

robot coupe®

New
Register
your product
on line



CL 55 E



www.robot-coupe.com

- Fr** Enregistrez votre produit en ligne
- Eng** Register your product online
- D** Registrieren Sie Ihr Produkt online
- Nl** Registreer uw product online
- Es** Registre su producto en línea
- It** Registra il prodotto online
- Po** Registe o seu produto online.
- Sw** Registrera din produkt online
- Ru** Зарегистрировать онлайн ваш продукт
- Pl** Rejestracja produktu on-line
- Cz** Zaregistrujte svůj výrobek online

robot coupe

The company | Contact us | Restricted Area | Select your country...

CATALOG ▾ SELECTION GUIDE LEAFLETS VIDEOS OUR RECIPE SUPPORT

Search

Support

Register your Product on line

Thank you for registering online your Robot-Coupe product guarantee

This should only take a few minutes

To register your product you will need:

- Product serial number
- Purchase date

[Register my product now](#)

Access the Robot-Coupe after-sales service

robot coupe Authentication

Bienvenue sur le site SAV de Robot-Coupe

Choisissez votre langue : English | US | Italiano | Español | Deutsch | Russia

Identifiant *

Mot de passe *

Mot de passe perdu

Email *

Pour nous contacter
> utilisez notre formulaire de contact

[Access the Robot-Coupe after-sales service](#)

robot coupe®

CONFORMITEITSVERKLARING

Verklaart dat de hierboven met hun type aangeduide machines voldoen:

- Aan de essentiële eisen, die zijn gespecificeerd in onderstaande Europese richtlijnen en in de nationale wetgevingen waarin deze zijn omgezet:
 - Richtlijn «Machines» 2006/42/EG,
 - Richtlijn «Laagspanning» 2014/35/EU,
 - Richtlijn «Elektromagnetische compatibiliteit» 2014/30/EU,
 - Verordening (EG) nr. 1935/2004 "Materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen",
 - Verordening (EU) nr. 10/2011 "Materialen en voorwerpen van kunststof, bestemd om met levensmiddelen in contact te komen",
 - Richtlijn 2011/65/EU van het Europees Parlement en de Raad van 8 juni 2011 betreffende beperking van het gebruik van bepaalde gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische apparatuur. Voor de EER relevante tekst,
 - Richtlijn «WEEE» 2012/19/UE.
- Aan de bepalingen van onderstaande geharmoniseerde Europese normen en de normen die de voorschriften inzake veiligheid en hygiëne specificeren:
 - EN ISO 12100 - 2010: Veiligheidsuitrustingen van Machines – Algemene ontwerpprincipes,
 - EN 60204-1 - 2006: Veiligheidsuitrustingen van Machines – Elektrische uitrusting van de machines,
 - EN 12852: Keukenmachines en blenders,
 - EN 1678- 1998: Groentesnijders,
 - EN 454 + A1 2010-02: Kloppers-Mixers,
 - EN 12853: Kloppers en handmixers (Staafmixers),
 - EN 14655: Stokbroodsnijmachines,
 - EN 13208: Groenteschilmachines,
 - EN 13621: Slacentrifuges/Slazwierders,
 - EN 60529-2000: Beschermingsgraad:
 - IP 55 voor de elektrische bedieningsorganen,
 - IP 34 voor de machines.

Montceau en Bourgogne, 9 maart 2017

Alain NODET
Industrieel Directeur



INHOUD

GARANTIE

BELANGRIJKE VOORZORGS MAATREGELEN

U HEEFT EEN CL 55 GROENTESNIJDER GEKOCHT

IN WERKING STELLEN VAN HET TOESTEL

- Aansluiting op de elektriciteit

FUNCTIES VAN DE AANVOERGOTEN EN BIJBEHORENDE HULPSTUKKEN

- Aanvoergoot met hefboom
- Aanvoergoot met buizen
- Automatische aanvoergoot

OPZETTEN VAN SCHIJVEN EN HULPSTUKKEN

OPZETTEN VAN DE TOEVOERGOTEN

VERWISSELEN VAN DE SCHIJF

KEUZE VAN DE SCHIJVEN

REINIGING

ONDERHOUD

- Dichtingsring
- Snijbladen en kammen
- Raspschijven

TECHNISCHE KENMERKEN

- Gewicht
- Afmetingen
- Werkhoogte
- Geluidsniveau
- Elektrische kenmerken

VEILIGHEID

NORMEN

TECHNISCHE GEGEVENS

- Explosietekeningen
- Elektrische en bedradingschema's

ROBOT-COUPE s.n.c., GARANTIEVOORWAARDEN

Bij aankoop van een product bij ROBOT-COUPE s.n.c. heeft de oorspronkelijke koper een jaar garantie op het nieuwe ROBOT-COUPE product, gerekend vanaf de verkoopdatum

Bij aankoop van een ROBOT-COUPE product bij een distributeur, valt het gekochte product onder de garantie van de distributeur. (Vraag in dit geval uw distributeur om nadere informatie over de van toepassing zijnde garantievoorwaarden).

De Garantie van ROBOT-COUPE s.n.c. heeft betrekking op materiaal- en/of fabricagefouten.

HET VOLGENDE WORDT NIET GEDEKT DOOR DE GARANTIE VAN ROBOT-COUPE s.n.c.

- 1** - Schade door misbruik, verkeerd gebruik, het vallen van het product of andere gelijksoortige schade veroorzaakt door of voortvloeiend uit het niet opvolgen van de voorschriften voor montage, bediening, schoonmaken, onderhoud en opslag door de gebruiker.
- 2** - Arbeidsloon voor het slijpen van messen of snijbladen en/of onderdelen ter vervanging van messen of snijbladen die bot, beschadigd of versleten zijn door normaal of abnormaal gebruik.
- 3** - Materiaalkosten of arbeidsloon voor de vervanging of reparatie van gekraste, bevlekte, geschilderde, geputte, gedeukte of verkleurde vlakken, snijbladen, messen, hulpstukken of accessoires.
- 4** - Veranderingen, toevoegingen of reparaties die niet door ons of een door ons erkend servicebedrijf zijn uitgevoerd.
- 5** - Vervoer naar en van een erkend servicebedrijf voor reparatie van een machine.
- 6** - Arbeidsloon voor het installeren of testen van

hulpstukken of accessoires (d.w.z. kuipen, schijven, snijbladen, hulpstukken), die om welke reden dan ook worden vervangen.

7 - Kosten voor het veranderen van de draairichting van driefasige elektromotoren (dit is de verantwoordelijkheid van de installateur).

8 - SCHADE ONTSTAAN TIJDENS DE VERZENDING. De transporteur is aansprakelijk voor tijdens de verzending ontstane zichtbare en verborgen schade. De geadresseerde dient de transporteur en de afzender te verwittigen van tijdens de verzending ontstane schade, hetzij onmiddellijk, hetzij op het moment waarop hij de schade ontdekt, in geval van verborgen schade.

BEWAAR ALLE OORSPRONKELIJKE VERPAKKINGEN EN VERPAKKINGSMATERIALEN VOOR INSPECTIE DOOR DE TRANSPORTEUR.

ROBOT-COUPE s.n.c., de bij Robot-Coupe aangesloten bedrijven of verdelers, de medewerkers, directeuren, agenten, werknemers of verzekeraars van Robot-Coupe zijn niet aansprakelijk voor indirecte schade, verlies of onkosten in verband met of veroorzaakt door de onmogelijkheid de machine voor een bepaald doel te gebruiken.

BELANGRIJKE VOORZORGSMATREGELEN



LET OP: Ter voorkoming van ongelukken, bijvoorbeeld elektrische schokken, lichamelijk letsel of brand, en schade aan eigendommen of aan het product tijdens het gebruik van uw keukenmachine, raden wij met klem aan onderstaande voorzorgsmaatregelen zorgvuldig in acht te nemen. Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig door, zodat u het apparaat beter leert kennen en leert hoe u ermee om moet gaan. Lees de instructies in hun geheel door en laat ze lezen aan iedereen die de machine eventueel zal gebruiken. Onze apparatuur is bestemd voor professioneel gebruik en mag niet door kinderen worden gebruikt.

UITPAKKEN

- Haal het toestel voorzichtig uit de verpakking en neem alle dozen of pakken met de accessoires of specifiek materiaal eruit.
- LET OP voor de scherpe onderdelen : messen, mesbladen,...

INSTALLATIE

- Wij raden aan uw toestel op een volkomen stabiel werkvlak te installeren.

AANSLUITING

- Controleer altijd of de stroom van uw elektrische installatie overeenstemt met de stroom die staat aangegeven op het kenplaatje van het motorblok en of zij de stroomsterkte verdraagt.
- Het toestel moet in elk geval geaard worden.
- Controleer bij het driefasige model of het mes tegen de wijzers van de klok in draait.

BEHANDELING

- Behandel de messen, en mesbladen altijd voorzichtig, ze zijn scherp.

GEBRUIK

- Probeer nooit om de vergrendelings- en veiligheidssystemen buiten werking te stellen.
- Steek nooit een voorwerp in de werkkuip.
- De ingrediënten nooit met de hand aandrukken.
- Het toestel nooit overbelasten.
- Het toestel nooit onbelast laten werken.

REINIGING

- Trek uit voorzorg altijd de stekker uit het stopcontact alvorens het toestel te reinigen.
- Reinig de machine en de accessoires systematisch na het gebruik.
- Dompel het motorblok niet in water.
- Gebruik voor het schoonmaken van onderdelen gemaakt van aluminium een speciaal reinigingsmiddel voor aluminium.
- Gebruik voor het schoonmaken van onderdelen van kunststof geen reinigingsmiddelen die te sterke alkalische bestanddelen bevatten (zoals natronloog of ammonia).

- Robot-Coupe kan in geen geval aansprakelijk worden gesteld voor het verzuim van de gebruiker de elementaire regels van reiniging en hygiëne in acht te nemen.

ONDERHOUD

- Het is absoluut noodzakelijk altijd eerst de stekker uit het stopcontact te trekken alvorens aan de elektrische onderdelen te werken.
- Controleer regelmatig de staat van de dichtingen en de ringen, alsook de goede werking van de veiligheidssystemen.
- De accessoires moeten des te grondiger worden onderhouden en nagekeken bij bereidingen met bijtende producten (citroenzuur...).
- Laat de machine niet draaien als het snoer of de stekker beschadigd zijn, als de machine niet goed werkt of als zij op de een of andere manier beschadigd is.
- Doe meteen een beroep op uw onderhoudsdienst als u een defect vaststelt.

U HEEFT EEN CL 55 GROENTESNIJDER GEKOCHT

De groentesnijder CL 55 is een werktuig dat perfect is aangepast aan professionele behoeften. Bij gebruik van dit toestel zult u de ontelbare voordelen ervan ontdekken.

De CL 55 beschikt over een grote waaier van schijven om groenten te raspen en in plakjes en staafjes te snijden, en om macedoine en frieten te maken.

Met dit efficiënte toestel geeft u een nieuwe dimensie aan de kookkunst.

Dankzij het eenvoudige ontwerp kunnen alle onderdelen die regelmatig moeten worden onderhouden of gereinigd in een handomdraai worden gemonteerd en gedemonteerd.

Wij hebben bijzondere nadruk gelegd op de handelingen die stilstand van de motor tot gevolg hebben.

Deze handleiding geeft de gebruiker belangrijke informatie waarmee hij maximaal voordeel kan halen uit zijn investering.

Wij raden u dan ook stellig aan deze handleiding aandachtig te lezen alvorens het toestel in gebruik te nemen.

Wij hebben ook enkele voorbeelden van bereidingen opgenomen. Zo zult u snel vertrouwd raken met uw toestel en er de talloze kwaliteiten van waarderen.

IN WERKING STELLEN VAN HET TOESTEL



LET OP !

**DIT TOESTEL MOET IN ELK GEVAL
GEAARD WORDEN (GEVAAR VAN ELEKTROCUTIE).**

• AANSLUITING OP DE ELEKTRICITEIT

Alvorens het toestel aan te sluiten, dient u te controleren of de stroom van uw elektrische installatie overeenstemt met de stroom die staat aangegeven op het kenplaatje van de motor.

• CL 55 Driefasig

ROBOT-COUPÉ rust zijn CL 55 uit met verschillende motortypes :

400 V / 50 Hz / 3

220 V / 60 Hz / 3

380 V / 60 Hz / 3

Het toestel wordt geleverd met een blanke elektrische kabel waarop u gewoon de elektrische stekker moet aanbrengen die geschikt is voor uw installatie. Deze kabel bestaat uit vier draden waarvan er één aangesloten wordt op de aarding en de drie andere op de drie fasen.

Als u een stekker met vier pennen heeft :

- 1) Sluit de geelgroene aardingsdraad aan op de aardingspen.
- 2) Sluit de drie andere draden aan op de overige pennen.

Als u een stekker met vijf pennen heeft, blijft de middelste pen van uw stekker ongebruikt, want de aansluiting van de ROBOT-COUPÉ vraagt geen neutrale geleider.

Laat uw toestel vervolgens leeg draaien en kijk of het mes tegen de wijzers van de klok in draait.

Een rode pijl wijst op het motorblok de draairichting van de bladen aan.

Als het mes met de wijzers van de klok mee draait, verwissel dan twee draden van plaats :

**DE GEELGROENE is de aarde.
NIET LOSKOPPELEN.**

Verwissel ofwel:

1 en **2**
1 en **3**
2 en **3**

• CL 55 Eenfasig

ROBOT-COUPÉ rust zijn CL 55 uit met verschillende motortypes : 230 V / 50 Hz / 1, voor voltages van 220 tot 240 V
115 V / 60 Hz / 1
220 V / 60 Hz / 1

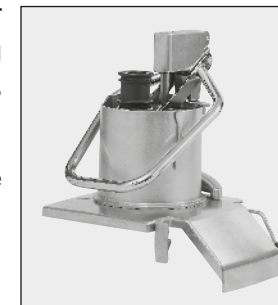
Het toestel wordt geleverd met een eenfasige stekker die verbonden is met het voedingsnoer.

FUNCTIES VAN DE AANVOERGOTEN EN BIJBEHORENDE HULPSTUKKEN

• AANVOERGOOT MET HEFBOOM

Met behulp van deze aanvoergoot kunnen alle soorten groenten worden verwerkt :

- de grote aanvoergoot dient voor de verwerking van grote groenten, zoals kool, selderij, sla enz.,
- de buis dient voor de verwerking van langwerpige of broze groenten.

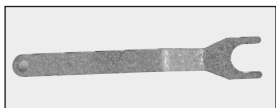


Bij de aanvoergoot met hefboom horen twee hulpstukken :

1) **de laadkegel** om de groenten (met uitzondering van kool) naar de snijbladen te geleiden. Deze moet helemaal worden vastgeschroefd op de aandrijfas.



2) **de uitdieper**; deze dient uitsluitend voor de verwerking van kool.



Een **speciaal** gereedschap om de uitwerper te **demonteren**.

• AANVOERGoot MET BUIZEN

4-BUIZENGoot

Deze goot bestaat uit vier rechte buizen, waarvan 2 buizen van 50 mm Ø en 2 buizen van 70 mm Ø.

Dankzij de insert kan de doorsnede van de buizen worden gemoduleerd. Deze aanvoergoot is bestemd voor de verwerking van langwerpige groenten, zoals peen, komkommer, prei, enz. en voor de verwerking van broze ingrediënten, zoals tomaat, banaan enz.



AANVOERGoot MET RECHTE EN SCHUINE BUIZEN

Deze goot bestaat uit twee rechte buizen van 75 mm doorsnede, een inlegstuk van 50 mm en twee stoters van 50 mm en 70 mm.



Dankzij het inlegstuk kan de doorsnede van de buizen gemoduleerd worden.

Het verschil is dat deze aanvoergoot is voorzien van een schuine buis, die met name geschikt is voor het schuin snijden.

Bij geen van deze aanvoergoten is een gereedschap nodig om de snijschijf te bevestigen.

• AUTOMATISCHE AANVOERGoot

Deze aanvoergoot is bestemd voor continue snijwerkzaamheden en is bij uitstek geschikt voor het in dunne plakjes snijden van broze producten (champignons, tomaten) en aardappels, voor het raspen van peen en het maken van frieten, om slechts enkele toepassingen te noemen.



Deze aanvoergoot is niet bedoeld voor bepaalde specifieke werkzaamheden zoals :

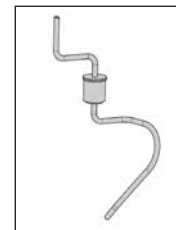
- het snijden van langwerpige groenten: gebruik hiervoor de aanvoergoot met buizen ;
- het verwerken van omvangrijke groenten, die te groot zijn om in deze goot te worden ingevoerd : gebruik hiervoor de aanvoergoot met hefboom.

Bij de aanvoergoot met hefboom horen twee hulpstukken:

1) **De schudder** om de groenten (met uitzondering van kool) naar de snijbladen te geleiden.



2) Een te snelle toevoer kan blokkering veroorzaken. Gebruik in dit geval uitsluitend de hiertoe meegeleverde zwengel (ieder ander middel is streng verboden).

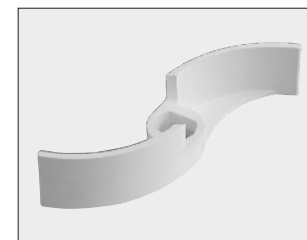


De slinger dient om grote groenten, die eventueel klem kunnen raken, los te maken.

OPZETTEN VAN SCHIJVEN EN HULPSTUKKEN

2 uitvoeraccessoires:

De CL 55 wordt geleverd met 2 uitvoeraccessoires: een zwarte uitvoerschijf en een uitwerper speciaal voor kool. Deze laatste zorgt voor een bijzonder doeltreffende uitvoer bij het snijden van kool. Voor andere groenten gebruikt u de zwarte uitvoerschijf.



① Met het motorblok tegenover u, schuift u de zwarte uitvoerschijf of de witte uitwerper op de aandrijf-as en controleert of het accessoire goed op de boden van de kuip geplaatst is.





② Monteer de schijf van uw keuze :

a) U koos een schijf voor plakjes, raspen of staafjes: Plaats de schijf op de motoras. Kijk of ze juist geplaatst is door ze in wijzerzin te laten ronddraaien.



Plaats er vervolgens de overeenkomstige snipperschijf op (schijf met recht snijblad) en laat deze in wijzerzin ronddraaien om te kijken of ze juist geplaatst is.



Monteer vervolgens de overeenkomstige plakjesschijf en laat ze in wijzerzin ronddraaien, om te kijken of ze juist geplaatst is.

b) U koos een macedoine-uitrusting: dat wil zeggen een rooster plus een speciale macedoinesnipperschijf.

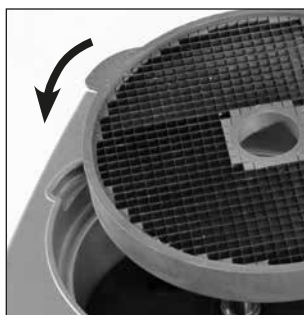
De snipperschijven kunnen in onderstaande combinaties met een macedoinerooster worden gemonteerd:

Macedoinerooster \ Snipperschijf	5x5 mm	8x8 mm	10x10 mm	14x14 mm	20x20 mm	25x25 mm
5 mm	•					
8 mm		•				
10 mm			•			
14 mm				•		
20 mm					•	
25 mm						•

De met een asterisk (*) aangeduide combinaties zijn beschikbaar op ons tarief machines en accessoires.

De afmetingen van het macedoinerooster moeten altijd minstens gelijk zijn aan die van de snijdisc.

Plaats het macedoine-rooster in de kuip van de groentesnijder. Let op dat de nok van het rooster goed in de uitsparing op het motorblok is geschoven.



c) U koos een frietenuitrusting :

Deze uitrusting bestaat uit een frietenrooster en een speciale schijf voor frieten.

LET OP TOEVOERGoot MET HENDEL

Om een optimaal snijresultaat te krijgen bij het maken van frieten is het noodzakelijk om de **verplaatsbare wand** te gebruiken en de aardappelen in het linkergedeelte van de goot in te voeren (zie foto hiernaast).

Plaats het frietenrooster in de kuip van de groentesnijder.

Zorg dat het juist op zijn plaats zit, met de frietensnijder ter hoogte van de afvoer.



Bij gebruik van de verplaatsbare wand is geen ander hulpmiddel (laadkegel of kooluitwerper) nodig.

③ Kies het bevestigingsmiddel voor de schijf afhankelijk van de gebruikte toevoergoot en het type groenten:

Toevoergoot	Type groente	Hulpmiddel	
Met hendel	Alles behalve kool en frieten	Laadkegel	
Met hendel	Kool	Kooluitwerper + sleutel	
Met hendel	Frieten	Verplaatsbare wand	
Automatisch	Alles	Schudder	
4 buizen	Alles	Geen hulpmiddel	

Helemaal op de aandrijfas schroeven (behalve bij gebruik van de verplaatsbare wand).

OPZETTEN VAN DE TOEVOERGOTEN

• AANVOERGoot MET HEFBOOM

GEbruik VAN DE BUIS

Vul de buisgoot tot bovenaan met groenten.

Druk op de aandrukker en blijf hierop drukken totdat alle groenten gesneden zijn.

Gebruik altijd de aandrukker om de groenten aan te drukken en ongewenste snijresultaten te beperken.

GEbruik VAN DE GROTE GOOT

! LET OP !



Om een optimaal snijresultaat te krijgen bij het maken van frieten is het noodzakelijk om de **verplaatsbare wand** te gebruiken en de aardappelen in het linkergedeelte van de goot in te voeren (zie foto hiernaast).

1 Plaats de toevoergoot van de groentesnijder op het motorblok. De vergrendelingsklem bevindt zich dan tegenover u, aan uw rechterkant.



2 Steek de scharnierstang in de hiertoe bestemde plaatsen achteraan het blok. Vergrendel vervolgens het deksel op het motorblok met behulp van de vergrendelingsklem.

- Vul de goot tot bovenaan met groenten.
- Plaats de aandrukker weer recht op de goot.
- Druk op de aandruwer. De druk op de aandruwer dient enkel om het snijden van de groenten te begeleiden. De druk verschilt afhankelijk van de snijbewerkingen, maar denk eraan dat een te sterke druk de snijkwaliteit kan verminderen zonder het mogelijk te maken de productiesnelheid te verhogen.
- Voor het snijden van kool verdient het de voorkeur de kool in tweeën te snijden en het hart te verwijderen om onnodige belasting van de machine te vermijden en een beter eindresultaat te verkrijgen.

• AANVOERGoot MET BUIZEN

1 Plaats de goot met de rechte en schuine buizen of de 4-buizengoot op het motorblok, waarbij de bevestigingsbeugel zich tegenover u bevindt, aan uw rechterkant.



2 Steek de scharnierstang in de hiertoe bestemde plaatsen achteraan het blok. De vergrendelingsklem bevindt zich dan tegenover u, aan uw rechterkant.



• AUTOMATISCHE AANVOERGoot

1 et **2** Ga op dezelfde wijze te werk als bij de aanvoergoot met hefboom.

3 Schroef de roerstaaf op de motoras.



4 Plaats de automatische goot op het motorblok. De aanhaakklem bevindt zich nu tegenover u, aan uw rechterkant.

5 Steek de scharnierstang in de hiertoe bestemde plaatsen achteraan het blok. Vergrendel daarna het deksel op het motorblok met behulp van de aanhaakklem.





⑥ Steek de hendel in de naaf in het midden van de aanvoergoot. Draai de hendel totdat het plastic gedeelte in de naaf geschoven zit.

HET VERWISSELEN VAN DE SCHIJF

Aangeraden wordt het apparaat stop te zetten (rode knop), voordat u de schijf gaat verwisselen.

① Ontgrendel, met het motorblok tegenover u, met uw rechterhand de aluminium aanhaakklem waarmee de aanvoergoot geblokkeerd wordt op het motorblok.

② a) **Met goot met hefboom :**

Til de hefboom omhoog om de kuip vrij te maken, draai de kuip naar links zodat u de aanvoergoot naar achteren kunt kantelen en de laadkegel of de uitdieper kunt losschroeven. Gebruik voor de uitdieper het hiertoe bestemde demontagegereedschap.

b) **Bij de aanvoergoot met buizen :**

Verwijder van te voren de inserts en stoters, til dan de aanvoergoot omhoog en kantel haar naar achteren om de kuip vrij te maken.

c) **Met automatische goot :**

Til de kop van de groentesnijder op en kantel deze naar achteren om de kuip vrij te maken.

③ Verwijder de schijf door ze bij de randen beet te pakken.

Bij een macedoine-uitrusting wordt aanbevolen de combinatierooster+schijfin één keer te verwijderen. Om deze handeling te vergemakkelijken kunt u gebruik maken van de afvoerschijf door deze rond te laten draaien. Verwijder vervolgens de afvoerschijf door middel van de twee openingen. Als de schijf klem zit, draait u haar lichtjes tegen wijzerzin in.

④ Bij de montage van een macedoine-uitrusting raden wij aan de kuip binnenin schoon te maken met een vochtige doek of spons, in het bijzonder de pennen waarop het rooster wordt gemonteerd.

Wij raden aan rooster + schijf tegelijkertijd te verwijderen. Om dit te vergemakkelijken kunt u de uitvoerschijf benutten door deze te draaien.

Gebruik altijd een goed schoongemaakt rooster.

Verwerk nooit zachte producten na harde producten, zonder eerst het rooster goed te hebben schoongemaakt.

Gebruik een D-Clean Kit (ref. 39881) voor het snel en gemakkelijk schoonmaken van de macedoine roosters 5x5, 8x8 en 10x10.

⑤ Monteer vervolgens de afvoerschijf, de snijschijf, de rasp of staafjessnijder of de macedoine-uitrusting, zoals beschreven in het vorige gedeelte onder de punten 1) en 2) voor de betreffende goot.

⑥ Sluit het deksel van de groentesnijder en vergrendel het op het motorblok door middel van de aanhaak-klem. Stel het toestel weer in werking.

KEUZE VAN DE SCHIJVEN

PLAKJESSCHIJVEN



P 0,6	Amandelen
P 0,8	kool
P 1	wortel / kool / komkommer / ui / aardappel / prei
P 2 / P 3	citroen / wortel / champignon / kool / aardappel / komkommer / courgette / ui / prei / paprika
P 4 / P 6	aubergine / biet / wortel / champignon / komkommer / paprika / radijs / salade / aardappel / tomaat
P 8 / P 10	aubergine / aardappel / courgette / wortel
P 14	aardappel / courgette / wortel

GEGOLFDE PLAKJESSCHIJVEN



GP 2	biet / aardappel / wortel / courgette
GP 3	biet / aardappel / wortel / courgette
GP 5	biet / aardappel / wortel / courgette

RASPSCHIJVEN



R 1,5	selder / kaas	R 7	kool / kaas
R 2	wortel / selderij / kaas	R 9	kool / kaas
R 3	wortel	Parmezaankaas / chocolade	
R 5	kool / kaas	Radijs	

STAAFJESSCHIJVEN



S 1x8	wortel / selderij / aardappel / courgette
S 2x2	wortel / selderij / aardappel
S 2,5x2,5	wortel
S 2x4	wortel / biet / courgette / aardappel
S 2x6	wortel / biet / courgette / aardappel
S 2x10	wortel / biet / courgette / aardappel / selderij
S 4x4	aubergine / biet / courgette / aardappel
S 6x6	aubergine / biet / selderij / courgette / aardappel
S 8x8	selder / aardappel

MACEDOINE

M 5x5	wortel / courgette / komkommer / selderij
M 8x8	aardappel / wortel / courgette / biet / raap
M 10x10	aardappel / wortel / courgette / biet / raap / ui / appel
M 14x14	aardappel / wortel / courgette / selderij / raap
M 20x20	aardappel / wortel / courgette / ananas / raap
M 25x25	aardappel / courgette / raap / appel / meloen / watermeloen
M 50x75	salade

FRIETEN

F 8x8	aardappel
F 10x10	aardappel
F 16x16	aardappel

REINIGING



LET OP !

Als voorzorgsmaatregel wordt aangeraden uw toestel altijd van de stroom los te koppelen, voordat u reinigingswerkzaamheden gaat verrichten (gevaar van elektrocutie).

Verwijder eerst het dekstel van de groentesnijder, dan de schijf en daarna eventueel het rooster en de afvoerschijf.

Maak alle onderdelen goed schoon.

Om te voorkomen dat het aluminium zwart wordt, raden wij u aan de onderdelen niet in de vaatwasmachine te reinigen, maar ze liever met de hand af te wassen met behulp van een vaatwasmiddel.

Indien u toch een vaatwasmachine gebruikt, raden wij u aan een "speciaal voor aluminium" bestemd reinigingsproduct te gebruiken.

Dompel het motorblok nooit onder water, maar reinig het met een vochtige doek of spons.



BELANGRIJK

Controleer of het door u gebruikte reinigingsmiddel geschikt is voor plastic onderdelen. Sommige sterk alkalische wasmiddelen (met een hoog gehalte aan soda of ammoniak bijvoorbeeld) zijn volkomen ongeschikt voor bepaalde soorten plastic, die hierdoor zeer snel beschadigd worden.

ONDERHOUD

• DICHTINGSRING

De dichtingsring van de motoras moet regelmatig worden geolied (gebruik tafelolie).

Om een perfecte afdichting van de motor te waarborgen, is het raadzaam regelmatig de slijtagegraad van deze ring te controleren en hem zo nodig te vervangen.

Deze dichtingsring is gemakkelijk te vervangen zonder dat de motor moet worden gedemonteerd. Wij raden u dan ook stellig aan erop toe te zien dat hij altijd in goede staat is.

• SNIJBLADEN EN KAMMEN

De snijbladen en kammen van als onze schijven zijn slijtstukken die af en toe vervangen moeten worden om altijd dezelfde snijkwaliteit te houden.

• RASPSCHIJVEN

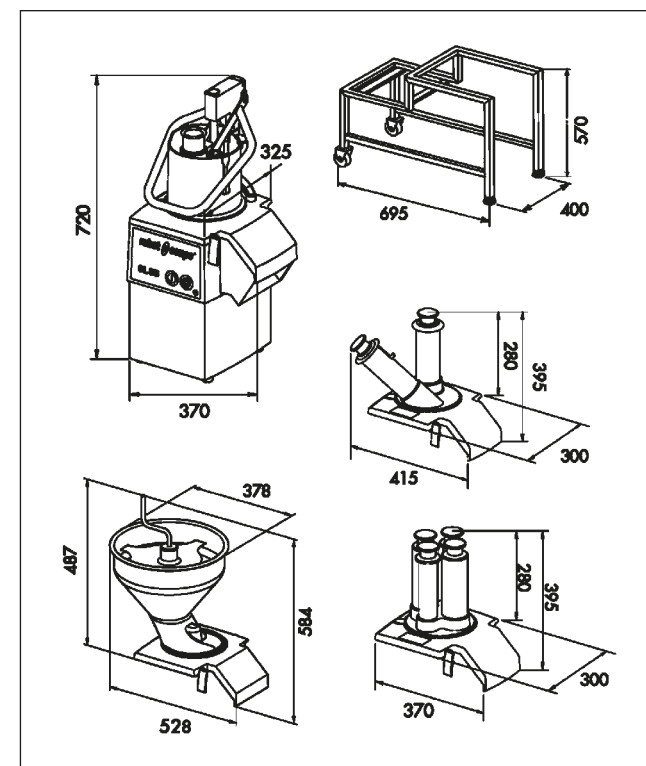
De raspschijven gaan op den duur achteruit. Wij raden aan deze af en toe te vervangen om dezelfde snijkwaliteit te houden.

TECHNISCHE KENMERKEN

• GEWICHT

	Netto	Verpakt
CL 55 zonder onderstel	27 kg	33 kg
Motorblok	18 kg	19 kg
Goot met hefboom	9 kg	14 kg
Goot met buizen	8,5 kg	10,5 kg
Automatische goot	6 kg	7 kg
Onderstel	8 kg	10 kg
Snijschijf	0,5 kg	0,6 kg

• AFMETINGEN (in mm)



• WERKHOOGTE

De CL 55 is gemonteerd op een roestvrijstalen onderstel. Wij raden aan de machine op een stabiele ondergrond te installeren. Er is geen aanbevolen werkhoogte aangezien het een vloermodel betreft.

• GELUIDSNIVEAU

Het continue equivalente geluidsniveau van dit toestel bedraagt bij onbelaste werking minder dan 70 dB (A).

• ELEKTRISCHE KENMERKEN

CL 55 Driefasig bi-snelheid

Motor	Snelheid (tpm)	Intensiteit (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

CL 55 Eenfasig

Motor	Snelheid (tpm)	Intensiteit (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

- Het vermogen staat vermeld op het typeplaatje.

VEILIGHEID



LET OP !

De schijven zijn scherp, wees daarom voorzichtig bij het hanteren!

De CL 55 is voorzien van een magnetisch beveiligingssysteem dat de motor stillegt zodra de aanvoergoot of de kuip wordt geopend, hierdoor is het onmogelijk om tijdens de werking van het toestel in contact te komen met de scherpe onderdelen.

Zodra het deksel wordt geopend, valt de motor stil.

Om het toestel weer in werking te stellen, vergrendelt u het deksel opnieuw met behulp van de aanhaakklem.

Bij gebruik van de goot met hefboom stopt de motor zodra de hefboom van de kuip wordt losgemaakt. Om het toestel weer in werking te stellen, zet u de hefboom loodrecht op de kuip.

De eenfasige CL 55 is voorzien van een thermische beveiliging die de motor automatisch stillegt als deze te lang blijft draaien of overbelast wordt.

Wacht in dit geval tot het toestel is afgekoeld, voordat u het weer in werking stelt.

De scharnierstang moet goed op zijn plaats zitten achteraan het motorblok, voordat u het toestel weer in werking stelt.



DENK ERAAN

Open de machine pas als het mes volledig is stilgefallen.

Tracht nooit de vergrendelings- en veiligheidssystemen uit te schakelen.

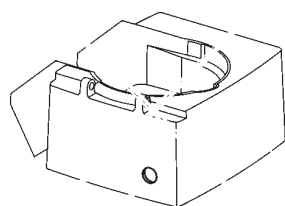
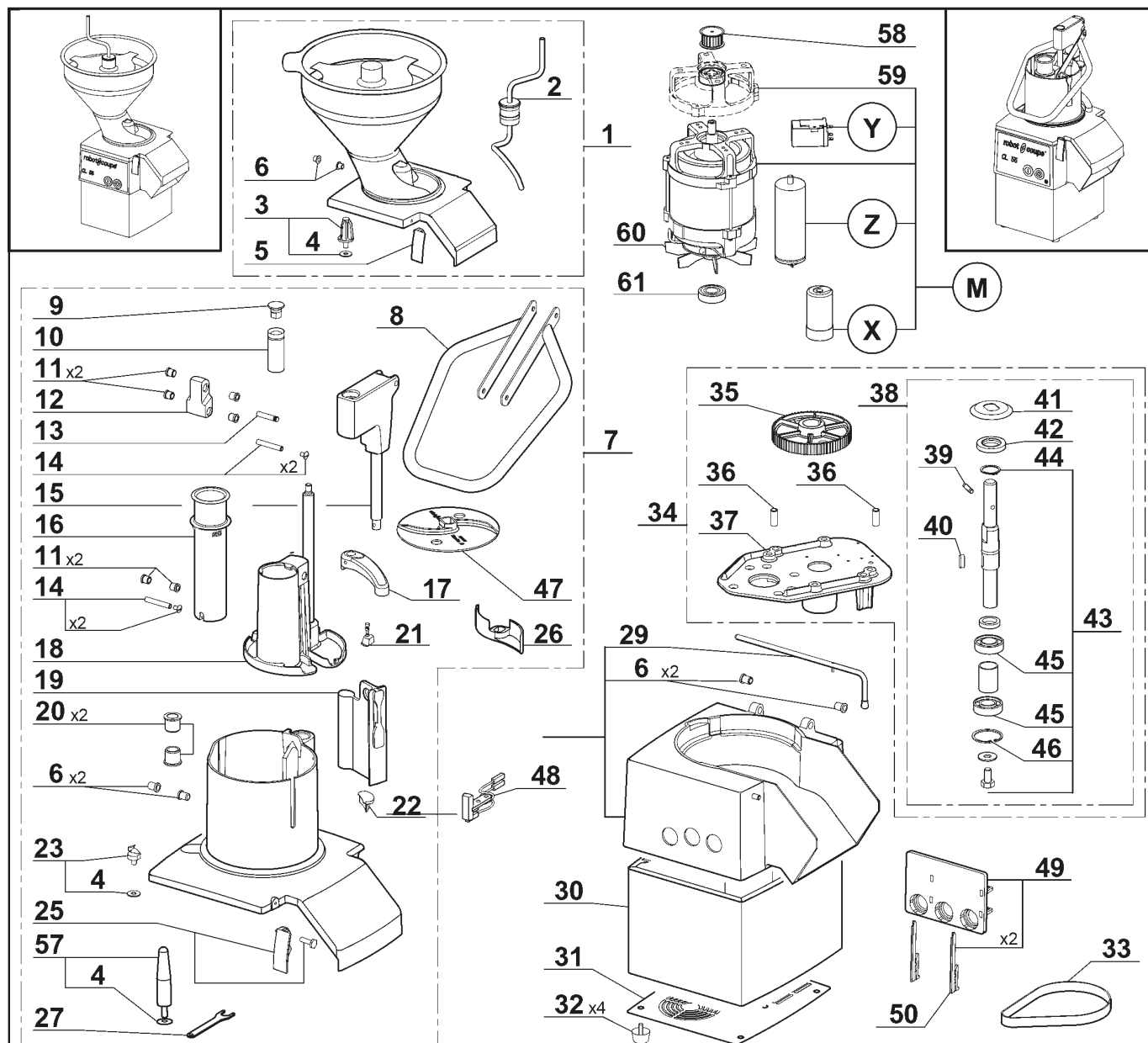
Steek nooit een voorwerp in de kuip terwijl de machine in werking is.

Druk de ingrediënten nooit met de hand aan.

Zorg dat het toestel niet overbelast wordt.

NORMEN

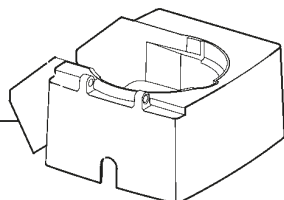
Zie de conformiteitsverklaring op pagina 3.

robotcoupe®**CL 55 E**N° de série / Serial number
- 457 - - - - -

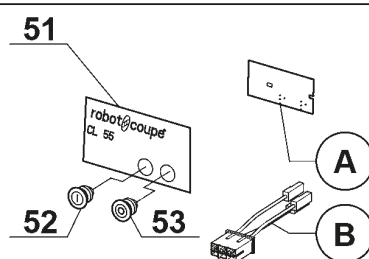
!

Plus disponible :
commander 28 et C1.
No longer available :
order 28 and C1.

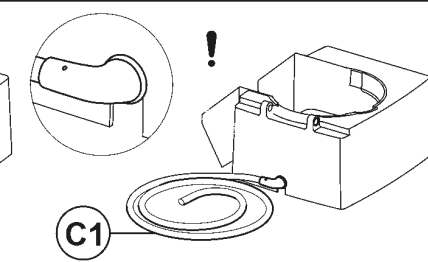
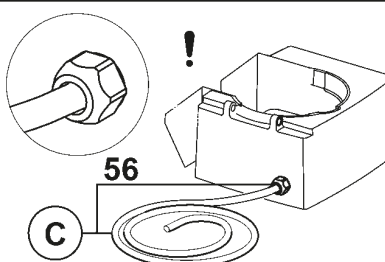
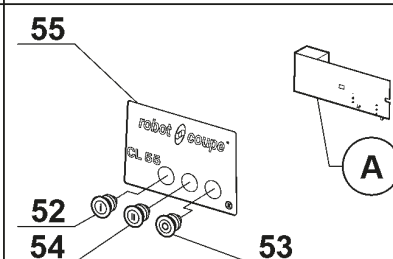
28



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	HANDLE
9	39 663	BUTEE DE POUSSOIR	PUSHER ABUTMENT
10	39 672	BAGUE DE GLISSEMENT	RING OF SLIDING
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	AXLE 8x40
14	39 667	AXE PIVOT 8x50	AXLE 8x50
15	39 668	GUIDE POUSSOIR MONTE	PUSHER GUIDE ASSEMBLY
16	39 662	POUSSOIR CAROTTE	CARROTS PUSHER
17	39 671	PORTE AIMANT MONTE	MAGNET HOLDER ASSEMBLY
18	39 669	POUSSOIR LEGUME MONTEE	VEGETABLE PUSHER ASSEMBLY
19	39 660	CLOISON AMOVIBLE	REMOVABLE WALL
20	39 670	PALIER EPAULE 15x25 (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
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	117 791	CAPOT INOX	STAINLESS STEEL MOTOR ENCLOSURE
31	117 687	PLAQUE DE FOND	BOTTOM PLATE
32	500 247	PIED (Qté=1)	FOOT (Qty=1)
33	507 341	COURROIE HTD 450-5Mx15	BELT HTD 450-5Mx15
34	39 674	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	39 675	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 CL55E (1 VITESSE)	FRONT PLATE CL55E (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 CL55E 2V	FRONT PLATE CL55E 2V
56	515 515	PRESSE ETOUPE	POWER CORD STRAIN RELIEF
57	29 156	ENS. CONE CHARGEMENT	FEEDING CONE ASSEMBLY
58	29 530	ENS. POULIE MOTRICE	DRIVING PULLEY ASSEMBLY
59	106 268	ROULEMENT SUPERIEUR (avec flasque)	UPPER BALL BEARING (with bracket)
60	104 925	VENTILATEUR	FAN
61	501 270	ROULEMENT	BALL BEARING

Index	Désignation	Description
A	CARTE DE COMMANDE	CONTROL BOARD
B	FAISCEAU DE CONNEXION MOTEUR	MOTOR WIRING HARNESS
C	CABLE D'ALIMENTATION	POWER CORD
C1	CABLE D'ALIMENTATION	POWER CORD
M	MOTEUR	MOTOR
X	CONDENSATEUR DE DEMARRAGE	STARTING CAPACITOR
Y	RELAIS	RELAY
Z	CONDENSATEUR PERMANENT	PERMANENT CAPACITOR

Type	Voltage	A	B	C	C1	M	X	Y	Z
T01	400/50/3 2V	106 250S		39 141	39 314	303 250			
T02	380/60/3 2V					303 251			
T03	220/60/3 2V					303 252			
T04	230/50/1	102 481S		39 957	39 699	303 234	502 474	504 127	502 473
T05	230/50/1 ZAF			39 600	39 601				
T06	240/50/1 UK			39 138	39 312				
T07	240/50/1 Aust			39 139	39 444				
T08	220/60/1	102 485		39 957	39 699	303 235			510 212
T09	220/60/1 BRA			39 602	39 604				
T10	220/60/1 SAU			39 138	39 312				
T11	120/60/1			39 140	39 313	303 236	501 599	501 683	507 502

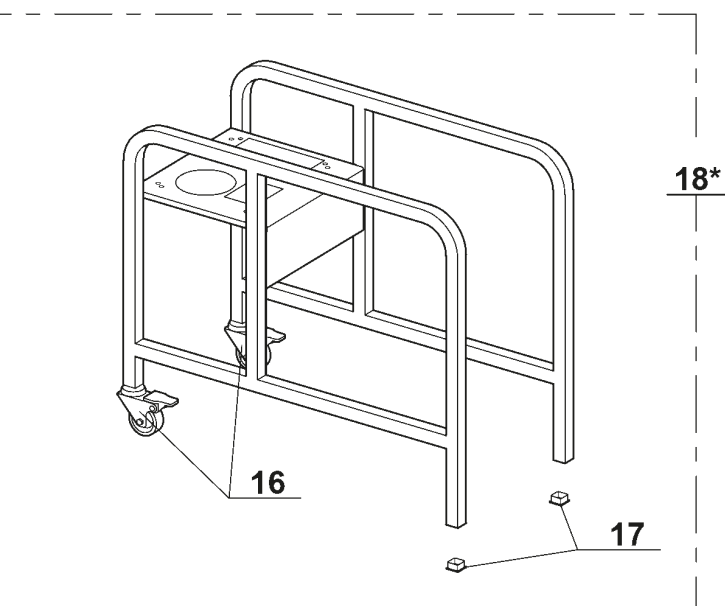
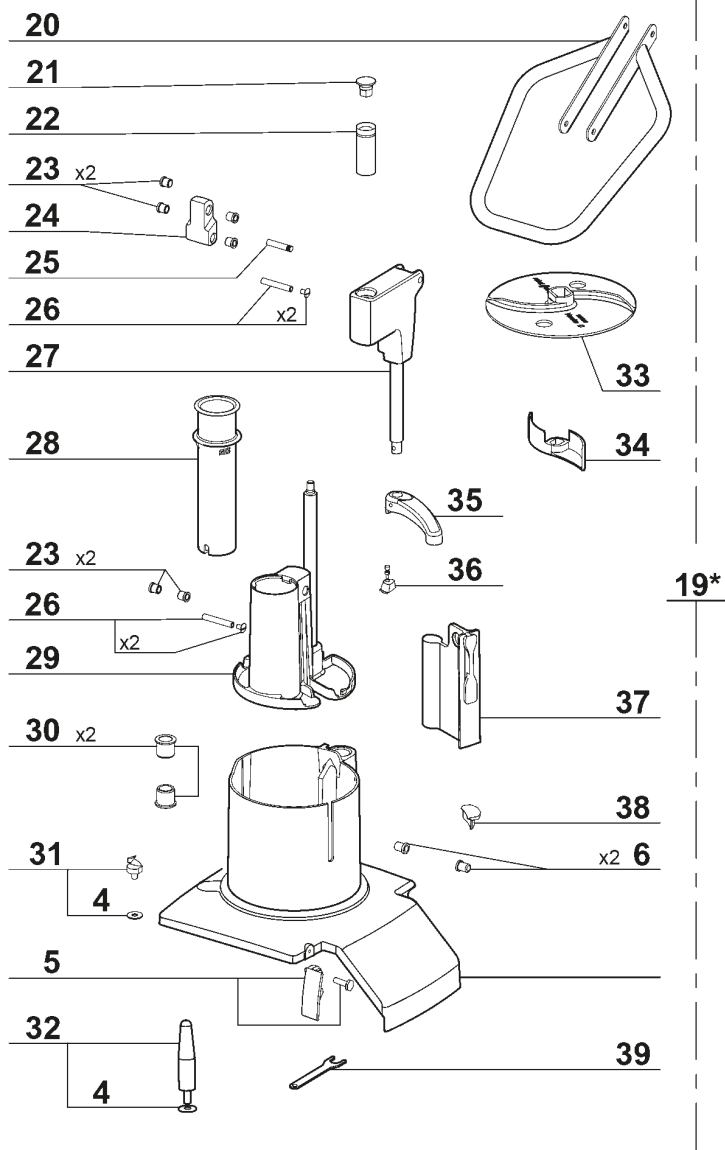
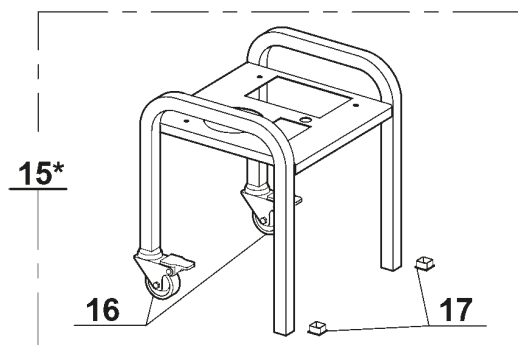
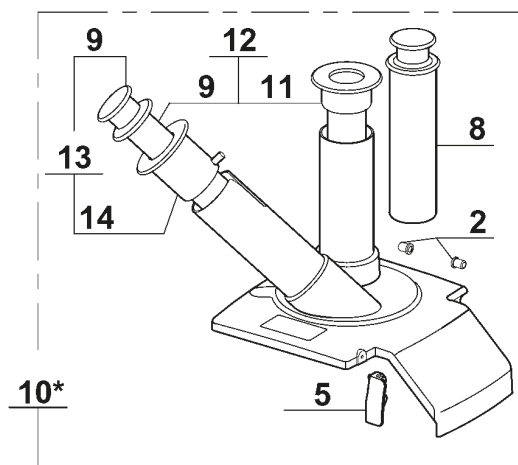
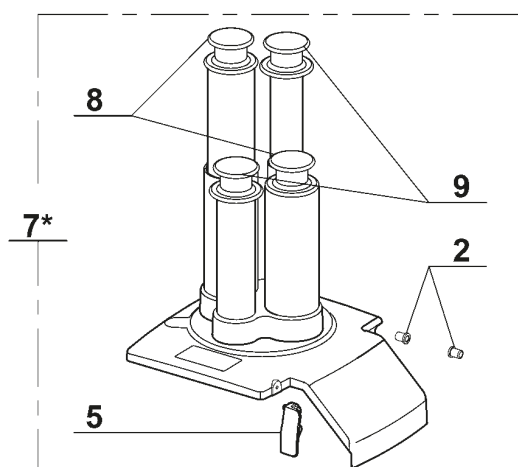
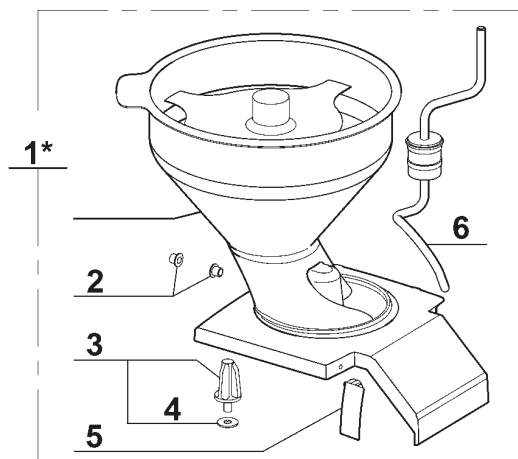
Exemple de recherche : Vous avez acheté un **CL55 E** dont la référence est : **2 211**.

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	2 073	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	2 284						
T11	120/60/1	2 274	2 275	2 276	2 277	2 278	2 279		

robotcoupe®**ACCESSOIRES CL 55 E**N° de série / Serial number
- 457 - - - - -

* Voir tarif machines / See export price list

C : 11/2013

REV :

<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	POUSOIR D70	PUSHER D70
9	101 539	POUSOIR 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 POUSOIR	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	BIELLETTE 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 POUSOIR MONTE	PUSHER GUIDE ASSEMBLY
28	39 662	POUSOIR CAROTTE	CARROTS PUSHER
29	39 669	POUSOIR 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 POUSOIR	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

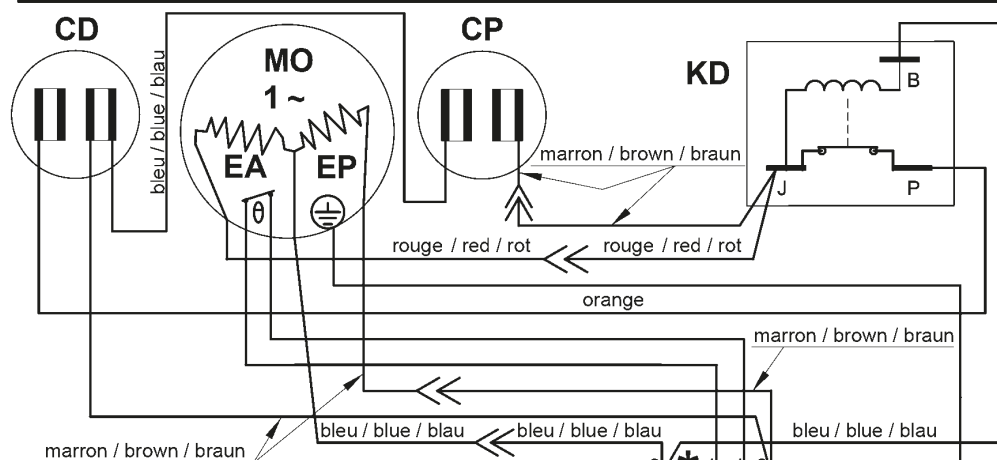
CL52E - CL55E

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

SCHEMA ELECTRIQUE

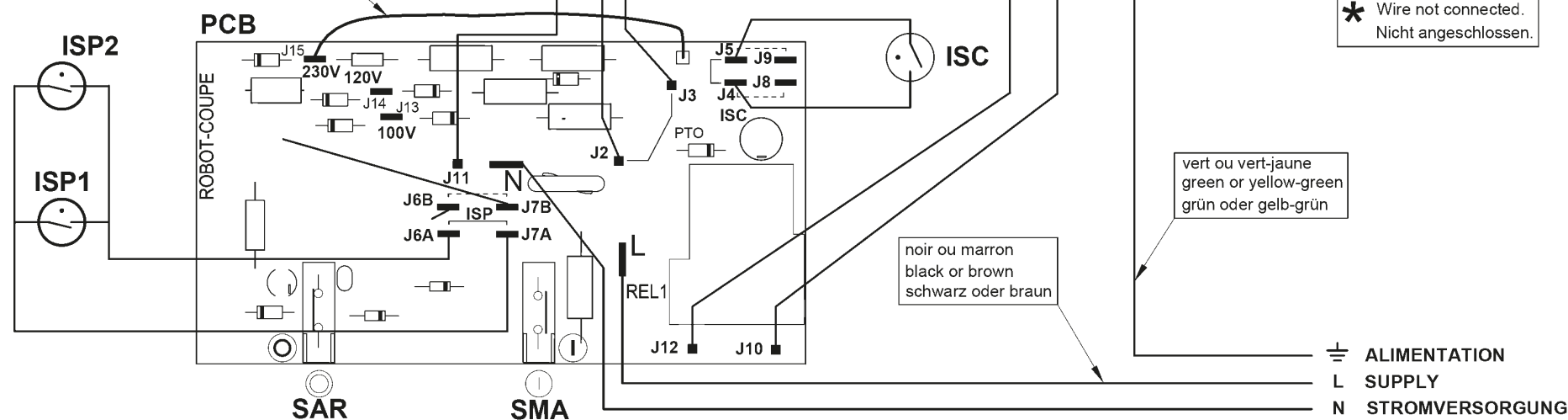
ELECTRIC DIAGRAM

ELEKTRISCHES SCHALTBILD



	Français	English	Deutsch
C	Connecteur	Connector	Steckverbindung
CD	Condensateur de Démarrage	Starting capacitor	Anlasskondensator
CP	Condensateur Permanent	Permanent capacitor	Dauerkondensator
EA	Phase Auxiliaire	Starting phase	Hilfsphase
EP	Phase Principale	Main phase	Hauptphase
ISC	Interrupteur Sécurité Couverde	Lid safety switch	Kontakt Deckelverschluss
ISP1	Interrupteur Sécurité Poussoir	Pusher safety switch	Sicherheitsschalter Stößel
ISP2	Interrupteur Sécurité Poussoir uniquement CL55E	Pusher safety switch Only CL55E	Sicherheitsschalter Stößel Nur CL55E
KD	Relais de Démarrage	Starting relay	Anlassrelais
MO	Moteur monophasé	Single phase Motor	Motor einphasig
PCB	Carte de Commande Réf 102481	Control Board # 102481	Steuerkarte 102481
SAR	Bouton Poussoir Arrêt	Off switch	Stopschalter
SMA	Bouton Poussoir Marche	On switch	Betriebschalter
θ	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.



robotcoupe®

N° 410342 b

Maj : 02/14

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

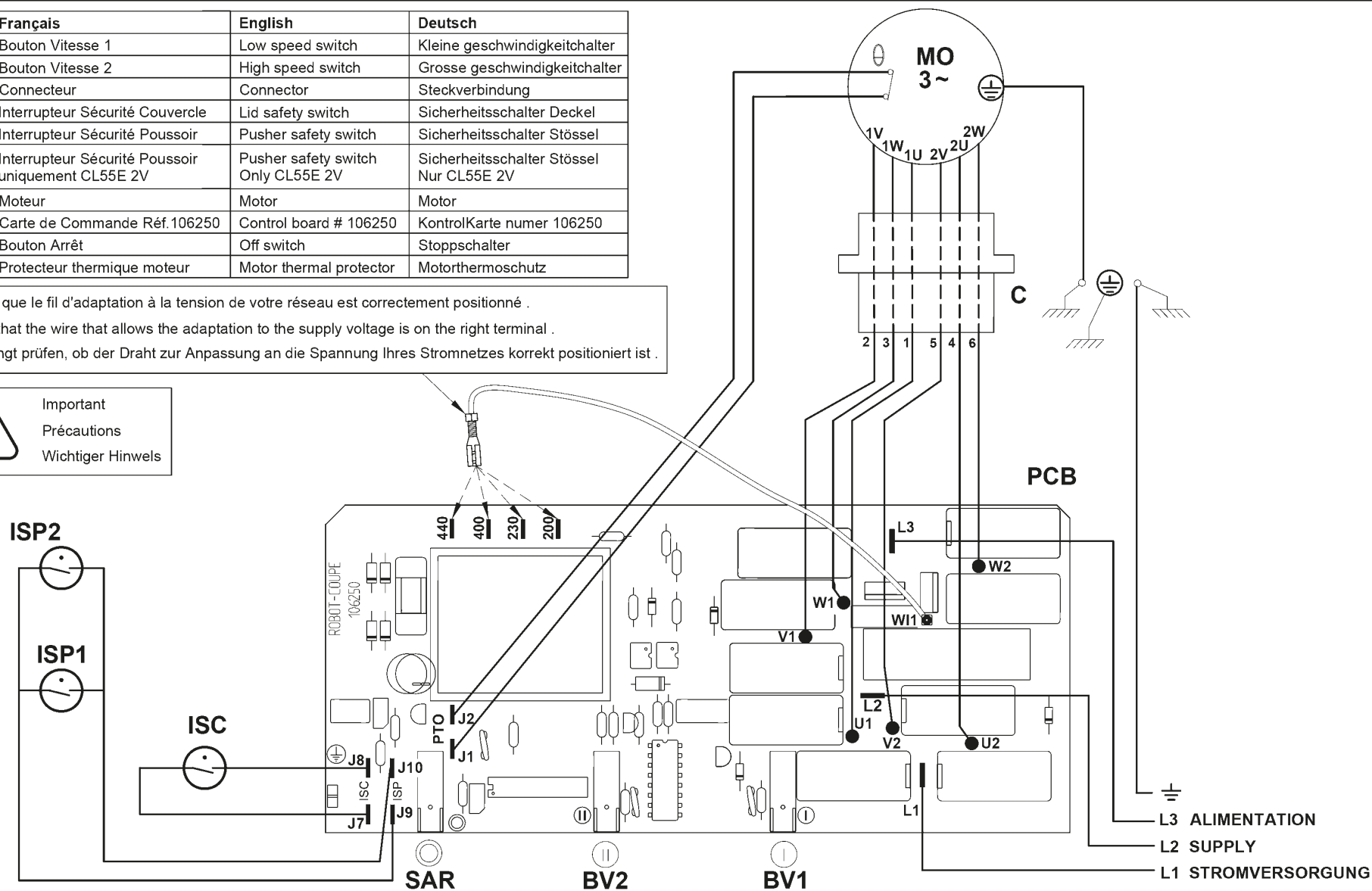
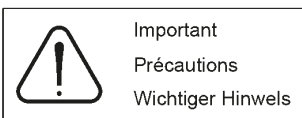
SCHEMA ELECTRIQUE

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®

N° 408467 e

Maj : 02/14

CL50E - CL50E Ultra - CL50 Gourmet A - CL52E - CL55E

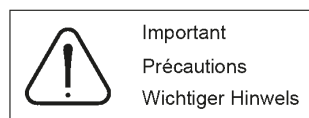
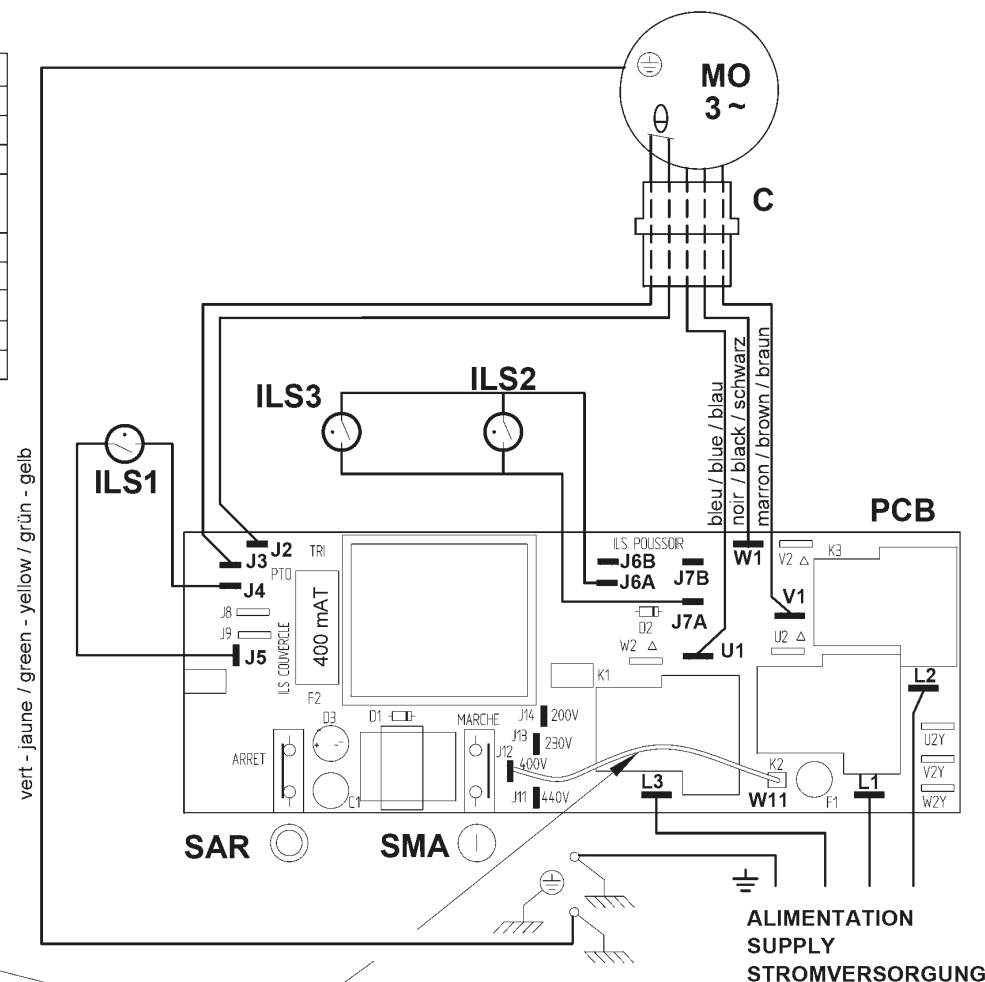
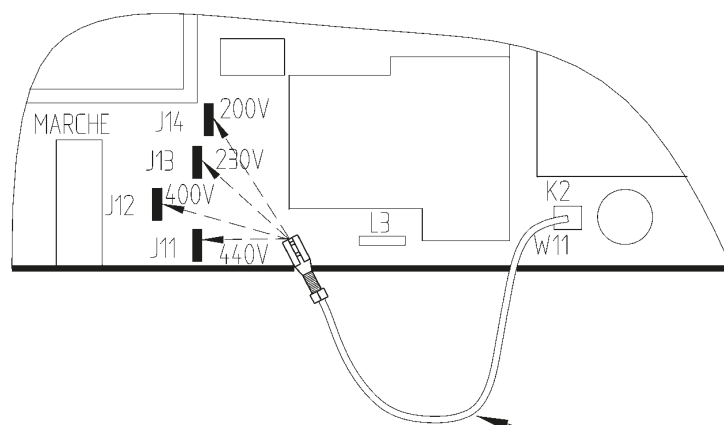
SCHEMA ELECTRIQUE

220V/60Hz - 230V/50Hz - 380V/60Hz - 400V/50Hz 3 ~

ELECTRIC DIAGRAM

ELEKTRISCHES SCHALTBILD

	Français	English	Deutsch
C	Connecteur	Connector	Steckverbindung
ILS1	Interrupteur Sécurité Couvercle	Lid safety switch	Kontakt Deckelverschluss
ILS2	Interrupteur Sécurité Poussoir	Pusher safety switch	Sicherheitschalter Stosel
ILS3	Interrupteur de Sécurité Poussoir uniquement CL55E	Pusher safety switch Only CL55E	Sicherheitschalter Stosel Nur BloB CL55E
MO	Moteur monophasé	Single phase Motor	Motor einphasig
PCB	Carte de Commande Réf 102479	Control Board # 102479	komand Kart numer 102479
SAR	Bouton Poussoir Arrêt	Off switch	Stopschalter
SMA	Bouton Poussoir Marche	On switch	Betriebsschalter
θ	Protecteur thermique moteur	Motor thermal protector	Motorthermoschutz



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

Tension d'alimentation Supply voltage Stromspannung	Connexion Terminal Anschluss
200 V	200 (J14)
220 -> 240 V	230 (J13)
380 -> 415 V	400 (J12)
440 V	440 (J11)

robot@coupe®

N° 410383 b

Maj : 02/14



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