MAJESTIC
INNOVATION DEPUIS 1977

ROBOT-COUPE CL-50

Coupe-Légumes Professionnel ROBOT-COUPE CL 50 - Polyvalence et Productivité

ROBOT-COUPE CL 50 : Le Robot de Préparation Incontournable pour Cuisines Professionnelles

Le coupe-légumes ROBOT-COUPE CL 50 est l'appareil de référence pour tous les professionnels de la restauration, des collectivités et des traiteurs. Conçu pour une utilisation intensive, il vous permet d'automatiser et d'accélérer la préparation de fruits et légumes, garantissant des coupes uniformes et une efficacité maximale pour vos recettes.

Gain de Temps et Précision de Coupe au Quotidien

- **Productivité Exceptionnelle :** Capable de traiter de grandes quantités d'ingrédients, le CL 50 vous aide à produire des centaines de portions par jour. Il est conçu pour résister aux cadences soutenues des cuisines à fort débit.
- **Polyvalence Inégalée :** Grâce à une **large gamme de disques de coupe** (non fournis), cet appareil peut trancher, râper, effiler, julienne, brunoise et même faire des frites ou des macédoines. Il s'adapte à tous vos besoins, de la simple salade aux garnitures les plus complexes.
- **Qualité de Coupe Parfaite :** Le système de coupe breveté assure une découpe nette et précise, préservant ainsi la qualité, la texture et l'apparence des aliments.
- **Conception Robuste et Durable :** Le corps de l'appareil est en polypropylène alimentaire, facile à nettoyer et conçu pour durer. Les couteaux et disques sont en acier inoxydable, résistant à la corrosion.

Sécurité, Ergonomie et Simplicité d'Entretien

- **Utilisation Sûre :** Le ROBOT-COUPE CL 50 est équipé d'un système de sécurité qui empêche le démarrage si le couvercle n'est pas correctement enclenché.
- **Ergonomie :** Sa goulotte ergonomique facilite l'introduction des légumes. Le grand poussoir permet de traiter de gros volumes, tandis que le poussoir rond est idéal pour les légumes longs.
- **Entretien Facile :** La cuve et le couvercle sont démontables en un clin d'œil, sans outils, pour un nettoyage rapide et une hygiène impeccable.

Fiche Technique Détaillée :

- **Marque :** Robot-Coupe
- **Modèle :** CL 50
- **Type :** Coupe-légumes professionnel
- **Production par heure :** Jusqu'à 300 kg/h
- **Vitesse :** 375 tr/min
- **Moteur :** Moteur asynchrone puissant et fiable
- **Alimentation électrique :** Monophasé 230 V
- **Puissance :** 550 W
- **Goulotte d'entrée :**
    - Goulotte grande surface (139 cm²) pour les légumes volumineux (chou, céleri-rave).
    - Goulotte cylindrique (Ø 58 mm) pour les légumes longs et délicats (carottes, concombres).
- **Matériaux :**
    - Corps : Polypropylène alimentaire
    - Cuvier et couvercle : ABS
    - Disques de coupe (non inclus) : Acier inoxydable
- **Dimensions (L x P x H) :** 38 x 30,4 x 59 cm
- **Poids net :** 15 kg
- **Avantages clés :** Nettoyage facilité grâce à ses pièces amovibles, système de sécurité magnétique, grande variété de coupes possibles (plus de 50 disques disponibles).

Foire aux questions

Quelle est la différence entre le ROBOT-COUPE CL 50 et un robot de cuisine ménager ?

Le **ROBOT-COUPE CL 50** est un appareil professionnel conçu pour un usage intensif et des productions importantes. Contrairement à un robot ménager, il est doté d'un moteur asynchrone puissant et durable, d'une structure robuste et d'une gamme de plus de 50 disques de coupe pour des résultats précis et variés. Il peut traiter des centaines de kilos de légumes par heure, ce qui est impossible avec un appareil domestique.

Le CL 50 est-il polyvalent ? Quels types de coupes peut-il faire ?

Le CL 50 est extrêmement polyvalent. En fonction des **disques de coupe** que vous choisissez (vendus séparément), il peut trancher, râper, onduler, effiler, et même faire des coupes spécifiques comme des brunoises, des macédoines et des frites. Cette polyvalence en fait l'outil idéal pour les salades, les garnitures, les soupes et bien d'autres préparations.

Le nettoyage est-il facile et rapide ?

Oui, le nettoyage est très simple et rapide. La cuve, le couvercle et les disques sont **amovibles sans outils** et peuvent être nettoyés sous l'eau courante ou passés au lave-vaisselle (selon les recommandations du fabricant). Les surfaces lisses et la conception du corps de l'appareil facilitent également l'essuyage.

Quels types de légumes peut-on couper avec le ROBOT-COUPE CL 50 ?

Le CL 50 est conçu pour couper une très grande variété de légumes, fruits et même fromages. Il possède deux goulottes d'introduction : une **grande goulotte en forme de D** pour les légumes volumineux comme les choux ou les céleris, et une **goulotte cylindrique** pour les légumes longs et délicats comme les carottes ou les concombres.

Le ROBOT-COUPE CL 50 est-il sécurisé ?

Absolument. La sécurité est une priorité pour les appareils professionnels. Le CL 50 est équipé d'un **système de sécurité magnétique** qui empêche le moteur de démarrer si le couvercle n'est pas correctement en place. Il est également doté d'une poignée ergonomique et de poussoirs de sécurité pour une utilisation sans risque.