

robot coupe®

 **TĂIETOR DE LEGUME**
CL 50 • CL 50 Ultra



RESTAURANTE - COLECTIVITĂȚI - CATERING

▶ CL 50 / CL 50 Ultra

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

ERGONOMIE

Aceste modele sunt dotate cu sistem de repornire automată a aparatului de la manetă, pentru un confort sporit al lucrului și o rapiditate mai mare a execuției.

CURĂȚARE UȘOARĂ

Conceptul de capac cu forme simple, fără colțuri, pentru o curățare ușoară.

SOLID

Cuvă și capac din metal și bloc motor din policarbonat (din inox pentru CL 50 Ultra)

Accesorii pentru piure

CL 50 E și CL 50 Ultra E pot fi echipate opțional cu un accesoriu pentru piure.

Astfel, puteți prepara ușor un piure de calitate și gustos, în cantitate mare.



Paletă & Presă pentru piure disponibile în 2 dimensiuni, pentru a obține textura dorită 3 mm sau 6 mm



Disc de evacuare special pentru piure

Pâlnie de alimentare

2 PÂLNII

- Datorită pâlniei mari (cu suprafață de 139 cm²), se pot introduce până la 10 roșii
- Pâlnie cilindrică rotundă (de Ø 58 mm), pentru o tăiere uniformă a produselor lungi.



DEBIT

- Debit practic: până la 250 kg/h.
- Debit teoretic : până la 5 kg/min.
- 2 modele disponibile:
1 viteză (monofazat sau trifazat) 375 rot/min
2 viteze (trifazat):
375 rot/min și 750 rot/min

**50
DISCURI**

Calitate excepțională de tăiere :

CL 50 vă permite o mare varietate de opțiuni de tăiere chiar și în cazul unor legume fragile, de exemplu **felierea ciupercilor** sau **a sau a roșiilor**.

Posibilitate de 9 discuri pentru cuburi și 3 pentru cartofi pai



CEA MAI MARE VARIETATE DE OPTIUNI DE TĂIERE

Feliere și tăiere ondulată



16 discuri



- 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	Tăiere ondulată 2 mm	27068
28064	Tăiere ondulată 3 mm	27069
28004	Tăiere ondulată 5 mm	27070
28065	Prod. coapte 4 mm	27244
28196	Prod. coapte 6 mm	27245



0,6 mm → 14 mm

Răzuire



10 discuri



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

ref.		ref.
28056	7 mm	28016
28057	9 mm	28060
28058	parmezan	28061
28073	ridiche	28055
28059	Prod. tip Rosti	27164



1,5 mm → 9 mm

Tăiere sub formă de bastonașe, julien, fâșii



12 discuri



- 1 x 8 mm
- 1 x 26 mm ceapă/varză
- 2 x 2 mm (țelină)
- 2,5 x 2,5 mm
- 2 x 4 mm (fâșii)
- 2 x 6 mm (fâșii)

ref.		ref.
28172	2 x 8 mm (fâșii)	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

Cuburi



9 echipamente



- 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

Cartofi prăjiți



3 echipamente



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

ref.
28134
28135
28158



8x8 mm → 10x16 mm



Tăietor de legume

Modele de masă



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 feliere, tăiere ondulată, răzuire, tăiere sub formă de bastonașe sau de fâșii și pentru cuburi 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 feliere, răzuire și tăiere julien.
- Aparat cu 2 viteze de 375 și 750 rot/min prevăzute 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 300 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 de inducție

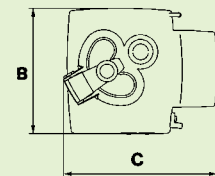
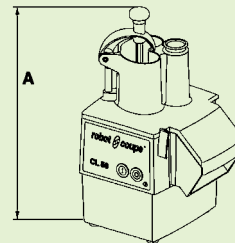


- **Motor industrial asincron, pentru utilizare intensă**, care asigură o foarte mare fiabilitate și durată de viață.
- Motor montat pe rulment cu bile, pentru o funcționare silențioasă, fără nicio vibrație.
- Putere mare
- **Nu necesită întreținere :**
 - Nu există piese supuse uzurii (nu există cărbune).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

Norme CE

	Caracteristici electrice			Dimensiuni (mm)			Masă (kg)	
	Viteză (rot/min)	Putere (Wați)	Tensiune* (Amp.)	A	B	C	Netă	Ambalat
CL 50	375	550	230 V/1 50 Hz 5,7	595	305	380	17,6	19,8
CL 50	375	550	400 V/3 50 Hz/ 1,7	595	305	380	17,6	19,8
CL 50	375 & 750	600	400 V/3 50 Hz/ 1,8-2,1	595	305	380	17,6	19,8
CL 50 Ultra	375	550	230 V/1 50 Hz 5,7	610	305	380	18	20,2
CL 50 Ultra	375	550	400 V/3 50 Hz/ 1,7	610	305	380	18	20,2
CL 50 Ultra	375 & 750	600	400 V/3 50 Hz/ 1,8-2,1	610	305	380	18	20,2

CL 50 - CL 50 Ultra



* 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

DISTRIBUITOR

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, 10/2011/UE, «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.

