

robot coupe®

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



RESTAURACE - ŠKOLY - BISTRA

▶ CL 50 / CL 50 Ultra

Výkonné, silné, snadno se čistí a umožňuje velkou rozmanitost krájení; těmto modelům se nic nevyrovná a umějí vyhovět vašim každodenním potřebám s přesností, snadností a efektivitou.

ERGONOMIE

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

SNADNÉ ČIŠTĚNÍ

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

ROBUSTNOST

Víko a nádoba jsou kovové a motorová část z polykarbonátu (z nerezů u modelu CL 50 Ultra).

Příslušenství pro přípravu kaše

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

Můžete také jednoduše připravit kvalitní a vysoce chutné pyré.



Plnicí násypka



Pasírovací mřížka je k dispozici ve 2 různých velikostech podle požadované struktury kaše: 3 mm nebo 6 mm.



Speciální vyhazovací disk

2 OTVORY

- Velká násypka (plocha 139 cm²) pojme až 10 rajčat.
- Kulatá násypka (Ø 58 mm) pro rovnoměrný řez dlouhých plodů.



PRŮCHODNOST

- Praktická průchodnost: až 250 kg/h.
- Teoretická průchodnost: až 3 kg/min.
- V nabídce ve 2 provedeních: 1 rychlost (jednofázový nebo třífázový) 375 ot/min. 2 rychlosti (třífázový): 375 ot/min a 750 ot/min.

50 DISKŮ

Výjimečná kvalita krájení:

CL 50 vám umožní velkou rozmanitost krájení, a to i z křehké zeleniny, jako žampionová drť nebo rajčatový salát.

Možnost 10 druhů směsí a 3 druhů hranolek

NEJŠIRŠÍ VÝBĚR DISKŮ

▶ Plátkovač a Vlnkovač



16 disků



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

ref.

28166
28069
28062
28063
28064
28004
28065
28196

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

ref.

28066
28067
28068
27068
27069
27070
27244
27245



0,6 mm → 14 mm

▶ Strouhač



10 disků



1,5 mm
2 mm
3 mm
4 mm
5 mm

ref.

28056
28057
28058
28073
28059

7 mm
9 mm
parmezán
křen
bramborové placky

ref.

28016
28060
28061
28055
27164



1,5 mm → 9 mm

▶ Nudličkovač, Julienne



12 disků



1 x 8 mm
1 x 26 mm cibule/želí
2 x 2 mm (celer)
2,5 x 2,5 mm
2 x 4 mm (proužky)
2 x 6 mm (proužky)

ref.

28172
28153
28051
28195
27072
27066

2 x 8 mm (proužky)
2 x 10 mm
3 x 3 mm
4 x 4 mm
6 x 6 mm
8 x 8 mm

ref.

27067
28173
28101
28052
28053
28054



1x8 mm → 8x8 mm

▶ Kostky



9 disků



5 x 5 x 5 mm
8 x 8 x 8 mm
10 x 10 x 10 mm
14 x 14 x 5 mm
14 x 14 x 10 mm

ref.

28110
28111
28112
28181
28179

14 x 14 x 14 mm
20 x 20 x 20 mm
25 x 25 x 25 mm
50 x 70 x 25 mm

ref.

28113
28114
28115
28180



5x5x5 mm → 50x70x25 mm

▶ Hranolky



3 disků



8 x 8 mm
10 x 10 mm
10 x 16 mm

ref.

28134
28135
28158



8x8 mm → 10x16 mm



Krouhače zeleniny

Stolní modely



Výhody:

Možnost používání :

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

Velká různorodost řezů :

- Široký sortiment **50 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.
- Příklad 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.
- Příklad 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 pokrmu, jsou snadno odnímatelné pro zajištění dokonalé hygieny.
- Asynchronní motor pro intenzivní používání.



Počet porcí:

až do 300



Zákazník:

Restaurace, Školy, Bistra.



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.



Indukční motor

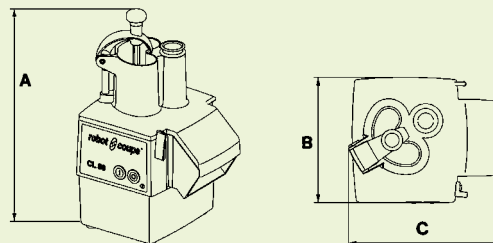


- **Komerční asynchronní motor pro průmyslové využití**, zaručující delší životnost a spolehlivost stroje.
- Konstrukce motoru je vybavena kuličkovými ložisky, umožňující tichý chod motoru bez jakýchkoliv vibrací.
- Extra silný.
- **Nevyžadující žádnou údržbu :**
 - žádné tření (bez kartáčků)
 - nerezová 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	230 V/1 50 Hz 5,7	590	320	350	17,6	19,8
CL 50	375	550	400 V/3 50 Hz/ 1,7	590	320	350	17,6	19,8
CL 50	375 & 750	600	400 V/3 50 Hz/ 1,8-2,1	590	320	350	17,6	19,8
CL 50 Ultra	375	550	230 V/1 50 Hz 5,7	590	320	350	18	20,2
CL 50 Ultra	375	550	400 V/3 50 Hz/ 1,7	590	320	350	18	20,2
CL 50 Ultra	375 & 750	600	400 V/3 50 Hz/ 1,8-2,1	590	320	350	18	20,2

CL 50 - CL 50 Ultra



* K dispozici i další napětí

robot coupe®

**VYROBENÉ VE FRANCII SPOLEČNOSTÍ
ROBOT-COUPÉ S.N.C.:**

Sídlo firmy, vývozní a marketingové oddělení :

Tél.: + 33 1 43 98 88 33 - Fax : + 33 1 43 74 36 26

48, rue des Vignerons

94305 Vincennes Cedex - France

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 : 2006/42/CE, 2006/95/CE, 2004/108/CE, 1935/2004/CE, 2002/72/CE, «RoHS» 2002/95/CE, «DEEE» 2002/96/CE.

- Požadavkům harmonizovaných evropských norem a norem týkajících se bezpečnosti a hygieny : EN 12100-1 a 2 - 2004, EN 60204-1 - 2006, EN 1678- 1998, EN 60529-2000 : IP 55, IP 34.

