

# robot coupe®

 **KROUHAČE ZELENINY**  
CL 50 • CL 50 Ultra



**RESTAURACE - ŠKOLY - BISTRA**

## ▶ CL 50 / CL 50 Ultra

**Výkonné, silné, snadno se čistí a umožňuje velkou rozmanitost krájení; těmto modelům se nic nevyrovná a umějí vyhovět vašim každodenním potřebám s přesností, snadností a efektivitou.**

### ERGONOMIE

Automatické opětné spuštění přístroje pomocí páčky, pro pohodlnější používání a rychlejší přípravu jídel.

### SNADNÉ ČIŠTĚNÍ

Víko je navrženo tak, aby jeho jednoduché tvary bez koutů usnadňovaly čištění.

### ROBUSTNOST

Víko a nádoba jsou kovové a motorová část z polykarbonátu (z nerezů u modelu CL 50 Ultra).

### Příslušenství pro přípravu kaše

Typy CL 50 E a CL 50 Ultra E mohou být vybaveny na objednávku příslušenstvím pro přípravu kaše.

Můžete také jednoduše připravit kvalitní a vysoce chutné pyré.



Plnicí násypka



**Pasírovací mřížka** je k dispozici ve 2 různých velikostech podle požadované struktury kaše: 3 mm nebo 6 mm.



Speciální vyhazovací disk

### 2 OTVORY

- Velká násypka (plocha 139 cm<sup>2</sup>) pojme až 10 rajčat.
- Kulatá násypka (Ø 58 mm) pro rovnoměrný řez dlouhých plodů.



### PRŮCHODNOST

- Praktická průchodnost: až 250 kg/h.
- Teoretická průchodnost: až 3 kg/min.
- V nabídce ve 2 provedeních: 1 rychlost (jednofázový nebo třífázový) 375 ot/min. 2 rychlosti (třífázový): 375 ot/min a 750 ot/min.

**50**  
DISKŮ

**Výjimečná kvalita krájení:**

CL 50 vám umožní velkou rozmanitost krájení, a to i z křehké zeleniny, jako žampionová drť nebo rajčatový salát.

Možnost 10 druhů směsí a 3 druhů hranolek

**NEJŠIRŠÍ VÝBĚR DISKŮ**

**▶ Plátkovač a Vlnkovač**



16 disků



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

ref.		ref.
28166	8 mm	28066
28069	10 mm	28067
28062	14 mm	28068
28063	vlnkovač 2 mm	27068
28064	vlnkovač 3 mm	27069
28004	vlnkovač 5 mm	27070
28065	važené brambory 4 mm	27244
28196	važené brambory 6 mm	27245



0,6 mm → 14 mm

**▶ Strouhač**



10 disků



- 1,5 mm
- 2 mm
- 3 mm
- 4 mm
- 5 mm

ref.		ref.
28056	7 mm	28016
28057	9 mm	28060
28058	parmezán	28061
28073	křen	28055
28059	bramborové placky	27164



1,5 mm → 9 mm

**▶ Nudličkovač, Julienne**



12 disků



- 1 x 8 mm
- 1 x 26 mm cibule/želí
- 2 x 2 mm (celer)
- 2,5 x 2,5 mm
- 2 x 4 mm (proužky)
- 2 x 6 mm (proužky)

ref.		ref.
28172	2 x 8 mm (proužky)	27067
28153	2 x 10 mm	28173
28051	3 x 3 mm	28101
28195	4 x 4 mm	28052
27072	6 x 6 mm	28053
27066	8 x 8 mm	28054



1x8 mm → 8x8 mm

**▶ Kostky**



9 disků



- 5 x 5 x 5 mm
- 8 x 8 x 8 mm
- 10 x 10 x 10 mm
- 14 x 14 x 5 mm
- 14 x 14 x 10 mm

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



5x5x5 mm → 50x70x25 mm

**▶ Hranolky**



3 disků



- 8 x 8 mm
- 10 x 10 mm
- 10 x 16 mm

ref.
28134
28135
28158



8x8 mm → 10x16 mm



# Krouhače zeleniny

## Stolní modely



### Výhody:

#### Možnost používání :

- **Velký vstupní otvor** pro zpracování objemných druhů zeleniny jako zelí, salátu.

#### Velká různorodost řezů :

- Široký sortiment **50 disků** pro krájení na plátky, vlnkované plátky, strouhání, krájení na tyčinky, nudličky a kostičky (od 5x5x5 mm do 25x25x25 mm), s optimální přesností a kvalitou řezu.
- Příklad o jedné rychlosti 375 ot/min, ideální pro zpracování křehkých produktů, krájení zeleniny na kostičky a brambor na hranolky, s velkou různorodostí řezu při krájení na plátky, strouhání a krájení na kostičky.
- Příklad o dvou rychlostech 375 a 750 ot/min, který v sobě slučuje přesnost řezu a rychlost.

#### Jednoduchá konstrukce a robustnost :

- Všechny součásti, které jsou v kontaktu s pokrmy, jsou snadno odnímatelné pro zajištění dokonalé hygieny.
- Asynchronní motor pro intenzivní používání.



### Počet porcí:

až do 300



### Zákazník:

Restaurace, Školy, Bistra.



### Stručně :

Vysoce výkonné, robustní a snadno čistitelné, nabízející široký sortiment řezů nejrůznějších tvarů, tyto jedinečné přístroje budou plnit Vaše každodenní požadavky přesně, snadno a efektivně.



## Indukční motor

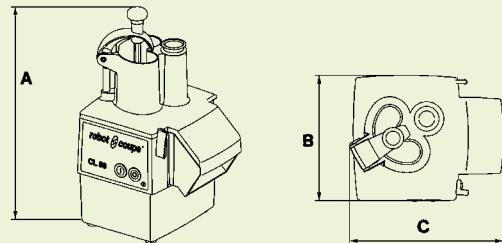


- **Komerční asynchronní motor pro průmyslové využití**, zaručující delší životnost a spolehlivost stroje.
- Konstrukce motoru je vybavena kuličkovými ložisky, umožňující tichý chod motoru bez jakýchkoliv vibrací.
- Extra silný.
- **Nevyžadující žádnou údržbu :**
  - žádné tření (bez kartáčků)
  - nerezová hřídel motoru.

Normy CE

	Technické údaje			Rozměry (mm)			Váha (kg)	
	Rychlost (ot./mn)	Výkon (W)	Napětí* (A)	A	B	C	netto	brutto
CL 50	375	550	230 V/1 50 Hz 5,7	590	320	350	17,6	19,8
CL 50	375	550	400 V/3 50 Hz/ 1,7	590	320	350	17,6	19,8
CL 50	375 & 750	600	400 V/3 50 Hz/ 1,8-2,1	590	320	350	17,6	19,8
CL 50 Ultra	375	550	230 V/1 50 Hz 5,7	590	320	350	18	20,2
CL 50 Ultra	375	550	400 V/3 50 Hz/ 1,7	590	320	350	18	20,2
CL 50 Ultra	375 & 750	600	400 V/3 50 Hz/ 1,8-2,1	590	320	350	18	20,2

### CL 50 - CL 50 Ultra



\* K dispozici i další napětí

**robot coupe®**

**VYROBENÉ VE FRANCII SPOLEČNOSTÍ  
ROBOT-COUBE S.N.C.:**

**Sídlo firmy, vývozní a marketingové oddělení :**

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**

### DISTRIBUTOR

#### NORMY :

##### Přístroj odpovídá :

- Požadavkům následujících evropských norem a zákonným předpisům států, které je převzaly do své legislativy : 2006/42/CE, 2006/95/CE, 2004/108/CE, 1935/2004/CE, 2002/72/CE, «RoHS» 2002/95/CE, «DEEE» 2002/96/CE.

- Požadavkům harmonizovaných evropských norem a norem týkajících se bezpečnosti a hygieny : EN 12100-1 a 2 - 2004, EN 60204-1 - 2006, EN 1678- 1998, EN 60529-2000 : IP 55, IP 34.

