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.

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

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 нажимания кнопок Стоп/Пуск.

2 ВОРОНКИ

- Большая воронка (площадь 139 см^2) вмещает до 10 помидоров.
- Круглая воронка (Ø 58 мм) обеспечивает равномерную нарезку длинных продуктов.





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)

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



	№ по каталогу		№ по каталогу
0,6 мм	28166	8 мм	28066
0,8 мм	28069	10 мм	28067
1 мм	28062	14 мм	28068
2 мм	28063	волнистая 2 мм	27068
3 мм	28064	волнистая 3 мм	27069
4 мм	28004	волнистая 5 мм	27070
5 мм	28065	Картофельный салат 4 мм	27244
6 мм	28196	Картофельный салат 6 мм	27245



0,6 мм → 14 мм

Терка



10 дисков



	№ по каталогу		№ по каталогу
1,5 мм	28056	7 мм	28016
2 мм	28057	9 мм	28060
3 мм	28058	Пармезан	28061
4 мм	28073	Редька	28055
5 мм	28059	Картофельный пирог	27164



1,5 мм → 9 мм

Соломка, жюльен



12 дисков



	№ по каталогу		№ по каталогу
1 x 8 мм	28172	2 x 8 мм	27067
1 x 26 мм	28153	2 x 10 мм	28173
2 x 2 мм	28051	3 x 3 мм	28101
2,5 x 2,5 мм	28195	4 x 4 мм	28052
2 x 4 мм	27072	6 x 6 мм	28053
2 x 6 мм	27066	8 x 8 мм	28054



1x8 мм → 8x8 мм

Кубики



9 комплектов



	№ по каталогу		№ по каталогу
5 x 5 x 5 мм	28110	14 x 14 x 14 мм	28113
8 x 8 x 8 мм	28111	20 x 20 x 20 мм	28114
10 x 10 x 10 мм	28112	25 x 25 x 25 мм	28115
14 x 14 x 5 мм	28181	50 x 70 x 25 мм	28180
14 x 14 x 10 мм	28179		



5x5x5 мм → 50x70x25 мм

Фри



3 комплекта



	№ по каталогу
8 x 8 мм	28134
10 x 10 мм	28135
10 x 16 мм	28158



8x8 мм → 10x16 мм









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, жюльен, 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 жюльен.
- 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.

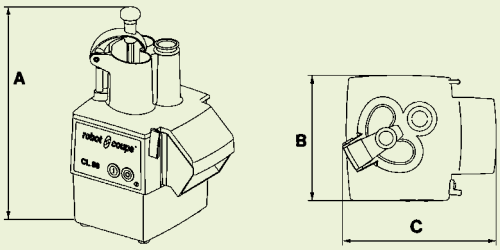
Индукционный двигатель



- **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.

Норма ЕС	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.

robot coupe®

Изготовлено во Франции компанией ROBOT-COUPE 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 дире-ктив, а также национальному за-конодательству, в которое они прео-бразованы: 2006/42/CE, 2006/95/CEE, 2004/108/CE, 1935/2004/CEE, 2002/72/CEE «ROHS» 2002/95/CE, «DEEE» 2002/96/CE.
- Положениям стандартизированных европейских норм, указанных выше, а такженорм 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.

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-COUPE s.n.c.

Réf. : 450 322 - 10/2012 - Russe