

robot coupe®

 **ОВОЩЕРЕЗКИ**
CL 50 • CL 50 Ultra



РЕСТОРАНЫ - СТОЛОВЫЕ - КУЛИНАРИИ

▶ CL 50 / CL 50 Ultra

Эффективные и надежные, простые при очистке и обладающие большим разнообразием нарезки, эти овощерезки помогут максимально заменить ручной труд на производстве.

ЭРГОНОМИКА

Выброс продукта вбок позволяет использовать приемную ёмкость большого размера (например GN2/1-150), вертикальная подача продукта требует минимальных усилий, большой бункер позволяет загружать многие крупные продукты без разрезания на части, функция "Автопуск" позволяет работать без нажатия кнопок Стоп/Пуск.

ЛЕГКАЯ ОЧИСТКА

Съёмная крышка простой формы и рабочий отсек со скругленными углами для легкой очистки.

ПРОЧНОСТЬ

Металлические чаша и крышка и блок двигателя из поликарбоната (из нерж. стали для CL 50 Ultra)



Насадка для приготовления пюре

Модели CL 50 E и CL 50 Ultra E дополнительно могут быть укомплектованы насадкой для приготовления пюре.

Таким образом Вы сможете легко приготовить вкусное и качественное пюре в больших количествах.



Воронка



Лопасть для протирания и диск-протирка, предлагаемый в 2 размерах: 3 мм или 6 мм



Диск-сбрасыватель

2 ВОРОНКИ

- Большая воронка (площадь 139 см²) вмещает до 10 помидоров.
- Круглая воронка (Ø 58 мм) обеспечивает равномерную нарезку длинных продуктов.



ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ

- Практическая производительность: до 250 кг/ч.
- Скорость нарезки: до 5 кг/мин.
- Имеется 2 версии:
 - 1 скорость (однофазное или трехфазное) 375 об/мин
 - 2 скорости (трехфазное): 375 об/мин и 750 об/мин

50
ДИСКОВ

Исключительное качество нарезки: с помощью CL 50 Вы сможете осуществить самые разнообразные виды нарезки даже очень нежных овощей, как например, нарезать шампиньоны кружочками или томаты мелкими кубиками.

10 размеров кубиков и 3 размера брусочков-фри



САМОЕ БОЛЬШОЕ РАЗНООБРАЗИЕ НАРЕЗКИ

▶ Слайсер и Волнистая



16 дисков



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

№ по каталогу

28166
28069
28062
28063
28064
28004
28065
28196

№ по каталогу

8 мм 28066
10 мм 28067
14 мм 28068
волнистая 2 мм 27068
волнистая 3 мм 27069
волнистая 5 мм 27070
Картофельный салат 4 мм 27244
Картофельный салат 6 мм 27245



0,6 мм



14 мм

▶ Терка



10 дисков



1,5 мм
2 мм
3 мм
4 мм
5 мм

№ по каталогу

28056
28057
28058
28073
28059

№ по каталогу

7 мм 28016
9 мм 28060
Пармезан 28061
Редька 28055
Картофельный пирог 27164



1,5 мм



9 мм

▶ Соломка, жюльен



12 дисков



1 x 8 мм
1 x 26 мм
2 x 2 мм
2,5 x 2,5 мм
2 x 4 мм
2 x 6 мм

№ по каталогу

28172
28153
28051
28195
27072
27066

№ по каталогу

2 x 8 мм 27067
2 x 10 мм 28173
3 x 3 мм 28101
4 x 4 мм 28052
6 x 6 мм 28053
8 x 8 мм 28054



1x8 мм



8x8 мм

▶ Кубики



9 комплектов



5 x 5 x 5 мм 28110
8 x 8 x 8 мм 28111
10 x 10 x 10 мм 28112
14 x 14 x 5 мм 28181
14 x 14 x 10 мм 28179

№ по каталогу

14 x 14 x 14 мм 28113
20 x 20 x 20 мм 28114
25 x 25 x 25 мм 28115
50 x 70 x 25 мм 28180

№ по каталогу



5x5x5 мм



50x70x25 мм

▶ Фри



3 комплекта



8 x 8 мм
10 x 10 мм
10 x 16 мм

№ по каталогу

28134
28135
28158



8x8 мм



10x16 мм



Фирма оставляет за собой право вносить изменения в технические характеристики этого устройства без предварительного предупреждения. Фигурирующие в этой документации данные не являются контрактными и могут быть изменены без предупреждения.
© Права ограничиваются в отношении всех стран фирмой: ROBOT-COUPÉ s.n.c.

Овощерезки

Настольные модели



Ключевые особенности

Высокая производительность:

- Большая загрузочная воронка для объемистых продуктов.

Большое разнообразие форм нарезки:

- **50 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.



Количество порций:

до 300



Назначение:

Рестораны, Столовые, Кулинарии



Коротко:

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



Индукционный двигатель

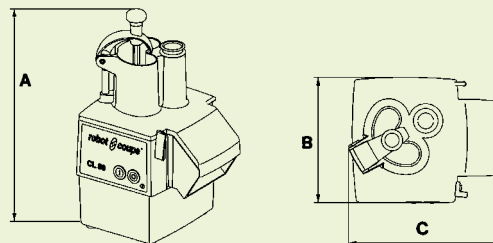


- **Асинхронный двигатель промышленного изготовления, предназначенный для интенсивной работы**, характеризуется высокой надежностью и долговечностью.
- Двигатель смонтирован на шарикоподшипниках, что обеспечивает его бесшумное функционирование и отсутствие вибраций.
- Увеличенная выходная мощность.
-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



	Электрические характеристики			Размеры (мм)			Вес (кг)	
	Скорость (об/мин)	Мощность (Вт)	Напряжение* (А)	A	B	C	нетто	в упаковке
CL 50	375	550	230 В/1 50 Гц 5,7	590	320	350	17,6	19,8
CL 50	375	550	400 В/3 50 Гц 1,7	590	320	350	17,6	19,8
CL 50	375 & 750	600	400 В/3 50 Гц 1,8-2,1	590	320	350	17,6	19,8
CL 50 Ultra	375	550	230 В/1 50 Гц 5,7	590	320	350	18	20,2
CL 50 Ultra	375	550	400 В/3 50 Гц 1,7	590	320	350	18	20,2
CL 50 Ultra	375 & 750	600	400 В/3 50 Гц 1,8-2,1	590	320	350	18	20,2

CL 50 - CL 50 Ultra



* Предусмотрены и другие параметры напряжения.



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
48, rue des Vignerons
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: 2006/42/CE, 2006/95/CEE, 2004/108/CE, 1935/2004/CEE, 2002/72/CEE «ROHS» 2002/95/CE, «DEEE» 2002/96/CE.
- Положениям стандартизованных европейских норм, указанных выше, а также норм в отношении техники безопасно-сти и гигиены: EN 12100-1 и 2 - 2004, EN 60204-1 - 2006, EN 1678 - 1998, EN 60529-2000: IP 55, IP 34.

