robot coupe®

COUPE-LÉGUMES

CL 50 • CL 50 Ultra • CL 52



RESTAURANTS - COLLECTIVITÉS - TRAITEURS

Performants, robustes, faciles à nettoyer et disposant de la plus grande variété de coupes, ces modèles sont inégalables.

Goulotte grand volume



Jusqu'à 10 tomates ou un ½ chou.



Goulotte cylindrique



Ø 58 mm coupe uniforme des produits longs tels que: courgettes, carottes, peppéronis concombres.







Poussoir Exactitube:
Ø 39 mm coupe des ingrédients de petit calibres tels que: piments, cornichons pickles, saucisses sèches, asperges, oignons nouveaux, bananes, fraises, raisins…





Goulotte extra large



Jusqu'à 15 tomates ou 1 chou entier.





Levier avec mouvement assisté pour réduire les efforts de l'opérateur et assurer une plus grande productivité.

CL 50 / CL 50 Ultra



550 Watts



550 Watts
Bloc moteur en inox

CL 52





750 Watts
Bloc moteur en inox

*E*xtra *E*rgonomique

Conçu pour couper de grands volumes de légumes sans effort et en minimum de temps

CONFORT DE TRAVAIL
PRÉVENTION DES TMS*
RÉDUCTION DE LA PÉNIBILITÉ

* Troubles musculo-squelettiques

ROBUSTESSE

Moteur industriel asynchrone pour un **usage intensif.**

ERGONOMIE

Redémarrage automatique de la machine par le levier pour un meilleur **confort de travail et une rapidité d'exécution.**

ENCOMBREMENT RÉDUIT

Gain de place grâce à **l'éjection latérale.**

NETTOYAGE FACILE

Conception du couvercle avec des formes simples **sans recoin pour un nettoyage facilité.**

VITESSES

2 versions disponibles :

1 vitesse (monophasé ou triphasé) 375 tr/min.
2 vitesses (triphasé) : 375 tr/min. et 750 tr/min.

Emincez, rapez, taillez en julienne, en macédoine, en frite...







...coupez des ingrédients de petits calibres...







... et bien plus encore :

Option: Fonction Presse-purée



• Volume et Rapidité

Pour réaliser en 2 minutes jusqu'à 10 kg d'une purée fraîche et savoureuse.

• Ergonomie

Une grande goulotte ergonomique permet de charger **en continu** les pommes de terre en limitant les manipulations.

• Polyvalence

Bénéficiez d'une fonction supplémentaire Presse-purée sur votre Coupe-légumes **en plus des 50 coupes de fruits et de légumes.**



• Goulotte d'alimentation CL 50/CL 50 Ultra*



• Pale
• Grille purée : 3 mm ou 6 mm



• Disque évacuateur spécial purée

* Ne convient pas pour le CL 52















LA PLUS GRANDE VARIÉTÉ DE COUPES

EN OPTION +de 50 DISQUES

Eminceurs : 0,6 mm à 14 mm





13 disques

	Réf.		Réf.
0,6 mm	28166W	6 mm	28196W
0,8 mm	28069W	8 mm	28066W
1 mm	28062W	10 mm	28067W
2 mm	28063W	14 mm	28068W
3 mm	28064W	PdT cuites 4 mm	27244W
4 mm	28004W	PdT cuites 6 mm	27245W
5 mm	28065W		





Ondulés : 2 mm à 5 mm





3 disques

	Réf.		Réf.
2 mm	27068W	5 mm	27070W
3 mm	27069W		





Râpeurs : 1,5 mm à 9 mm





11 disques

	Réf.		Réf.
1,5 mm	28056W	9 mm	28060W
2 mm	28057W	Parmesan	28061W
3 mm	28058W	PdT type Röstis	27164W
4 mm	28073W	PdT crues	27219W
5 mm	28059W	Radis	28055W
7 mm	28016W		





Bâtonnets : 1x8 mm à 8x8 mm





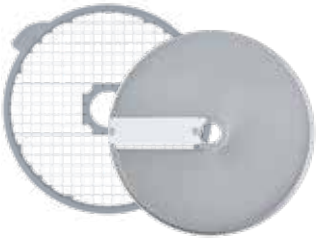
12 disques

	Réf.		Réf.
1 x 8 mm	28172W	2 x 2 mm (céleri)	28051W
1 x 26 mm oignon/chou	28153W	2,5 x 2,5 mm	28195W
2 x 4 mm (lanières)	27072W	3 x 3 mm	28101W
2 x 6 mm (lanières)	27066W	4 x 4 mm	28052W
2 x 8 mm (lanières)	27067W	6 x 6 mm	28053W
2 x 10 mm	28173W	8 x 8 mm	28054W





Macédoine : 5x5x5 mm à 50x70x25 mm



10 équipements

	Réf.		Réf.
5 x 5 x 5 mm	28110W	14 x 14 x 10 mm	28179W
8 x 8 x 8 mm	28111W	14 x 14 x 14 mm	28113W
10 x 10 x 10 mm	28112W	20 x 20 x 20 mm	28114W
12 x 12 x 12 mm	28197W	25 x 25 x 25 mm	28115W
14 x 14 x 5 mm (mozzarella)	28181W	50 x 70 x 25 mm (salade)	28180W





Frites : 6x6 mm à 10x16 mm





5 équipements

	Réf.
6 x 6 mm	29230W
8 x 8 mm	28134W
8 x 16 mm	28159W
10 x 10 mm	28135W
10 x 16 mm	28158W





robot coupe®

#THEsolution

Tranformer
des produits frais facilement

Gagner
du temps

Réduire
les tâches manuelles

Diminuer
le gaspillage



Réf. : 451 556 - 01/2026 - Français

Faites une demande de démonstration
sur notre site internet :
robot-coupe.com

& Scan now Follow us

Fabriqué en France