robot coupe®

ОВОЩЕРЕЗКИ

CL 20 • CL 40

НОВИНКА



ЗАКУСОЧНЫЕ – ФАСТ-ФУД – КАФЕ – РЕСТОРАНЫ

CL 40

Компактная настольная модель, легко разбирается и найдёт своё место даже на самых маленьких кухнях.



ЛЕГКАЯ ОЧИСТКА

Крышка и чаша легко снимаются и подходят для мытья **в посудомоечной машине.**

2 ВОРОНКИ

- **Большая воронка** (площадь 104 см^2) вмещает до **7 помидоров.**
- **Круглая воронка** (Ø 58 мм) обеспечивает равномерную нарезку длинных продуктов.





ПРОЧНОСТЬ

Чаша из нерж. стали и металлический блок двигателя.

БОКОВОЙ СБРОС

Экономия места

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ

- **Скорость нарезки:** до 3 кг/мин.
- **Практическая производительность:** до 80 кг/ч.
- **1 скорость :** 500 об/мин.



Специальная лопасть для сброса капусты

28 ДИСКОВ

Исключительное качество нарезки:
С помощью овощерезки CL 40 вы сможете легко нарезать даже нежные продукты, такие как помидоры, ломтиками или кубиками.
Диски из нержавеющей* стали подходят для мытья в посудомоечной машине.

* Только диски для нарезки фри и кубиками сделаны из алюминия.

CL 20







ОЧИСТКА

Чаша и крышка из композитных материалов.

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ

Скорость нарезки: до 2 кг/мин.

Практическая производительность: до 40 кг/ч.

1 скорость : 1500 об/мин

23 ДИСКА

Различные типы и размеры нарезки кроме кубиков и ломтиков-фри.









САМОЕ БОЛЬШОЕ РАЗНООБРАЗИЕ НАРЕЗКИ

CL 20 & CL 40

Слайсер и Волнистая





1 мм → 7 дисков → 6 мм

№ по каталогу		№ по каталогу	
1 мм	27051	5 мм	27087
2 мм	27555	6 мм	27786
3 мм	27086	волнистая 2 мм	27621
4 мм	27566		



Терка





1,5 мм → 10 дисков → 9 мм

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



Соломка, жюльен, лапша





2x2 мм → 6 дисков → 8x8 мм

№ по каталогу		№ по каталогу	
2 x 2 мм	27599	4 x 4 мм	27047
2 x 4 мм	27080	6 x 6 мм	27610
2 x 6 мм	27081	8 x 8 мм	27048



Только CL 40

Кубики



3 комплекта

8x8x8 мм → 12x12x12 мм



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



Фри



2 комплекта

8x8 мм → 10x10 мм



№ по каталогу	
8 x 8 mm	27116
10 x 10 mm	27117



Овощерезки

Настольные модели CL 20 • CL 40

Преимущества:

Производительность:

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

Разнообразие нарезки:

- Полная гамма дисков CL 40 для всех видов нарезки фруктов или овощей: слайсер, фигурные ломтики, тёрка, соломка, фри и кубики.

Простота конструкции:

- Чаша и крышка легко снимаются для тщательной санитарной обработки.
- Конструкция аппарата упрощает процесс техухода 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:

Закусочные – Фаст-Фуд – Кафе – Рестораны

Коротко:

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

ИНДУКЦИОННЫЙ ДВИГАТЕЛЬ

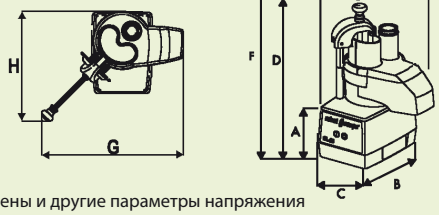
- **Двигатель промышленного изготовления, предназначенный для интенсивной работы**, характеризуется высокой надежностью и долговечностью.
- Смонтирован на шарикоподшипниках, что обеспечивает его бесшумное функционирование и отсутствие вибраций.
- Увеличенная выходная мощность.
- **Не требует техобслуживания:**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



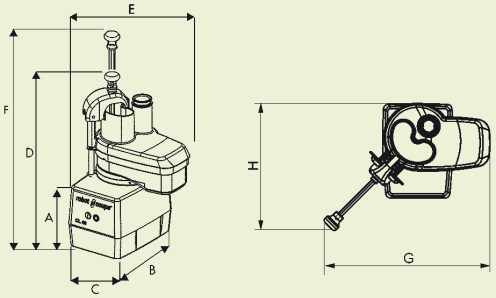
Норма ЕС

	Электрические характеристики			Размеры (в мм)								Вес (кг)	
	Скорость (об./мин)	Мощность (Вт)	Напряжение * (А)	A	B	C	D	E	F	G	H	нетто	в упаковке
CL 20	1500	400	230 В/1 50 Гц 5,7	205	303	224	570	345	725	530	410	11 кг	13 кг
CL 40	500	500	230 В/1 50 Гц 5,4	225	303	224	590	345	745	530	410	15 кг	18 кг

CL 20



CL 40



* Предусмотрены и другие параметры напряжения

robot coupe®

Изготовлено во Франции компанией ROBOT-COUPE S.N.C.

Главный офис, Департаменты по маркетингу и по экспорту

Tél.: + 33 1 43 98 88 33 - Fax : + 33 1 43 74 36 26

48, rue des Vignerons - 94305 Vincennes Cedex - France

email: russia@robot-coupe.eu

ukraine@robot-coupe.eu

www.robot-coupe.com/rus

Дистрибьютор

НОРМЫ:

Аппараты соответствуют:

- Положениям европейских дире-ктив, а также национальному за-конодательству, в которое они прео-бразованы: 2006/42/CE, 2006/95/CE, 2004/108/CE, 1935/2004/CE, 2002/72/CE, «RoHS» 2002/95/CE, «DEEE» 2002/96/CE.
- Положениям стандартизированных европейских норм, указанных выше, а также норм в отношении техники безопасности и гигиены: EN 12100-1 и 2 - 2004, EN 60204-1 - 2006, EN 1678- 1998, EN 60529-2000: IP 55, IP 34.

SYNEG DEEE

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. : 450 658 - 01/2012 - Russe