

robot coupe®



ОВОЩЕРЕЗКИ

CL 20 • CL 25 • CL 30



ДЛЯ РЕСТОРАНОВ, СТОЛОВЫХ, КОЛБАСНЫХ ЦЕХОВ И ФАБРИК-КУХОНЬ



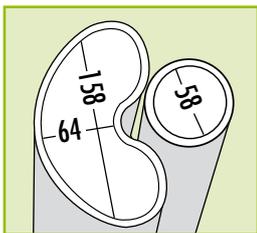
▶ CL 30

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ

Практическая производительность:
до 80 кг/ч.
Теоретическая производительность:
до 3 кг/мин

ИЗГОТОВЛЕНИЕ

Одна скорость 375 об/мин идеально подходит для резки овощей **кубиками** и **картофеля-фри**, а также для нарезки нежных продуктов.



УДОБСТВО

Повторный запуск аппарата с помощью толкателя обеспечивает выигрыш времени и удобство использования.

ЭРГОНОМИЯ

Настольная компактная малогабаритная модель, позволяющая производить самую разнообразную нарезку овощей.

ПРОЧНОСТЬ

Металлический блок двигателя обеспечивает прочность.

Доступно 28 различных ножей из нержавеющей стали

▶ Большая воронка



• 2 воронки:

- одна **большая воронка** (площадь 104 см²) для нарезки объемистых овощей, таких как капуста, сельдерей и т.д.
- одна **круглая воронка** (Ø 58 мм) для нарезки длинных овощей и деликатной нарезки нежных продуктов, таких как морковь, огурцы и т.д.

Круглая воронка ▶



▶ CL 25

ОЧИСТКА

Овощерезка из нержавеющей стали с крышкой из пластика ABS. Емкость и крышка **съемные**.

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ

Практическая производительность:
до 60 кг/ч
Теоретическая производительность:
до 3 кг/мин
1 скорость :
1500 об/мин

Доступно 23 различных ножа из нержавеющей стали

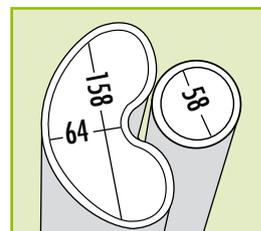


УДОБСТВО

Повторный запуск аппарата с помощью толкателя обеспечивает выигрыш времени и удобство использования.

ПРОЧНОСТЬ

Блок двигателя из **поликарбоната**.



Овощерезки

Настольные модели



Преимущества:

Производительность:

- Большая воронка (104 см²) для нарезки объемистых овощей и круглая воронка (Ø 58 мм) для нарезки длинных и нежных овощей.

Разнообразие нарезки:

- Полная гамма дисков, позволяющих производить все виды нарезки фруктов и овощей: слайсер, фигурные ломтики, стружка, соломка и брусочки.

Простота конструкции:

- Емкость и крышка легко снимаются для тщательной санитарной обработки.
- Конструкция аппарата упрощает процесс теххода и обеспечивает удобство использования.

Защита:

- Система магнитной защиты, запатентованная компанией Robot-Coupe, и тормоз двигателя, останавливающий его в момент открытия крышки.



Число порций:

20 - 80.



Назначение:

Для ресторанов, столовых, колбасных цехов, фабрик-кухонь



Коротко:

Настольная компактная малогабаритная модель, позволяющая производить самую разнообразную нарезку овощей.

▶ CL 20



ОЧИСТКА

Овощерезка из нержавеющей стали с крышкой из пластика ABS. Емкость и крышка съёмные.

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ

Практическая производительность: до 40 кг/ч
Теоретическая производительность: до 2 кг/ч
1 скорость: 1500 об/мин

комплект 23 диска из нержавеющей стали

▶ ИНДУКЦИОННЫЙ ДВИГАТЕЛЬ

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



▶ Самое большое разнообразие нарезки!

6 СЛАЙСЕР



1 mm
▼
6 mm



1 ФИГУРНЫЕ ЛОМТИКИ



2 mm



10 ТЕРКА



1,5 mm
▼
9 mm



6 СОЛОМКА



2 x 2 mm
▼
8 x 8 mm



ТОЛЬКО CL 30 3 КУБИКИ 8 x 8 x 8 mm



12 x 12 x 12 mm



ТОЛЬКО CL 30 2 ФРИ 8 x 8 mm



10 x 10 mm



▶ Слайсер



1 мм
2 мм
3 мм
4 мм

№ по каталогу
27051
27555
27086
27566

5 мм
6 мм
волнистая 2 мм

№ по каталогу
27087
27786
27621

▶ Соломка/Фри



2 x 2 мм
2 x 4 мм
2 x 6 мм
4 x 4 мм
6 x 6 мм
8 x 8 мм

№ по каталогу
27599
27080
27081
27047
27610
27048

фри* 8 x 8 мм
фри* 10 x 10 мм

№ по каталогу
27116
27117

▶ Терка



№ по каталогу
1,5 мм 27588/27148*
2 мм 27577/27149*
3 мм 27511/27150*
6 мм 27046
9 мм 27632
редька 0,7 мм 27078
редька 1 мм 27079
редька 1,3 мм 27130
пармезан 27764
картоф. пирог 27191

▶ Кубики*



№ по каталогу
8 x 8 x 8 мм 27113
10 x 10 x 10 мм 27114
12 x 12 x 12 мм 27290

* Только CL30

Норма
ЕС

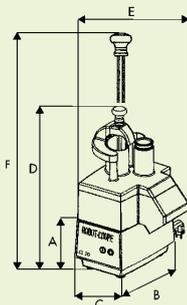
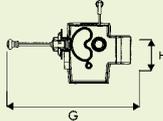
Электрические характеристики

Размеры (в мм)

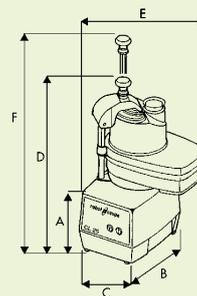
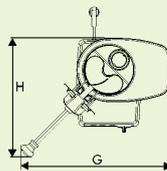
Вес (кг)

	Ско- рость (об./мин)	Мощ- ность (Вт)	Напря- жение (А)	Размеры (в мм)								Вес (кг)	
				A	B	C	D	E	F	G	D	нетто	в упа- ковке
CL 20	1500	400	230 В/1 50 Гц 5,7	188	301	217	545	545	700	590	140	11 кг	13 кг
CL 25	1500	450	230 В/1 50 Hz 5,7	190	340	210	550	320	710	530	140	14 кг	16 кг
CL 30	375	500	230 В/1 50 Гц 5,7	224	320	210	604	320	744	530	140	15 кг	18 кг

CL 20



CL 25 - CL 30



robot coupe[®]

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

Генеральная дирекция, Франция,
Международная дирекция и маркетинг:

Tél.: 01 43 98 88 33 - Fax : 01 43 74 36 26
BP 157 - 94305 Vincennes Cedex
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.

