

robot coupe®



ZÖLDSÉGSZELETELŐ GÉPEK

CL 50 • CL 50 Ultra • CL 52



ÚJDONSÁG

robot coupe®

CL 50
Ultra



ÉTTERMEK - INTÉZMÉNYEK - HENTESŰZLETEK - VENDÉGLÁTÓÜZEMEK



▶ CL 50 / CL 50 Ultra

TELJESÍTMÉNYEK

Egy nagy, félhold alakú (139 cm²-es felületű) adagoló nyílás, a nagyobb zöldségek (pl. kposzta, zeller) vágásához. Egy menetben egyszerre 10 paradicsom feldolgozására van lehetőség.



ÚJDONSÁG

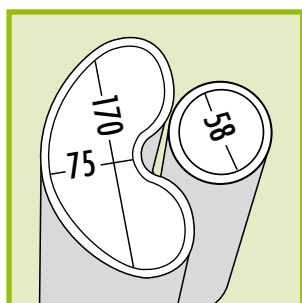
PONTOSSÁG

Egy kiemelkedő vágási pontossággal rendelkező henger alakú (58 mm-es átmérőjű) adagoló nyílás a hosszú és kényes zöldségek feldolgozásához (pl.: cukkini, kígyóborka, gomba).



ERGONÓMIA

A kényelmesebb használat és a műveletek gyorsabb végrehajtása érdekében ezek a típusok automatikusan újraindíthatók a gép működtetőkarjának segítségével.



TISZTÍTÁS

A könnyű tisztíthatóság miatt egyszerű vonalvezetésű, mélyedések nélkül tervezett fedél.

ROBUSZTUS

Nagy mennyiségű munkavégzésre kialakított poli-karbonát motor-blokk (rozsdamentes acél a CL 50 Ultra esetében).



▶ CL 52

PONTOSSÁG

Egy kiemelkedő pontossággal rendelkező henger alakú (58 mm-es átmérőjű) adagoló nyílás a hosszú és kényes zöldségek feldolgozásához. Példa: sárgarépa, cukkini, kígyóborka, gomba, stb.



TERMELÉS

Egy nagyméretű, telihold alakú (227 cm²-es felületű) adagoló nyílás a nagyobb zöldségek (pl. zeller, káposzta, saláta, stb.) feldolgozásához. Ez a nagy adagoló nyílás lehetővé teszi a műveletek számának csökkentését, és a gép hozamának javítását.

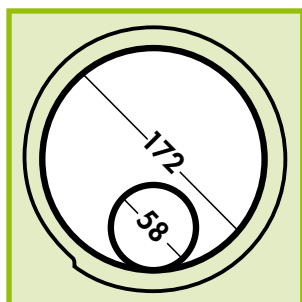


VÁGÁSI MINŐSÉG

ROBUSZTUS

Rozsdamentes acélmotorblokk.

Mind kis, mind nagy átfolyási sebességek kezelésére tervezett.



Zöldségszeletelő Gépek

Asztali típusok



A termékek előnye:

Munka-kapacitás:

• Nagyméretű adagoló nyílás a nagyobb zöldségek, például káposzta, saláta számára.

Sokféle szeletelési lehetőség:

- A **48 különféle** tárcsa segítségével nagy pontossággal és kitűnő vágási minőségben készíthetők vékony szeletek, hullámos felületek, reszelt illetve rudacskákra, csíkokra vagy kockákra (5x5x5 mm-től 25x25x25 mm-ig) darabolt zöldségek és gyümölcsök.
- Egyetlen sebességfokozat (375 fordulat percenként). Ideális a kényes alapanyagok, zöldség- és gyümölcs-kockák, valamint burgonyahasábok vágására. Sokféle vágási lehetőséget biztosít (szeletelés, reszelés és kis hasábokra vágás).
- 2 sebességű készülék 375 és 750 ford/perc a vágási pontosság és a gyorsaság együttes biztosítására.

Egyszerű és strapabíró kidolgozás:

- Az élelmiszerekkel érintkező alkatrészek könnyen leszerelhetők, s így higiénikusan tisztíthatók.
- Intenzív használatra alkalmas aszinkron motor.



A terítékek száma:

400 terítékig.



Célcsoport:

Éttermek, intézmények, hentesüzletek, vendéglátóüzemek.



Röviden:

A legtöbb szeletelési lehetőséget biztosító, nagy teljesítményű, strapabíró, könnyen tisztítható, a piacon egyedülálló modell, mely pontos, könnyen kezelhető, hatékony eszköz a napi feladatok elvégzéséhez.



A szeletelés legszélesebb skálája:



12 SZELETELŐ
0,6 mm
14 mm



3 HULLAMOS SZELETELŐ
2 mm
5 mm



10 RESZELŐ
1,5 mm
9 mm



11 HASÁBVÁGÓ
1 x 8 mm
8 x 8 mm



9 KOCKÁZÓ
5 x 5 x 5 mm
50 x 70 x 25 mm



3 BURGONYA HASÁBOLÓ
8 x 8 mm
10 x 16 mm



Teljesítmények

	CL 50	CL 50 Ultra rozsd. acéltartó	CL 52 rozsd. acéltartó
Gyakorlati teljesítmények	max. 250 kg/óra	max. 250 kg/óra	max. 300 kg/óra
Elméleti teljesítmények	5 kg/percig	5 kg/percig	7 kg/percig
Terítékek száma naponta	20 - 300 +	20 - 300 +	50 - 400 +



Püré készítő adapter

ÚJDONSÁG

A CL 50 E és a CL 50 Ultra E választható tartozékként egy püré készítő adapterrel is felszerelhetők.

E tartozék a következőkből áll:

- Speciális grill és egy fémszerszám
- Speciális kihordó tárcsa
- Betápláló cső.

A betápláló cső a CL 52 készüléken nemhasználatos.



Így könnyedén készíthet nagy mennyiségben minőségi és ízletes pürét.

Szeletelők



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

ref.
28166
28069
28062
28063
28064
28004
28065
28066

10 mm
14 mm
2 mm-es hullámos szeletek
3 mm-es hullámos szeletek
5 mm -es hullámos szeletek
Főtt burgonya 4 mm
Főtt burgonya 6 mm

ref.
28067
28068
27068
27069
27070
27244
27245

Hasábok / Burgonyahasábok



1 x 8 mm
1 x 26 mm hagyma/káposzta
2 x 2 mm (zeller)
2 x 4 mm (vékony hasábok)
2 x 6 mm (vékony hasábok)
2 x 8 mm (vékony hasábok)
2 x 10 mm

ref.
28172
28153
28051
27072
27066
27067
28173

3 x 3 mm
4 x 4 mm
6 x 6 mm
8 x 8 mm
Burgonyahasábok 8 x 8 mm
Burgonyahasábok 10 x 10 mm
Burgonyahasábok 10 x 16 mm

ref.
28101
28052
28053
28054
28134
28135
28158

Reszelők



ref.
1,5 mm 28056
2 mm 28057
3 mm 28058
4 mm 28073
5 mm 28059
7 mm 28016
9 mm 28060
Parmezán 28061
Retek 28055
Rösti burgonya 27164

Kockázók



ref.
5 x 5 x 5 mm 28110
8 x 8 x 8 mm 28111
10 x 10 x 10 mm 28112
14 x 14 x 14 mm 28113
14 x 14 x 5 mm 28181
14 x 14 x 10 mm 28179
20 x 20 x 20 mm 28114
25 x 25 x 25 mm 28115
50 x 70 x 25 mm 28180

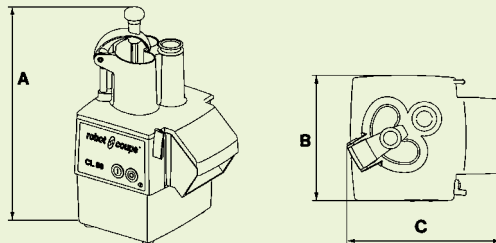
Indukciós motor



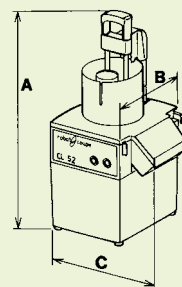
- Gyakori használatra készült, nagyon megbízható és hosszú élettartamú aszinkron ipari motor.
- Golyóscsapágyra szerelt motor, amely csendes és rezgésmentes működést biztosít.
- Nagyobb teljesítmény.
- **Karbantartást nem igényel:**
 - kopásmentes (nem szénből készült) alkatrészek,
 - rozsdamentes acélból készült motortengely.

EC szabvány	Elektromos jellemzők			Méretek (mm)			Súly (kg)	
	Állítható sebesség (f/p)	Teljesítmény (Watts)	Feszültség* (Amp.)	A	B	C	nettó	csomagolással
CL 50	375	550	400 V/3 50 Hz / 1,7	335	310	380	15	18
CL 50	375 és 750	550	400 V/3 50 Hz / 1,8-2,1	335	310	380	15	18
CL 50 Ultra	375	550	400 V/3 50 Hz / 1,7	350	310	380	15	18
CL 50 Ultra	375 és 750	550	400 V/3 50 Hz / 1,8-2,1	350	310	380	15	18
CL 52	375	750	400 V/3 50 Hz / 2	640	360	250	21	24

CL 50 - CL 50 Ultra



CL 52



* Egyéb feszültségek szintén hozzáférhetők.

robot coupe®

FRANCIAORSZÁGBAN KÉSZÜLT A ROBOT-COUPÉ s.n.c. SEGÍTSÉGÉVEL

Franciaországi, Nemzetközi és Marketing Főigazgatóság:

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

48, rue des Vignerons - BP 157 - France

94305 Vincennes Cedex - France

www.robot-coupe.com

Forgalmazó

szabványok:

A készülékek megfelelnek:

- A következő európai direktívák rendelkezéseinek, valamint az azokat bevezető nemzeti jogszabályoknak: 98/37/CEE, 73/23/CEE, 89/336/CEE, 89/109/CEE, 2002/72/CEE.
- A következő egyeztetett európai szabványok rendelkezéseinek, valamint a biztonsági és egészségügyi előírásokat pontosító szabványoknak: EN 292 - 1 és 2, EN 60204 - 1, 1998, EN 1678.

