

robot coupe®



ZÖLDSÉGSZELETEŰ GÉPEK

CL 20 • CL 25 • CL 30



ÉTTERMEK - INTÉZMÉNYEK - HENTESÜZLETEK - VENDÉGLÁTÓÜZEMEK



▶ CL 30

TELJESÍTMÉNYEK

Gyakorlati teljesítmények :

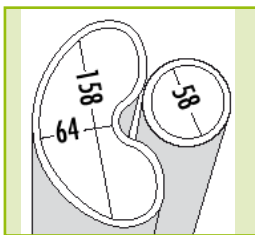
max. 80 kg/óra.

Elméleti teljesítmények :

max. 3 kg/percig.

TERMELÉS

Egyetlen sebességfokozat (375 ford/perc) ideális az alapanyagok **kockára** és a **burgonya hasábra** való vágásához, valamint a kényes zöldségfélék feldolgozásához.



PRAKTIKUSSÁG

A nyomógombbal történő újraindítás időmegtakarítást és fokozott kényelmet biztosít a használat során.

ERGONÓMIA

Számos vágási lehetőséget nyújtó, kompakt és kis helyigényű asztali típus.

ROBUSZTUS

Számos vágási lehetőséget nyújtó, **kompakt és kis helyigényű** asztali típus.

27 rozsdamentes acél tárcsa áll rendelkezésre

◀ Egy nagyméretű

• **Kétféle adagoló nyílás :**

- **Egy nagyméretű** (104 cm²-es felületű) adagoló nyílással a nagyobb zöldségek (pl. káposzta, zeller, stb.) feldolgozásához.
- **egy kiemelkedő** (58 mm-es átmérőjű) adagoló nyílással a hosszú és kényes zöldségek (pl. sárgarépa, uborka, stb.)

Egy kiemelkedő ▶



▶ CL 25

TISZTÍTÁS

Azöldségszeletelő**rozsdamentes acéltartállyal** és ABS fedővel készülnek. Mind a **tartály**, mind a **fedő** teljesen leszerelhető.

TELJESÍTMÉNYEK

Gyakorlati teljesítmények :

max. 60 kg/óra.

Elméleti teljesítmények :

max. 3 kg/percig.

Egyetlen sebességfokozat :

1500 ford/perc.

23 rozsdamentes acél tárcsa áll rendelkezésre

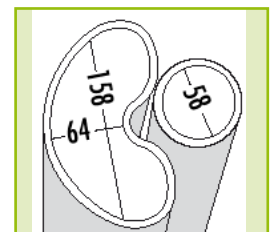


PRAKTIKUSSÁG

A nyomógombbal történő újraindítás időmegtakarítást és fokozott kényelmet biztosít a használat során.

ROBUSZTUS

Polikarbonátból készült motorház.



Zöldségszeletelő Gépek

Asztali típusok



A termékek előnye :

Munka-kapacitás :

- Nagyméretű (104 cm²-es) adagoló nyílás a nagyobb zöldségek számára, illetve egy henger alakú (58 mm-es átmérőjű) adagoló nyílás a hosszúkás és kényes zöldségek számára.

Sokféle szeletelési lehetőség :

- A tárcsák széles skálája lehetővé teszi a legkülönbözőbb formájú gyümölcs- és zöldségszeletek elkészítését: vékony szeletek, hullámos felületek, reszelt illetve rudacskákra vagy csíkokra vágott zöldségek és gyümölcsök.

Egyszeri kodolgozás :

- Könnyen leszerelhető tartály és fedő a könnyű és alapos tisztántartáshoz.
- A kényelmes használathoz és karbantartáshoz kidolgozott formatervezés.

Biztonság :

- A Robot-Coupe által szabadalmazott mágneses biztonsági rendszer és motorfék a fedő kinyitása esetén azonnal leállítja a motort.



A terítékek száma :

20 - 80.



Célközönség :

Éttermek, intézmények,
hentesüzletek, vendéglátóüzemek



Röviden :

Számos vágási lehetőséget nyújtó, kompakt és kis helyigényű asztali típus.



CL 20



TISZTÍTÁS

A zöldségszeletelők **rozsdamentes acéltartállyal** és ABS fedővel készülnek. Mind a **tartály**, mind a **fedő** teljesen leszerelhető.

TELJESÍTMÉNYEK

Gyakorlati teljesítmények :

max. 40 kg/óra.

Elméleti teljesítmények :

max. 2 kg/óra.

Egyetlen sebességfokozat :

1500 ford/perc.

23 rozsdamentes acél tárcsa áll rendelkezésre

▶ NDUKCIÓS 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.



▶ A szeletelés legszélesebb skálája !

6 SZELETELŐK

1 mm
▼
6 mm



1 HULLAMOS SZELETEK

2 mm



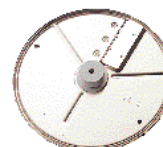
10 RESZELŐK

1,5 mm
▼
9 mm



6 HASÁBOK

2 x 2 mm
▼
8 x 8 mm



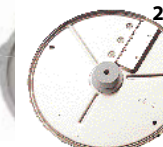
KIZÁRÓLAG CL 30 2 KOCKÁZÓK 8 x 8 x 8 mm

10 x 10 x 10 mm

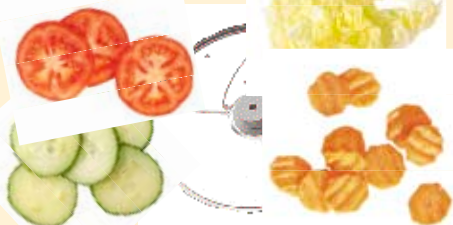


KIZÁRÓLAG CL 30 2 BURGONYAHASÁBÓK 8 x 8 mm

10 x 10 mm



Szeletelők



1 mm
2 mm
3 mm
4 mm

ref.
27051
27555
27086
27566

5 mm
6 mm
2 mm-és hullámos szeletek

ref.
27087
27786
27621

Hasábok/Burgonyahasábok*



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

burgonyahasábók* 8 x 8 mm ref. 27116
burgonyahasábók* 10 x 10 mm ref. 27117

Reszelők



ref.
1,5 mm 27588/27148*
2 mm 27577/27149*
3 mm 27511/27150*
6 mm 27046
9 mm 27632
retek 0,7 mm 27078
retek 1 mm 27079
retek 1,3 mm 27130
parmezán 27764
Rösti burgonya 27191

Koskázók*



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

* Kizárólag a CL30 típushoz

EC szabvány

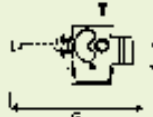
Elektromos jellemzők

Méretek (mm-ben)

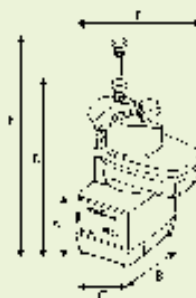
Súly (kg)

	Állítható sebesség (f/p)	Teljesítmény (Watts)	Feszültség* (Amp.)	Méretek (mm-ben)								Súly (kg)	
				A	B	C	D	E	F	G	D	nettó	csomagolással
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



* Egyéb feszültségek szintén hozzáférhetők

robot coupe®

Gyártó: ROBOT-COUPÉ s.n.c., Franciaország

Franciaországi, Nemzetközi
és Marketing Főigazgatóság

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

FORGALMAZÓR

SZABVÉNYOK:

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, NF EN 1678.

