

robot coupe®



KROUHAČE ZELENINY

CL 20 • CL 25 • CL 30



RESTAURACE - ŠKOLKY - LAHŮDKÁŘSTVÍ - BISTRA



▶ CL 30

PRŮCHODNOST

Praktická průchodnost :

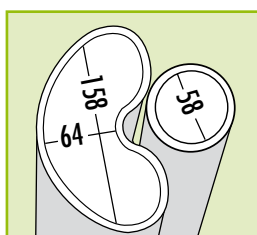
až 80 kg/h.

Teoretická průchodnost :

až 3 kg/min.

POUŽÍVÁNÍ

Rychlost 375 otáček za minutu umožňující krájení **kostiček** a **hranolek** stejně dobře jako krájení křehké zeleniny.



PRAKTIČNOST

Opětné spuštění přístroje pomocí tlačítka pro úsporu času a pohodlnější používání.

ERGONOMIE

Malý a úsporný stolní model umožňující širokou škálu řezu.

ROBUSTNOST

Kovový blok motoru pro větší odolnost.

27 nerez disků k dispozici

▶ Velký otvor



• 2 otvory :

- jeden **velký otvor** (plocha 104 cm²) o průřezu fazolovitého tvaru je určen pro zpracování objemných druhů zeleniny jako zelí, celeru atd...

- jeden **trubicový otvor** (Ø 58 mm) pro zpracování dlouhých a křehkých druhů zeleniny jako mrkve, okurky atd...

Trubicový otvor ▶



▶ CL 25

ČIŠTĚNÍ

Nerezová nádoba krouhače s víkem z materiálu ABS je snadno **odnímatelná**.

PRŮCHODNOST

Praktická průchodnost :
až 60 kg/h.

Teoretická průchodnost :

až 3 kg/min.

1 rychlost :

1500 ot./min.

23 nerez disků k dispozici

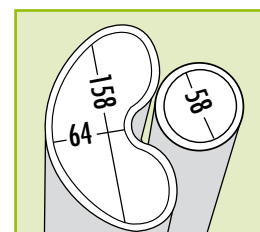


PRAKTIČNOST

Opětné spuštění přístroje pomocí tlačítka pro úsporu času a pohodlnější používání.

ROBUSTNOST

Polykarbonátový kryt motoru.



Krouhače zeleniny

Stolní modely



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 a brzda motoru zastaví stroj, jakmile se oterve víko nebo přítlačná páka krouhače).



Počet porcí :

20 - 80.



Zákazník :

Školky, Lahůdkářství, Bistra, Restaurace



Stručně :

Nenáročné na prostor - stolní modely s širokou škálou krouhání.



▶ CL 20



ČIŠTĚNÍ

Nerezová nádoba krouhače s víkem z materiálu ABS je snadno odnímatelná

PRŮCHODNOST

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

23 nerez disků k dispozici

▶ IINDUKČNÍ 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 :**
 - žádné tření (bez kartáčků)
 - nerezová hřídel motoru.



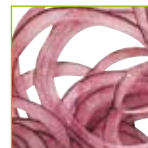
▶ Nejširší výběr disků !

6 PLÁTKOVAČŮ



1 mm

6 mm



1 VLNKOVAČ



2 mm



10 STROUHAČŮ



1,5 mm

9 mm



6 NUDLIČKOVAČŮ



2 x 2 mm

8 x 8 mm



POUZE U CL 30

3 KOSTKY
8 x 8 x 8 mm



12 x 12 x 12 mm



POUZE U CL 30

2 HRANOLKY
8 x 8 mm



10 x 10 mm



▶ Plátkovač



1 mm
2 mm
3 mm
4 mm

ref.
27051
27555
27086
27566

5 mm
6 mm
vlnkovač 2 mm

ref.
27087
27786
27621

▶ Nudličkovač/Hranolky*



2 x 2 mm
2 x 4 mm
2 x 6 mm
4 x 4 mm
6 x 6 mm
8 x 8 mm

ref.
27599
27080
27081
27047
27610
27048

fhranolky* 8 x 8 mm
hranolky* 10 x 10 mm

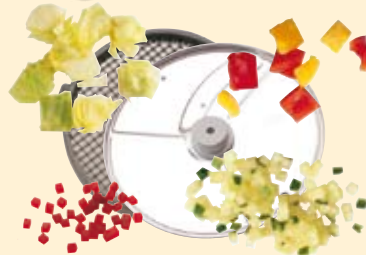
ref.
27116
27117

▶ Strouhač



ref.
1,5 mm 27588/27148*
2 mm 27577/27149*
3 mm 27511/27150*
6 mm 27046
9 mm 27632
křen 0,7 mm 27078
křen 1 mm 27079
křen 1,3 mm 27130
parmežán 27764
restované brambory 27191

▶ Kostky*



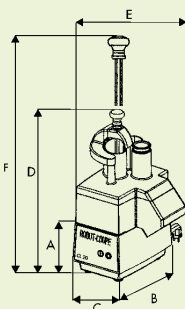
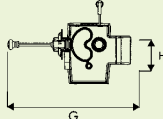
ref.
8 x 8 x 8 mm 27113
10 x 10 x 10 mm 27114
12 x 12 x 12 mm 27290

* Pouze u CL30

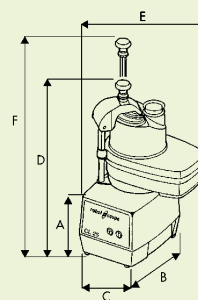
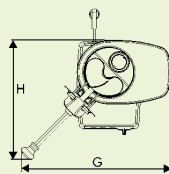
Normy
CE

	Technické údaje			Rozměry (mm)								Váha (kg)	
	Rychlost (ot./mn)	Výkon (W)	Napětí* (A)	A	B	C	D	E	F	G	D	netto	brutto
CL 20	1500	400	230 V/1 50 Hz 5,7	188	301	217	545	545	700	590	140	11 kg	13 kg
CL 25	1500	450	230 V/1 50 Hz 5,7	190	340	210	550	320	710	530	140	14 kg	16 kg
CL 30	375	500	230 V/1 50 Hz 5,7	224	320	210	604	320	744	530	140	15 kg	18 kg

CL 20



CL 25 - CL 30



* K dispozici i další napětí

robot coupe®

VYROBENO VE FRANCII SPOLEČNOSTÍ ROBOT-COUPÉ S.N.C.

Sídlo firmy, vývozní a marketingové oddělení

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

DISTRIBUTOR

NORMY :

Přístroj odpovídá :

- Požadavkům následujících evropských norem a zákonným předpisům států, které je převzaly do své legislativy : 98/37/CEE, 73/23/CEE, 89/336/CEE, 89/109/CEE, 2002/72/CEE.
- Požadavkům harmonizovaných evropských norem a norem týkajících se bezpečnosti a hygieny : EN 292 - 1 a 2, EN 60204 - 1, 1998, EN 1678.

