la référence de votre appareil dans le tableau ci-dessous et identifier son "Type" (ici T01), puis dans le tableau précédent, lire les références des pièces sur la ligne correspondante à ce "Type".

Research example : You have bought a CL55 E whose reference is : 2 211.

To find the part numbers of the parts identified in the drawing by a letter, look for your machine reference in the table below and identify its "Type" (here T01), then in the above table, read the part numbers in the line corresponding to this "Type".

Type	Voltage	Machines							
T01	400/50/3 2V	2 210	2 211	2 212	2 213	2 214	2 215	2 216	2 217
		2 218	2 219	2 220	2 221	2 222	2 223	2 224	2 225
T02	380/60/3 2V	2 226	2 227	2 228	2 229	2 230	2 231		
T03	220/60/3 2V	2 232	2 233	2 234	2 280	2 235	2 236		
T04	230/50/1	2 243	2 244	2 245	2 246	2 247	2 248		
T05	230/50/1 ZAF	2 249							
T06	240/50/1 UK	2 250	2 251	2 252	2 253	2 254	2 255		
T07	240/50/1 Aust	2 256	2 257	2 258	2 259	2 260	2 261		
T08	220/60/1	2 262	2 263	2 264	2 265	2 266	2 267		
T09	220/60/1 BRA	2 268	2 269	2 270	2 271				
T10	220/60/1 SAU	2 272	2 273						
T11	120/60/1	2 274	2 275	2 276	2 277	2 278	2 279		



<i>Index</i>	<i>Pièce / Part</i>	<i>Désignation</i>	<i>Description</i>
1*	28 170	GOULOTTE AUTOMATIQUE	AUTOMATIC FEED HEAD
2	39 705	ENS. BAGUES EPAULEES (Qty=2)	SHOULDERED RING ASSEMBLY
3	117 777	AGITATEUR	AGITATOR
4	117 200	RONDELLE ANTI FRICTION	ANTI-FRICTION WASHER
5	29 501	ENS. TAQUET D'ACCROCHAGE	LID LATCH ASSEMBLY
6	101 589	MANIVELLE	CRANK
7*	28 161	GOULOTTE 4 TUBES DROITS	FEED HEAD 4 HOLE TUBES
8	101 538	POUSSOIR D70	PUSHER D70
9	101 539	POUSSOIR D50	PUSHER D50
10*	28 155	GOULOTTE TUBE INCLINE	BIAIS FEED HEAD
11	101 535	INSERT DROIT D50	STRAIGHT INSERT D50
12	39 090	ENS. INSERT DROIT D50	STRAIGHT INSERT D50 ASSEMBLY
13	39 091	ENS. INSERT INCLINE D50	BIAIS INSERT D50 ASSEMBLY
14	101 537	INSERT INCLINE D50	BIAIS INSERT D50
15*	27 246	SOCLE MACHINE INOX	ST. STEEL MACHINE STAND
16	504 266	ROULETTE FREIN D60	BRAKE ROLLER D60
17	504 268	TAMPON PLASTIQUE 25x25	PLASTIC BUFFER 25X25
18*	27 023	SOCLE INOX	ST. STEEL MOVABLE STAND
19*	39 673	COUVERCLE COMPLET	COMPLETE FEED LEAD
20	39 661	POIGNEE CL52E	HANDLE CL52E
21	39 663	BUTEE DE POUSSOIR	PUSHER ABUTMENT
22	39 672	BAGUE DE GLISSEMENT	RING OF SLIDING
23	39 664	BAGUE EPAULEE (Qty=2)	SHOULDERED RINGS (Qty=2)
24	39 665	BIELLETTTE ARRIERE	BACK TIEROD
25	39 666	AXE PIVOT 8x40 MOL	AXLE 8x40
26	39 667	AXE PIVOT 8x50 (Qty=2)	AXLE 8x50 (Qty=2)
27	39 668	GUIDE POUSSOIR MONTE	PUSHER GUIDE ASSEMBLY
28	39 662	POUSSOIR CAROTTE	CARROTS PUSHER
29	39 669	POUSSOIR LEGUME MONTE	VEGETABLE PUSHER ASSEMBLY
30	39 670	PALIER EPAULE 15x25 (Qty=2)	SHOULDERED RINGS 18x25 (Qty=2)
31	29 692	ENSEMBLE EVIDOIR	GOUGE ASSEMBLY
32	29 156	ENS. CONE CHARGEMENT	FEEDING CONE ASSEMBLY
33	102 690	DISQUE EVACUATEUR	DISCHARGE PLATE
34	118 420	EVACUATEUR CHOUX	CABBAGE DISCHARGE PADDLE
35	39 671	PORTE AIMANT MONTE	MAGNET HOLDER ASSEMBLY
36	29 706	ENSEMBLE BUTEE POUSSOIR	PUSHER STOP ASSEMBLY
37	39 660	CLOISON AMOVIBLE	REMOVABLE WALL
38	117 321	BUTEE ANTI FRICTION	ANTI-FRICTION STOP
39	118 436	CLEF EVIDOIRE	GOUGE WRENCH

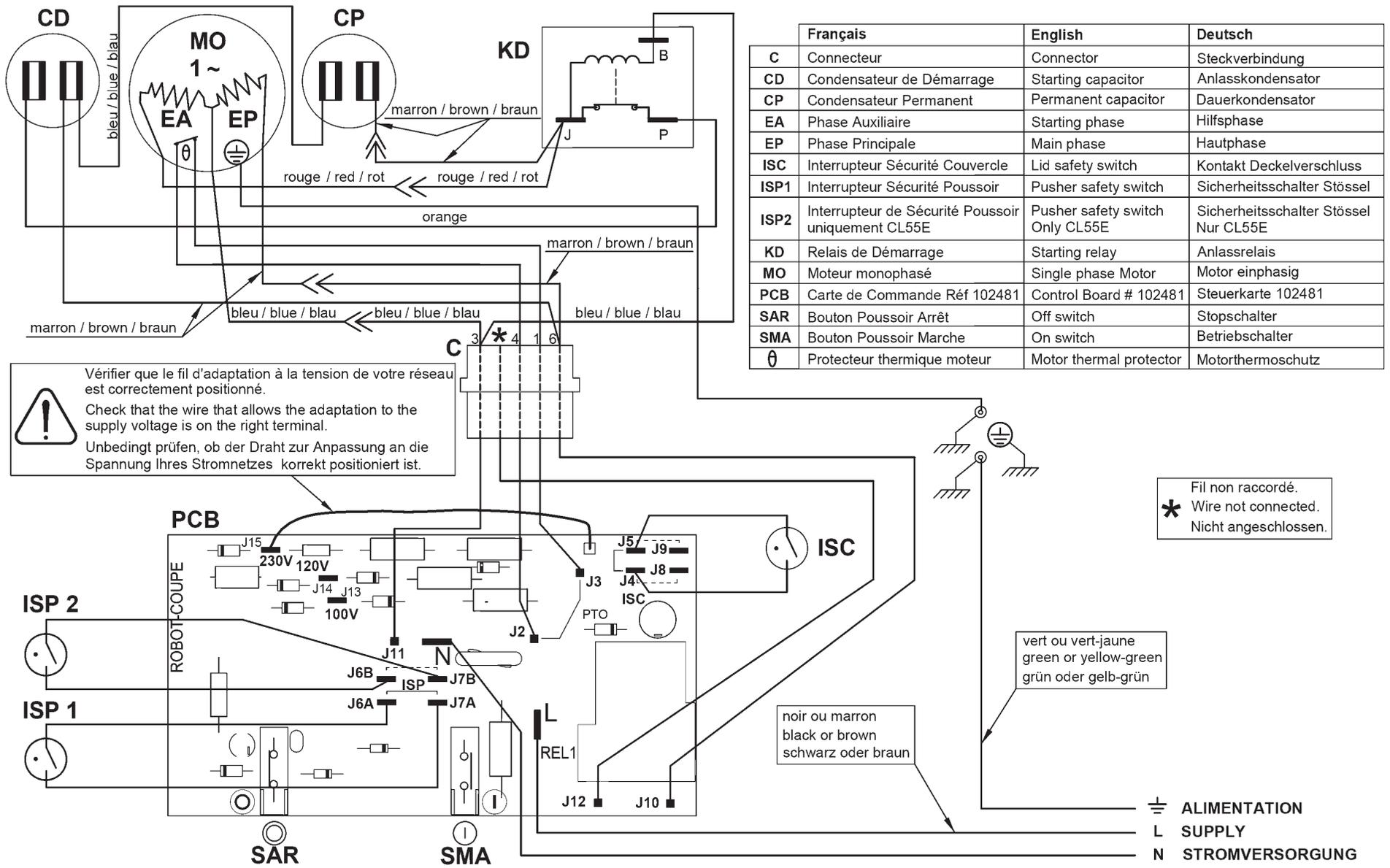
CL52E - CL55E

100V/50-60Hz - 120V/60Hz - 220V/60Hz - 230V/50Hz 1~

SCHEMA ELECTRIQUE

ELECTRIC DIAGRAM

ELEKTRISCHES SCHALTBILD



⚠ Vérifier que le fil d'adaptation à la tension de votre réseau est correctement positionné.
 Check that the wire that allows the adaptation to the supply voltage is on the right terminal.
 Unbedingt prüfen, ob der Draht zur Anpassung an die Spannung Ihres Stromnetzes korrekt positioniert ist.

* Fil non raccordé.
 * Wire not connected.
 * Nicht angeschlossen.

noir ou marron
 black or brown
 schwarz oder braun

vert ou vert-jaune
 green or yellow-green
 grün oder gelb-grün

⏏ ALIMENTATION
 L SUPPLY
 N STROMVERSORGUNG

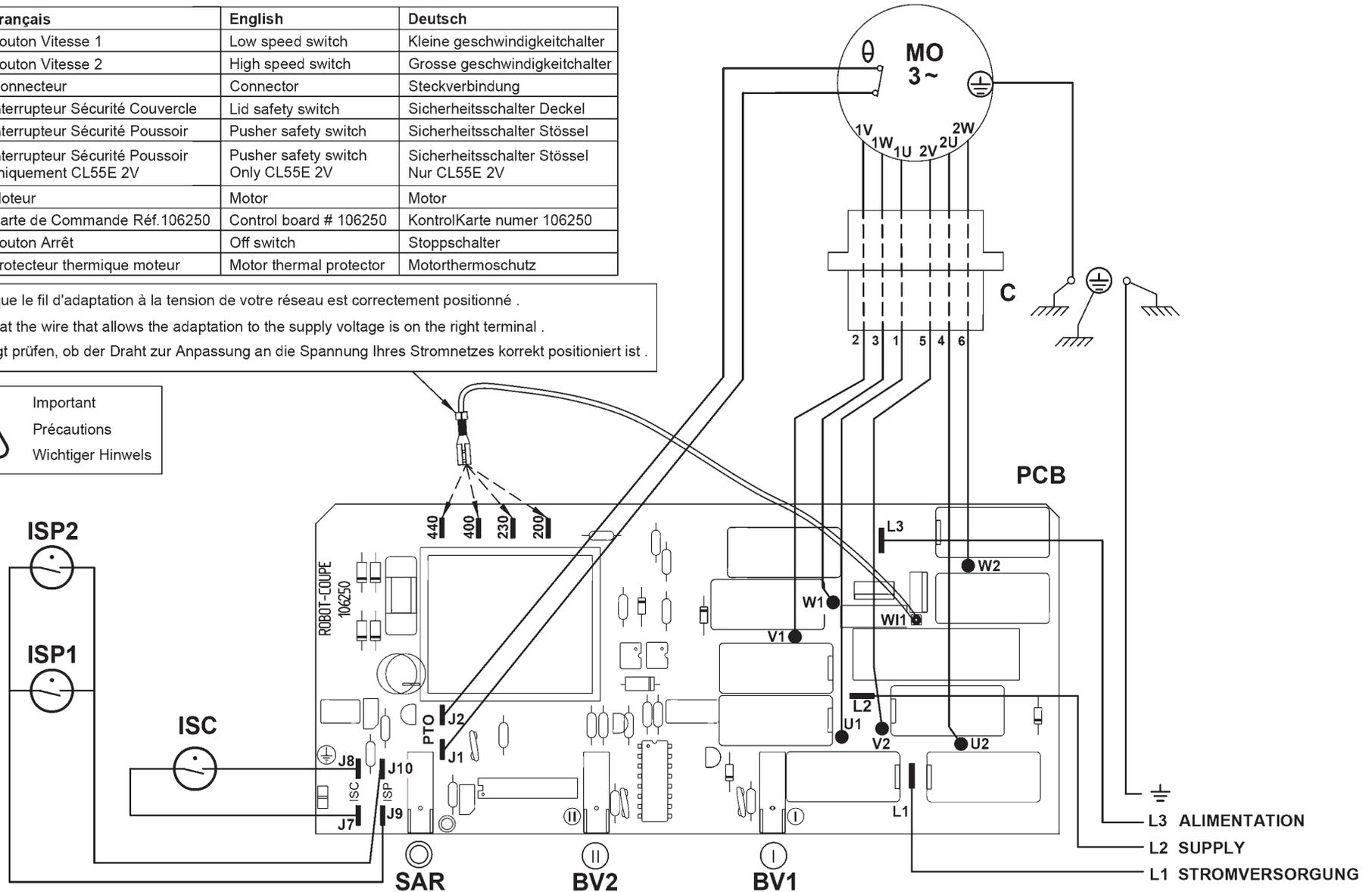
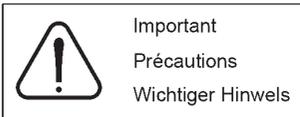
CL50E 2V - CL50E Ultra 2V - CL52E 2V - CL55E 2V

SCHEMA ELECTRIQUE ELECTRIC DIAGRAM

400V/50Hz 3~
ELEKTRISCHES SCHALTBILD

	Français	English	Deutsch
BV1	Bouton Vitesse 1	Low speed switch	Kleine geschwindigkeitshalter
BV2	Bouton Vitesse 2	High speed switch	Grosse geschwindigkeitshalter
C	Connecteur	Connector	Steckverbindung
ISC	Interrupteur Sécurité Couvercle	Lid safety switch	Sicherheitsschalter Deckel
ISP1	Interrupteur Sécurité Pousoir	Pusher safety switch	Sicherheitsschalter Stössel
ISP2	Interrupteur Sécurité Pousoir uniquement CL55E 2V	Pusher safety switch Only CL55E 2V	Sicherheitsschalter Stössel Nur CL55E 2V
MO	Moteur	Motor	Motor
PCB	Carte de Commande Réf.106250	Control board # 106250	KontrolKarte numer 106250
SAR	Bouton Arrêt	Off switch	Stoppschalter
⊖	Protecteur thermique moteur	Motor thermal protector	Motorthermoschutz

Vérifier que le fil d'adaptation à la tension de votre réseau est correctement positionné .
Check that the wire that allows the adaptation to the supply voltage is on the right terminal .
Unbedingt prüfen, ob der Draht zur Anpassung an die Spannung Ihres Stromnetzes korrekt positioniert ist .





robot coupe®

**Head Office, French,
Export and Marketing Department:**
48, rue des Vignerons
94305 Vincennes Cedex- France
Tel.: 01 43 98 88 15 - Fax: 01 43 74 36 26
Email: international@robot-coupe.com

Delegación comercial en España:
Riera Figuera Major, 43
08304 Mataró (Barcelona)
Tel.: (93) 741 10 23 - Fax: (93) 741 12 73
Email: robot-coupe@robot-coupe.e.telefonica.net

Service Clients Belgique
26, Rue des Hayettes
6540 Mont Sainte-Geneviève
Tél. : (071) 59 32 62
Fax : (071) 59 36 04
Email : info@robot-coupe.be

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.com