

robot coupe®

 **KROUHAČE ZELENINY**
CL 50 • CL 50 Ultra • CL 52

NOVÉ



RESTAURACE - ŠKOLKY - LAHŮDKÁŘSTVÍ - BISTRA



CL 50 / CL 50 Ultra

NOVÉ

PRŮCHODNOST

Velký vstupní otvor (plocha 139 cm²) pro krouhání objemných druhů zeleniny jako zelí nebo celeru. Možnost zpracovat během jedné operace až 10 rajčat.

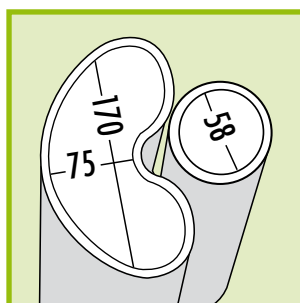


PŘESNOST

Trubicový otvor (Ø 58 mm) pro zpracování dlouhých a křehkých druhů zeleniny (např.: cukety, okurky, houby) s vynikající přesností řezu.

ERGONOMIE

Automatické opětné spouštění přístroje pomocí páčky, pro pohodlnější používání a rychlejší přípravu jídel.



ČIŠTĚNÍ

Víko je navrženo tak, aby jeho jednoduché tvary bez koutů usnadňovaly čištění.

ROBUSTNOST

Blok motoru z polykarbonátu (z nerezů v případě CL 50 Ultra) je navržen pro zpracování velkých množství.

CL 52

PŘESNOST

Trubicový otvor (Ø 58 mm) pro zpracování dlouhých a křehkých druhů zeleniny (např.: cukety, okurky, houby) s vynikající přesností řezu.

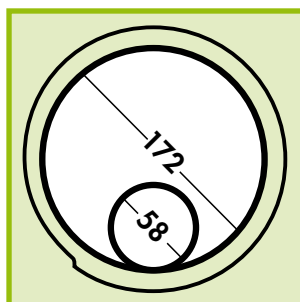


POUŽÍVÁNÍ

Velký kruhový otvor (plocha 227 cm²) je určen pro zpracování objemných druhů zeleniny jako celeru, zelí, salátu... Jeho velikost umožňuje omezit manipulace a optimalizovat průchodnost přístroje.

KVALITA ŘEZU

Odnímatelná stěna zaručuje stejnoměrnost a optimální kvalitu řezu, zejména v případě krájení na plátky brambor nebo rajčat.



ROBUSTNOST

Blok motoru z nerezů.

Přístroj je vhodný jak pro malá, tak pro velká množství.



Krouhače zeleniny

Stolní modely



Výhody :

Možnost používání :

- **Velký vstupní otvor** pro zpracování objemných druhů zeleniny jako zelí, salátu.

Velká různorodost řezů :

- Široký sortiment **48 disků** pro krájení na plátky, vlnkované plátky, strouhání, krájení na tyčinky, nudličky a kostičky (od 5x5x5 mm do 25x25x25 mm), s optimální přesností a kvalitou řezu.
- Přístroj o jedné rychlosti 375 ot/min, ideální pro zpracování křehkých produktů, krájení zeleniny na kostičky a brambor na hranolky, s velkou různorodostí řezu při krájení na plátky, strouhání a krájení na kostičky.
- Přístroj o dvou rychlostech 375 a 750 ot/min, který v sobě slučuje přesnost řezu a rychlost.

Jednoduchá konstrukce a robustnost :

- Všechny součásti, které jsou v kontaktu s pokrmem, jsou snadno odnímatelné pro zajištění dokonalé hygieny.
- Asynchronní motor pro intenzivní používání.



Počet porcí :

až do 400



Zákazník :

Školky, Lahůdkářství, Bistra, Restaurace.



Stručně :

Vysoce výkonné, robustní a snadno čistitelné, nabízející široký sortiment řezů nejrůznějších tvarů, tyto jedinečné přístroje budou plnit Vaše každodenní požadavky přesně, snadno a efektivně.



Nejširší výběr disků !



12 PLÁTKOVAČŮ
0,6 mm
14 mm



3 VLNKOVAČE
2 mm
5 mm



10 STROUHAČŮ
1,5 mm
9 mm



11 NUDLIČKOVAČŮ
1 x 8 mm
8 x 8 mm



9 KOSTKOVAČŮ
5 x 5 x 5 mm
50 x 70 x 25 mm



3 HRANOLKOVAČE
8 x 8 mm
10 x 16 mm



Kapacita

	CL 50	CL 50 Ultra základna z nerezů	CL 52 základna z nerezů
Praktická průchodnost	až do 250 kg/h	až do 250 kg/h	až do 300 kg/h
Teoretická průchodnost	až do 5 kg/mn	až do 5 kg/mn	až do 7 kg/mn
Počet porcí denně	20 300 +	20 300 +	50 400 +



Příslušenství pro přípravu kaše

NOVÉ

Typy CL 50 E a CL 50 Ultra E mohou být vybaveny na objednávku příslušenstvím pro přípravu kaše.

Toto příslušenství se skládá :

- ze speciální mřížky a kovového nástroje
- ze speciálního disku na odvádění produktu
- z plnicího žlabu.

Plnicí žlab lze používat pouze na přístroji CL 52.



Umožní Vám snadno připravit kvalitní a chutnou kaši ve velkém množství.



▶ Plátkovač



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

ref.
28166
28069
28062
28063
28064
28004
28065
28066

10 mm
14 mm
vlnkovač 2 mm
vlnkovač 3 mm
vlnkovač 5 mm
vařené brambory 4 mm
vařené brambory 6 mm

ref.
28067
28068
27068
27069
27070
27244
27245

▶ Nudličkovač / Hranolky



1 x 8 mm
1 x 26 mm cibule/želí
2 x 2 mm (celer)
2 x 4 mm (proužky)
2 x 6 mm (proužky)
2 x 8 mm (proužky)
2 x 10 mm

ref.
28172
28153
28051
27072
27066
27067
28173

3 x 3 mm
4 x 4 mm
6 x 6 mm
8 x 8 mm
hranolky 8 x 8 mm
hranolky 10 x 10 mm
hranolky 10 x 16 mm

ref.
28101
28052
28053
28054
28134
28135
28158

▶ Strouhač



1,5 mm
2 mm
3 mm
4 mm
5 mm
7 mm
9 mm
parmezán
křen
bramborové placky

ref.
28056
28057
28058
28073
28059
28016
28060
28061
28055
27164

▶ Kostky



5 x 5 x 5 mm
8 x 8 x 8 mm
10 x 10 x 10 mm
14 x 14 x 14 mm
14 x 14 x 5 mm
14 x 14 x 10 mm
20 x 20 x 20 mm
25 x 25 x 25 mm
50 x 70 x 25 mm

ref.
28110
28111
28112
28113
28181
28179
28114
28115
28180

▶ Indukční motor

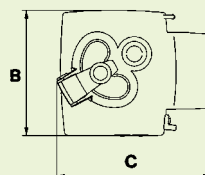
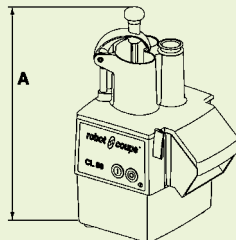


- **Komerční asynchronní motor pro průmyslové využití**, zaručující delší životnost a spolehlivost stroje.
- Konstrukce motoru je vybavena kuličkovými ložisky, umožňující tichý chod motoru bez jakýchkoliv vibrací.
- Extra silný.
- **Nevyžadující žádnou údržbu :**
 - žádné tření (bez kartáčků)
 - nerezová hřídel motoru.

Normy
CE

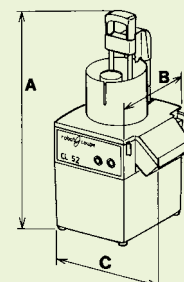
	Technické údaje			Rozměry (mm)			Váha (kg)	
	Rychlost (ot./mn)	Výkon (W)	Napětí* (A)	A	B	C	netto	brutto
CL 50	375	550	400 V/3 50 Hz 1,7	335	310	380	15	18
CL 50	375 a 750	550	400 V/3 50 Hz 1,8-2,1	335	310	380	15	18
CL 50 Ultra	375	550	400 V/3 50 Hz 1,7	350	310	380	15	18
CL 50 Ultra	375 a 750	550	400 V/3 50 Hz 1,8-2,1	350	310	380	15	18
CL 52	375	750	400 V/3 50 Hz 2	640	360	250	21	24

CL 50 - CL 50 Ultra



* K dispozici i další napětí

CL 52



robot coupe®

VYROBENO VE FRANCII SPOLEČNOSTÍ
ROBOT-COUPÉ S.N.C.

Sídlo firmy, vývozní a marketingové oddělení :

48, rue des Vignerons - BP 157

94305 Vincennes Cedex - France

Tél.: 01 43 98 88 33 - Fax : 01 43 74 36 26

email : international@robot-coupe.com

www.robot-coupe.com

Distributor

NORMY :

Přístroj odpovídá :

• Požadavkům následujících evropských norem a zákonným předpisům států, které je převzaly do své legislativy : 98/37/CEE, 73/23/CEE, 89/336/CEE, 89/109/CEE, 2002/72/CEE.

• Požadavkům harmonizovaných evropských norem a norem týkajících se bezpečnosti a hygieny : EN 292 - 1 a 2, EN 60204 - 1, 1998, EN 1678.

