

robot coupe®



CL 50 • CL 50 Ultra • CL 52

PROFESIONÁLNÍ KROUHAŘE ZELENINY



RESTAURACE, ÚSTAVY, LAHÁDKÁŘSTVÍ, CATERING



CL 52



- **Nerezovf blok motoru** pro dlouhou životnost a jednoduché čištění.

- **Celokovové pšišlu•enství krouhaře** pro vyšší odolnost.

- 2 plnicí otvory v jedné hlavě.

- Jeden **velkf kruhovf otvor** (plocha 227 cm²) pro krouhání velkfch surovin jako zelí, brambory, salát atd...

- Jeden **kruhovf otvor** (Ø 58 mm) pro podlouhlou zeleninu a krouhání křehké zeleniny např. rajčat.

- **Vyjímatelná pšepáčka**, která se doporučuje použít při krouhání **brambor** nebo **plátkování rajčat** k dosažení optimálního výsledku.

- Rychlost 375 ot/min je ideální při kostičkování a krájení hranolek. Stejně tak při zpracovávání křehkfch surovin a rozmanitém krájení plátk°, nudliček a strouhání.

- Tyto modely nabízejí **nejširší škálu velikostí kostiček** (od 5 x 5 x 5 mm do 25 x 25 x 25 mm), které Vám poskytnou nové nápady jak prezentovat Vaše pokrmy.

- Pro maximální bezpečnost uživatele jsou tyto 3 modely vybaveny **magnetickfm bezpečnostním systémem**, patentovanfm firmou Robot-Coupe. Tento systém zastaví motor okamžitě po otevření velkého násypného otvoru a zamezí tím přístupu k běžícím krouhacím diskům.

CL 50 Ultra



- **Nerezovf blok motoru.**

- 2 plnicí otvory:

- Jeden velkf otvor ve tvaru **pšlměsíce** (plocha 121 cm²) pro krouhání zeleniny jako zelí, brambory atd...

- Jeden **kruhovf otvor** (Ø 58 mm) pro podlouhlou zeleninu a krouhání křehké zeleniny např. rajčat.

- Tyto modely jsou vybaveny systémem, který **automaticky restartuje** motor při opětovném uzavření plnicího otvoru, a tím **usnadňuje použití** a **urychluje zpracovávání** surovin.

KROUHAŘE ZELENINY

STOLNÍ MODEL Y



Vfody :

Kapacita krouhání :

- Velký plnicí otvor ve travu pulmesíce pro krouhání suvorin jako zelí, salát...

Moznosti krouhání :

- K dispozici je kompletní rada 45 disku pro plátkování, vlnkování, strouhání, krájení nudlicek a krájení kostek (od 5x5x5 mm do 25x25x25 mm) s vynikajícími výsledky krouhání.

Jednoduchý a robustní design :

- Všechny části, které přicházejí do styku s potravinami lze snadno rozebrat a perfektně vycistit.
- Asynchronní motor pro intenzivní využití.



Pocet porcí :

az 400 porcí



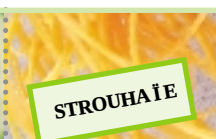
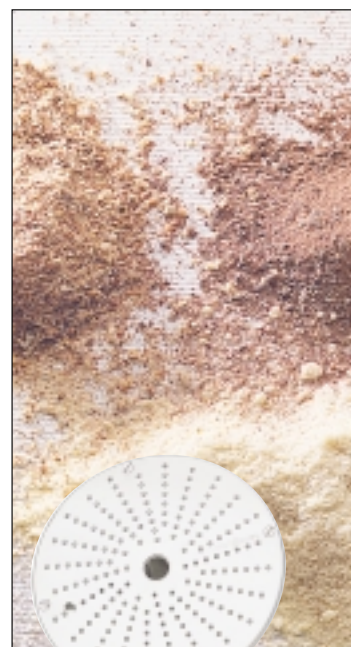
Zákazník :

Restaurace, Ústavy,
Lahůdkářství, Catering.



Stručně :

Velice výkonné, trvanlivé a snadno omyvatelné. Tyto stroje uspokojí Vaše každodenní potřeby přesně podle Vašich požadavků tak snadno a účinně.



CL 50
CL 50 Ultra
CL 52

0,6 mm, 0,8 mm, 1 mm,
2 mm, 3 mm, 4 mm, 5 mm,
8 mm, 10 mm, 14 mm.
Vlnkovač 2 mm, 3 mm, 5 mm.
Vařené brambory 4 mm, 6 mm.

1,5 mm, 2 mm, 3 mm,
4 mm, 5 mm, 7 mm,
9 mm.
Parmezán
Strouhač na křen
Restované BRAMBORY

1 x 8 mm, Oignon/chou 1 x 26
mm, 2 x 2 mm, 2 x 4 mm,
2 x 6 mm, 2 x 8 mm, **2 x 10 mm**,
3 x 3 mm, 4 x 4 mm, 6 x 6 mm,
8 x 8 mm.
Hranolky 8 x 8 mm, 10 x 10 mm.
10 x 16 mm.

5 x 5 x 5 mm,
8 x 8 x 8 mm,
10 x 10 x 10 mm,
14 x 14 x 14 mm,
20 x 20 x 20 mm.
25 x 25 x 25 mm.
45 x 45 x 25 mm

NOVÉ

	CL 50	CL 50 Ultra	CL 52
Operační Kapacita	až 250 kg/hod	až 250 kg/hod	až 300 kg/hod
Vforní Kapacita	až 5,0 kg/min	až 5,0 kg/min	až 7,0 kg/min
Počet porcí za jeden den	20 až 300 +	20 až 300 +	50 až 400 +



CL 50



- Totožný s modelem CL 50 Ultra s rozdílem v bloku motoru, který je vyroben z polykarbonátu.

- CL 50 Ultra a CL 50 jsou světovým standardem ve zpracování zeleniny.

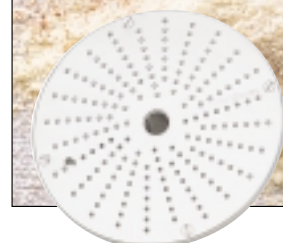


INDUKČNÍ MOTOR

- **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.**
- **Šádné ticho.**
- **Nerezová hřídel motoru.**



Plátkovař



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

ref.

10 mm 28067
14 mm 28068
Vlnkovař 2 mm 27068
Vlnkovař 3 mm 27069
Vlnkovař 5 mm 27070
Vařené brambory 4 mm 27244
Vařené brambory 6 mm 27245

Nudliřkovař



1 x 8 mm
1 x 26 mm Cibule/zelř
2 x 2 mm
2 x 4 mm (prouřkř)
2 x 6 mm (prouřkř)
2 x 8 mm (prouřkř)
2 x 10 mm

ref.

28172
28153
28051
27072
27066
27067
28173

ref

3 x 3 mm 28101
4 x 4 mm 28052
6 x 6 mm 28053
8 x 8 mm 28054
Hranolky 8 x 8 mm 28134
Hranolky 10 x 10 mm 28135
Hranolky 10 x 16 mm 28158

Strouhař



1,5 mm
2 mm
3 mm
4 mm
5 mm
7 mm
9 mm
Parmezřn
Strouhař na křen
Restované Brambory

ref.

28056
28057
28058
28073
28059
28016
28060
28061
28055
27164

Kostiřkovař



5 x 5 x 5 mm
8 x 8 x 8 mm
10 x 10 x 10 mm
14 x 14 x 14 mm
20 x 20 x 20 mm
25 x 25 x 25 mm
45 x 45 x 25 mm

ref.

28110
28111
28112
28113
28114
28115
28180

**Norma
CE**

CL 50

Rozměry (v mm)
A=555 B=350 C=300
Vřha netto 15 kg
Vřha brutto 18 kg
Jedna řze - 230 V/50 Hz
550 W. - 5,7 Amp.
Rychlost 375 ot/min
Tři řze - 400 V/50 Hz
600 W. - 1,7 Amp.
Rychlost 375 ot/min
K dispozici i dalř nappř

CL 50 Ultra

Rozměry (v mm)
A=555 B=350 C=300
Vřha netto 15 kg
Vřha brutto 18 kg
Jedna řze - 230 V/50 Hz
550 W. - 5,7 Amp.
Rychlost 375 ot/min
Tři řze - 400 V/50 Hz
600 W. - 1,7 Amp.
Rychlost 375 ot/min
K dispozici i dalř nappř

CL 52

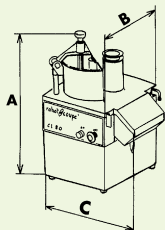
Rozměry (v mm)
A=640 B=360 C=300
Vřha netto 21 kg
Vřha brutto 24 kg
Jedna řze - 230 V/50 Hz
750 W. - 4,2 Amp.
Rychlost 375 ot/min
Tři řze - 400 V/50 Hz
750 W. - 2,0 Amp.
Rychlost 375 ot/min
K dispozici i dalř nappř

NORMY : Přstroj odpovřdř:

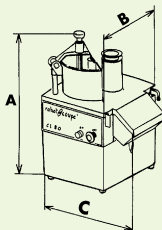
- Pořadavkřm řsledujřcřch evropskfch norem a zřkonnfch předpřřm střtř, kterř je převzaly do svř legislativy: 98/37/CEE, 73/23/CEE, 89/336/CEE, 89/109/CEE, 90/128/CEE.
- Pořadavkřm harmonizovanřch evropskfch norem a norem řfkajřcřch se bezpřřnosti a hygieny: EN 292 - 1-2, EN 60204 - 1 (1992), EN 1678.

Vyhrazujeme si prřvo kdykoli bez předchozřho upozornřnř zmřnit technickř specifikace tohoto přstroje.
ř Vřechna prřva vyhrazena pro vřechny střty - ROBOT-COUPÉ S.N.C.

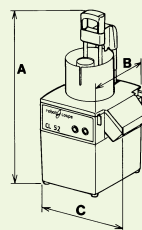
CL 50



CL 50 Ultra



CL 52



Vyrobena ve Francii spoleřnostř ROBOT-COUPÉ S.N.C.

Sřdlo firmy, vřvoznř a marketingovř oddřlenř:

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

18, rue Clřment Viřnot - BP 157

94305 Vincennes Cedex - FRANCE

<http://www.robot-coupe.com>

email : international@robot-coupe.com

DISTRIBUTOR