

robot coupe®



TĂIETOR DE LEGUME

CL 52®

NOU



RESTAURANTE - COLECTIVITĂȚI - CATERING

▶ Tăietor de Legume CL 52 Versiunea (E)

Conceput pentru tăierea într-o secundă a unor cantități mari de legume

Foarte Ergonomic



2 MODELE DISPONIBILE :
1 viteză : 375 rot/min
2 viteze : 375 și 750 rot/min.

FOARTE PRECIS



Pâlnie cilindrică de Ø 58 mm, pentru o tăiere uniformă a produselor lungi.

FOARTE LARGĂ



Datorită volumului XL al pâlniei, se pot introduce până la 15 roșii sau o varză întreagă.



ERGONOMIE REMARCABILĂ



Manetă cu mișcare asistată pentru a reduce efortul utilizatorului și pentru o productivitate sporită.

EVACUARE LATERALĂ



Un plus de spațiu și confort pentru utilizator.

FOARTE PUTERNIC

Motor industrial cu o putere de 750 W la utilizare intensă

MARE VARIETATE DE OPȚIUNI DE TĂIERE

50 DISCURI

Colecție mare de 50 de discuri cu o ascuțire de înaltă precizie a lamei, pentru o calitate perfectă a tăierii.

CEA MAI MARE VARIETATE DE OPȚIUNI DE TĂIERE

▶ Măruntire



12 discuri		ref.		ref.	
0,6 mm	28166	5 mm	28065		
0,8 mm	28069	6 mm	28196		
1 mm	28062	8 mm	28066		
2 mm	28063	10 mm	28067		
3 mm	28064	Prod. coapte 4 mm	27244		
4 mm	28004	Prod. coapte 6 mm	27245		

0,6 mm → 10 mm

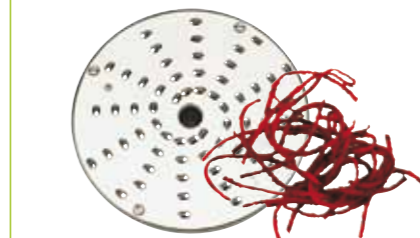
▶ Tăiere ondulată



3 discuri		ref.	
2 mm	27068		
3 mm	27069		
5 mm	27070		

2 mm → 5 mm

▶ Răzuiri



10 discuri		ref.		ref.	
1,5 mm	28056	7 mm	28016		
2 mm	28057	9 mm	28060		
3 mm	28058	parmezan	28061		
4 mm	28073	ridiche	28055		
5 mm	28059	Prod. tip Rosti	27164		

1,5 mm → 9 mm

▶ Tăiere sub formă de bastonașe, julien, fâșii



12 discuri		ref.		ref.	
1 x 8 mm	28172	2 x 8 mm (fâșii)	27067		
1 x 26 mm ceapă/varză	28153	2 x 10 mm	28173		
2 x 2 mm (țelină)	28051	3 x 3 mm	28101		
2,5 x 2,5 mm	28195	4 x 4 mm	28052		
2 x 4 mm (fâșii)	27072	6 x 6 mm	28053		
2 x 6 mm (fâșii)	27066	8 x 8 mm	28054		

1x8 mm → 8x8 mm

▶ Cuburi



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

5x5x5 mm → 14x14x10 mm

▶ Cartofi prăjiți



3 echipamente		ref.	
8 x 8 mm	28134		
10 x 10 mm	28135		
10 x 16 mm	28158		

8x8 mm → 10x16 mm

Tăietor de Legume

CL 52 Versiunea **E**



Caracteristici speciale :

Capacitate de lucru :

- **Gura mare de alimentare** vă permite să tăiați legume voluminoase, precum varza sau salata.

Mare varietate de opțiuni de tăiere :

- Gamă completă de **50 de discuri** pentru mărunțire, tăiere ondulată, răzuire, tăiere sub formă de bastonașe sau de fâșii și pentru salată de fructe (de la 5x5x5 mm la 50x70x25 mm), cu o precizie și o calitate optimă a tăierii.
- Aparat cu 1 viteză de 375 rot/min, ideal pentru tăierea produselor fragile, a fructelor pentru salată de fructe și a cartofilor pai, care garantează o mare varietate de opțiuni de mărunțire, răzuire și tăiere julien.
- Aparat cu 2 viteze de 375 și 750 rot/min prevăzută pentru a îmbina precizia tăierii cu rapiditatea.

Concept simplu și solid :

- Toate piesele care vin în contact cu alimentele se demontează ușor, pentru o igienă perfectă.
- Motor asincron, pentru utilizare intensă.



Număr de porții:

până la 400 de porții



Utilizatori:

Restaurante - Colectivități - Catering



Pe scurt:

Performante, solide, ușor de curățat și dispunând de cea mai mare varietate de opțiuni de tăiere, aceste aparate sunt inegalabile și vin în întâmpinarea necesităților dumneavoastră cotidiene cu precizie, ușurință și eficiență.



Motor asincron

- **Motor industrial asincron, pentru utilizare intensă**, care asigură o foarte mare fiabilitate și durată de viață.
- Motor montat pe rulment cu bile, pentru o funcționare silențioasă, fără nicio vibrație.
- Putere mare
- **Nu necesită întreținere :**
 - Nu există piese supuse uzurii (nu există cărbune).
 - Arbore motor din inox.



Norme
CE

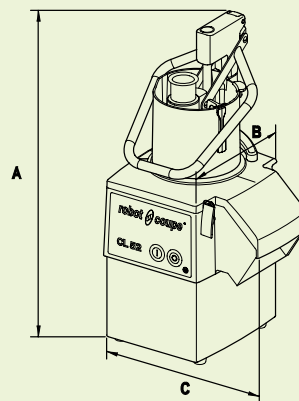
Caracteristici electrice

Masă (kg)

	Caracteristici electrice			Masă (kg)	
	Viteză (rot/min)	Putere (Wați)	Tensiune* (Amp.)	Netă	Ambalat
CL 52 Monofazat	375	750	230 V/1 50 Hz (5,3)	25,5	28
CL 52 Trifazat 1 viteză	375	750	400 V/3 50 Hz (2,0)	25,5	28
CL 52 Trifazat 2 viteze	375 & 750	900	400 V/3 50 Hz (2,7)	25,5	28

Dimensiuni (mm)

A	B	C
690	340	360



* Alte tensiuni disponibile

robot coupe®

**Direcția Generală, Franța,
Internațional și Marketing**

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

NORME :

Aparate în conformitate cu :

- Cerințele esențiale ale următoarelor directive europene și ale legislațiilor naționale care le transpun : 2006/42/CE, 2006/95/CE, 2004/108/CE, 1935/2004/CE, 2002/72/CE, "RoHS" 2002/95/CE, "DEEE" 2002/96/CE.
- Dispozițiile următoarelor norme europene armonizate și normelor care vizează prevederile referitoare la siguranță și igienă : EN 12100-1 și 2 - 2004, EN 60204-1 - 2006, EN 1678 - 1998, EN 60529-2000 : IP 55, IP 34.

