

robot coupe®

 **KROUHAČE ZELENINY**
CL 20 • CL 40

NOVÉ



RESTAURACE – PIVOVARY – PRODEJ S VELKÝM ODBYTEM – PŘÍPRAVNÝ SENDVIČŮ

▶ CL 40

Kompaktní stolní model, snadno se čistí, snadno se uloží i v těch nejmenších kuchyňkách.



SNADNÉ ČIŠTĚNÍ

Odnímatelnou nádobu s víkem lze obojí mít v myce.

2 OTVORY

- **Velká násypka** (plocha 104 cm²) pojme až 7 rajčat.
- **Kulatá násypka** (Ø 58 mm) pro rovnoměrný řez dlouhých plodů.



ROBUSTNOST

Nádobu z nerez a kovová motorová část.

ZPRACOVÁNÍ DO STRANY



Úspora místa

Vyhazovací nástroj speciálně navržený na krouhání zelí.

PRŮCHODNOST

- **Praktická průchodnost:** až 80 kg/h.
- **Teoretická průchodnost:** až 3 kg/min.
- **1 rychlost:** 500 ot./min.

28
DISKŮ

Výjimečná kvalita řezu:

Přístroj CL 40 vám umožní velkou rozmanitost krájení, a to i u křehké zeleniny na **tenké plátky** nebo **kostičky z rajčat**. Nerezové* disky jsou kompatibilní s myčkou.

* Pouze řezné kotouče pro krájení hranolek a kostiček jsou hliníkové.

▶ CL 20



ČIŠTĚNÍ

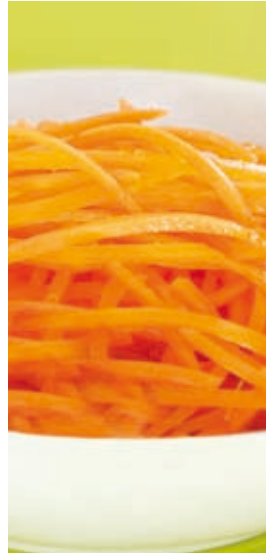
Zcela demontovatelná nádoba a kryt z kompozitního materiálu.

PRŮCHODNOST

Praktická průchodnost:
až 40 kg/h.
Teoretická průchodnost:
až 2 kg/min.
1 rychlost: 1500 ot./min.

23
DISKŮ

Neumožňuje přípravu hranolek ani kostiček.



NEJŠIRŠÍ VÝBĚR DISKŮ



▶ Plátkovač a Vlnkovač

	ref.		ref.
1 mm	27051	5 mm	27087
2 mm	27555	6 mm	27786
3 mm	27086	Vlnkovač 2 mm	27621
4 mm	27566		



1 mm → 6 mm
7 disků

▶ Strouhač



	ref.		ref.
1,5 mm	27588/27148	Křen 0,7 mm	27078
2 mm	27577/27149	Křen 1 mm	27079
3 mm	27511/27150	Křen 1,3 mm	27130
6 mm	27046	Parmezán	27764
9 mm	27632	Restované brambory	27191



1,5 mm → 9 mm
10 disků

▶ Nudličkovač, Julienne

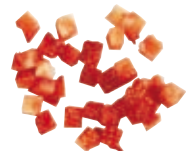


	ref.		ref.
2 x 2 mm	27599	4 x 4 mm	27047
2 x 4 mm	27080	6 x 6 mm	27610
2 x 6 mm	27081	8 x 8 mm	27048



2x2 mm → 8x8 mm
6 disků

▶ Kostky



	ref.
8 x 8 x 8 mm	27113
10 x 10 x 10 mm	27114
12 x 12 x 12 mm	27290



8x8x8 mm → 12x12x12 mm
3 disků

▶ Hranolky



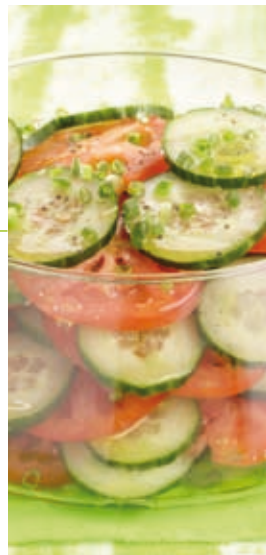
	ref.
8 x 8 mm	27116
10 x 10 mm	27117



8x8 mm → 10x10 mm
2 disků

CL 20 & CL 40

Platí pouze pro CL40



Krouhače zeleniny

Stolní modely CL 20 • CL 40



Výhody :

Možnost používání:

- Velký plnicí otvor (104 cm²) pro zpracování velkých surovin a kruhový plnicí otvor (Ø 58 mm) vhodný při krouhání podlouhlých a křehkých surovin.

Velká různorodost řezů:

- K dispozici je kompletní výběr disků pro plátkování, vlnkování, strouhání a krájení nudliček ze všech druhů zeleniny a ovoce.

Jednoduchý design:

- Odnímatelná nádoba a víko pro snadné a dokonalé čištění.
- Tvar krouhače umožňuje snadnou obsluhu a údržbu.

Bezpečnost:

- Patentovaný magnetický bezpečnostní systém Robot-coupe. Brzda motoru zastaví stroj, jakmile se otevře víko nebo přítlačná páka krouhače).



Počet porcí :

20 - 80.



Zákazník :

Restaurace – Pivovary – Prodej s velkým odbytem – Přípravny sendvičů



Stručně :

Nenáročné na prostor - stolní modely s širokou škálou krouhání.

INDUKČNÍ MOTOR

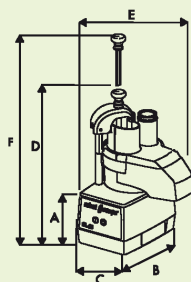
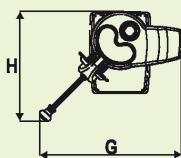
- Komerční asynchronní motor pro průmyslové využití, zaručující delší životnost a spolehlivost stroje.
- Konstrukce motoru je vybavena kuličkovými ložisky, umožňující tichý chod motoru bez jakýchkoliv vibrací.
- Motor v přímém záběru s doplňujícím zařízením :
 - extra silný
 - žádný komplexní systém pohonu.
- Nevyžadující žádnou údržbu : žádné tření (bez kartáčků).
- Nerezová hřídel motoru.



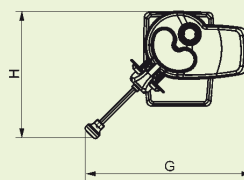
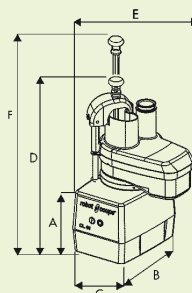
Normy CE

	Technické údaje			Rozměry (mm)								Váha (kg)	
	Rychlost (ot./mn)	Výkon (W)	Napětí* (A)	A	B	C	D	E	F	G	H	netto	brutto
CL 20	1500	400	230 V/1 50 Hz 5,7	205	303	224	570	345	725	530	410	11 kg	13 kg
CL 40	500	500	230 V/1 50 Hz 5,4	225	303	224	590	345	745	530	410	15 kg	18 kg

CL 20



CL 40



* 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.

