

robot coupe®



ОВОЩЕРЕЗКИ

CL 50 • CL 50 Ultra • CL 52



ДЛЯ РЕСТОРАНОВ, СТОЛОВЫХ, КОЛБАСНЫХ ЦЕХОВ И ФАБРИК-КУХОНЬ



▶ CL 50 / CL 50 Ultra

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ

Большая воронка (площадь 139 см²) для нарезки объемистых овощей, таких, как капуста и сельдерей. За одну операцию можно обработать до 10 томатов.

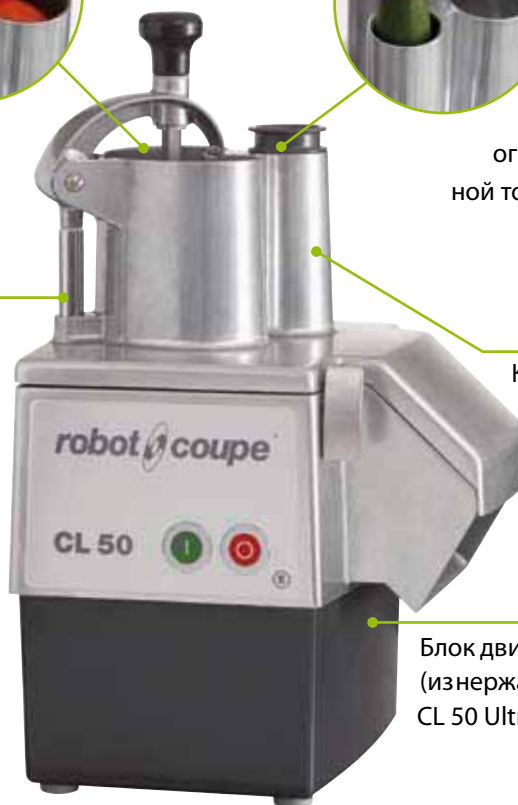
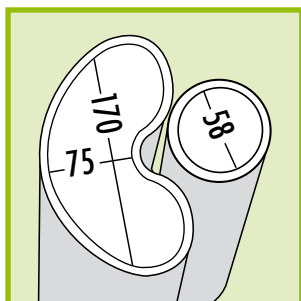


ТОЧНОСТЬ

Круглая воронка (Ø 58 мм) для нарезки длинных и нежных овощей (например: кабачки, огурцы, грибы) с идеальной точностью.

ЭРГОНОМИЯ

Эти модели оборудованы автоматическим устройством повторного запуска машины при опускании толкателя, что обеспечивает наилучшую эргономичность и скорость выполнения работы.



ОЧИСТКА

Крышка простой формы без выступов для легкой санитарной обработки.

ПРОЧНОСТЬ

Блок двигателя из поликарбоната (из нержавеющей стали в модели CL 50 Ultra).



▶ CL 52

ТОЧНОСТЬ

Одна круглая воронка (Ø 58 мм) для нарезки длинных овощей и деликатной нарезки нежных продуктов.

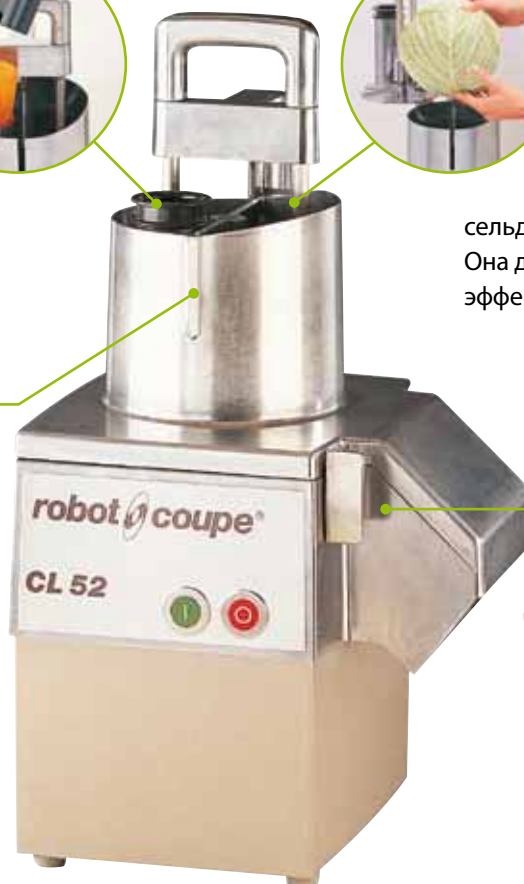
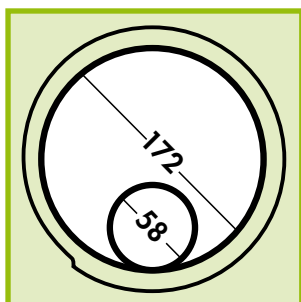


ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ

Большая воронка (площадь 227 см²) для нарезки объемистых овощей, таких как сельдерей, капуста, салат... Она делает работу удобнее и эффективнее.

КАЧЕСТВО НАРЕЗКИ

Съемная панель предназначена для достижения оптимального результата нарезки (например, картофеля или томатов).



ПРОЧНОСТЬ

Блок двигателя из нержавеющей стали.

Для низкой и высокой производительности.



Овощерезки

Настольные модели



Преимущества модели:

Высокая производительность:

- Большая загрузочная воронка для объемистых продуктов.

Большое разнообразие форм нарезки:

- **48 дисков**, позволяющих производить все виды нарезки: стружку, волнистую нарезку, соломку, жульен, брусочки и кубики (от 5x5x5 мм до 25x25x25 мм) с точностью и высоким качеством.
- Скорость 375 об./мин идеальна для нарезки нежных продуктов, кубиков и картофеля-фри и обеспечивает все формы нарезки: ломтики/шинковка, терка и жульен.
- Две скорости 375 и 750 об./мин обеспечивают повышенную точность нарезки и быстроту.

Простая и надежная конструкция:

- Все детали, находящиеся в контакте с продуктами, легко разбираются для быстрой очистки.
- Асинхронный двигатель, предназначенный для интенсивной работы.



Число порций:

до 400



Назначение:

Для ресторанов, столовых, колбасных цехов, фабрик-кухонь.



Коротко:

Эффективные и надежные, простые при очистке и обладающие большим разнообразием нарезки, эти овощерезки помогут вам точно, легко и эффективно удовлетворить ваши каждодневные нужды.



▶ Самое большое разнообразие нарезки!



12 СЛАЙСЕР
0,6 мм
14 мм



3 ФИГУРНЫЕ ЛОМТИКИ
2 мм
5 мм



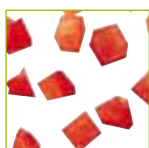
10 ТЕРКА
1,5 мм
9 мм



11 СОЛОМКА
1 x 8 мм
8 x 8 мм



9 КУБИКИ
5 x 5 x 5 мм
50 x 70 x 25 мм



3 ФРИ
8 x 8 мм
10 x 16 мм



▶ Производительность

	CL 50	CL 50 Ultra опора нерж. ст.	CL 52 опора нерж. ст.
Практическая производит.	до 250 кг/ч	до 250 кг/ч	до 300 кг/ч
Теоретическая производительность	до 5 кг/мин	до 5 кг/мин	до 7 кг/мин
Число порций в день	20 - 300 +	20 - 300 +	50 - 400 +

▶ Насадка для приготовления пюре

Модели CL50 € и CL50 Ultra € дополнительно могут быть укомплектованы насадкой для приготовления пюре. Эта насадка состоит из:

- Лопасть для протирания и диск-протирка
- диска-сбрасывателя
- загрузочной воронки.



Воронка
(только для CL 50 € и CL 50 €)



Лопасть для протирания и диск-протирка, предлагаемый в 3 размерах: 1,5 мм, 2 мм и 3 мм



Диск-сбрасыватель

Модель CL 52 может быть укомплектована комплектом для приготовления картофельного пюре, который состоит из лопасти для протирания и диска-протирки 1,5 мм, 2 мм и 3 мм. Позволяет приготовить до 300 кг пюре в час.

▶ Слайсер



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

номер по каталогу
28166
28069
28062
28063
28064
28004
28065
28066

номер по каталогу
10 mm 28067
14 mm 28068
волнистая 2 mm 27068
волнистая 3 mm 27069
волнистая 5 mm 27070
Варенный картофель 4 mm 27244
Варенный картофель 6 mm 27245

▶ Соломка / Фри



1 x 8 mm
1 x 26 mm
2 x 2 mm
2 x 4 mm
2 x 6 mm
2 x 8 mm
2 x 10 mm

номер по каталогу
28172
28153
28051
27072
27066
27067
28173

номер по каталогу
3 x 3 mm 28101
4 x 4 mm 28052
6 x 6 mm 28053
8 x 8 mm 28054
фри 8 x 8 mm 28134
фри 10 x 10 mm 28135
фри 10 x 16 mm 28158

▶ Терка



номер по каталогу
1,5 mm 28056
2 mm 28057
3 mm 28058
4 mm 28073
5 mm 28059
7 mm 28016
9 mm 28060
Пармезан 28061
Редька 28055
Картофельный пирог 27164

▶ Кубики



номер по каталогу
5 x 5 x 5 mm 28110
8 x 8 x 8 mm 28111
10 x 10 x 10 mm 28112
14 x 14 x 14 mm 28113
14 x 14 x 5 mm 28181
14 x 14 x 10 mm 28179
20 x 20 x 20 mm 28114
25 x 25 x 25 mm 28115
50 x 70 x 25 mm 28180

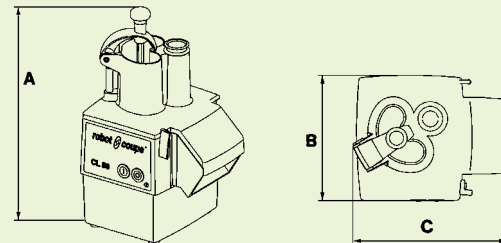
▶ Индукционный двигатель



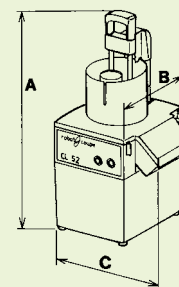
- Асинхронный двигатель промышленного изготовления, предназначенный для интенсивной работы, характеризуется высокой надежностью и долговечностью.
- Двигатель смонтирован на шарикоподшипниках, что обеспечивает его бесшумное функционирование и отсутствие вибраций.
- Увеличенная выходная мощность.
- **Не требует техобслуживания:**
 - отсутствие изнашивающихся деталей (без щеток).
 - Вал двигателя изготовлен из нержавеющей стали.

Норма ЕС	Электрические характеристики			Размеры (мм)			Вес (кг)	
	Скорость (об/мин)	Мощность (Вт)	Напряжение* (А)	A	B	C	нетто	в упаковке
CL 50	375	550	220 В/3 50 Гц 1,7	335	310	380	15	18
CL 50	375 и 750	550	400 В/3 50 Гц/ 1,8-2,1	335	310	380	15	18
CL 50 Ultra	375	550	220 В/3 50 Гц 1,7	350	310	380	15	18
CL 50 Ultra	375 и 750	550	400 В/3 50 Гц/ 1,8-2,1	350	310	380	15	18
CL 52	375	750	400 В/3 50 Гц 2	640	360	250	21	24

CL 50 - CL 50 Ultra



CL 52



Предусмотрены и другие параметры напряжения.

robot coupe®

Изготовлено во Франции компанией ROBOT-COUPÉ s.n.c. :

Генеральная дирекция, Франция,
Международная дирекция и маркетинг

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

BP 157 - 94305 Vincennes Cedex - FRANCE

email : international@robot-coupe.com

www.robot-coupe.com

Дистрибьютор

НОРМЫ:

Аппараты соответствуют:

- Положениям европейских директив, а также национальному законодательству, в которое они преобразованы: 98/37/CEE, 73/23/CEE, 89/336/CEE, 89/109/CEE, 2002/72/CEE.
- Положениям стандартизованных европейских норм, указанных выше, а также норм в отношении техники безопасности и гигиены: EN 292 - 1 и 2, EN 60204 - 1, 1998, EN 1678.

