

robot coupe®



KROUHAČE ZELENINY

CL 55 • CL 60 • CL 60 V.V.



NOVÉ



LAHŮDKÁŘSTVÍ - ŠKOLY - BISTRA

CL 60 Auto



**CELÝ Z NEREZ
OCELI***

* Dno otvoru z hliníku



- Automatický otvor poskytuje **kvalitu řezu při velkých zpracovávaných objemech** (dokonalá rovnováha mezi tvarem žlabu, rychlostí otáčení a řeznou plochou kotoučů)
- Tento otvor dokonale vyhovuje pro **strouhanou mrkev, krájení na tenké plátky** nebo **kostičky**, například brambor. Je možno realizovat všechny typy řezu s výjimkou některých specifických prací jako krájení na tenké plátky dlouhých produktů, zpracování křehkých nebo velmi objemných produktů.
- **Vstupní zásobník z nerez** je určena pro usnadnění trvalého přísunu produktů do stroje.
- Doporučuje se pro přípravu 300 až 3000 jídel a více.

- Blok motoru z **nerez oceli**.
- **Robustní konstrukce** pro intenzivní používání stroje.
- **Hlavy lze sklopit** podél motorového bloku, čímž se zajistí **malé vnější rozměry** a lepší stabilita a pohodlnější používání.

- 2 rychlosti **375 a 750 ot./min** umožňují zajistit současně **přesnost řezu a rychlost**.

- Díky jednoduché konstrukci jsou všechny díly, které jsou ve styku s potravinami, **snadno odmontovatelné**, bez používání nářadí pro zajištění **dokonalé hygieny**.

- **Rozumné rozměry** stroje spolu se **2 kolečky a rukojetí** zajišťují velmi snadné přemístování stroje.

- **Magnetický bezpečnostní systém** zabraňuje v přístupu k řeznému nástroji, pokud je nástroj v pohybu a to s jakýmkoliv používaným příslušenstvím.

CL 60 S PÁKOU



- **Nový otvor s pákou** (plocha 227 cm²) je navržen speciálně pro velkoobjemovou zeleninu, s **vloženou trubící** (Ø 58 mm) pro zpracování dlouhých a křehkých druhů zeleniny.
- Páka nasazená na otvoru je určena pro **snazší používání** s **vynaložením minimální síly** personálu.
- **Automatické opětné spouštění** přístroje pomocí páky, pro pohodlnější používání a rychlejší přípravu jídel.
- Velká vstupní plocha otvoru s pákou usnadňuje přísun zeleniny, která se nemusí předběžně krájet na menší kusy, což znamená **úsporu času a optimalizaci průchodu zeleniny**.
- Doporučuje se pro přípravu 300 až 400 jídel a více.

KROUHAČE ZELENINY

STOLNÍ

MODELY



Výhody :

Možnost používání :

- Široký otvor s pákou (227 cm²), pro zpracování velkoobjemových druhů zeleniny a automatický otvor pro nepřerušovaný provoz.
- Výkonný motor umožňující velká zpracovávaná množství (až 900 kg/h).

Velká různorodost řezu :

- 1 kompletní sada 45 kotoučů pro krájení na tenké plátky, strouhání, krájení na tyčinky, proužky, malé kostičky nebo hranolky.
- Jsou k dispozici 4 otvory, což zajišťuje možnost používat ten nejvhodnější nástroj pro každé použití.

Jednoduchá i odolná konstrukce :

- Převažujícím materiálem je nerez, což zajišťuje snadné čištění a dlouhou životnost.
- Součásti, které jsou ve styku s potravinami, lze snadno odmontovat a čistit.



Počet porcí :

Až 3000.



Zákazník : Školy, Nákupní centrály a potravinářský průmysl.



Stručně :

- **Výkonné, robustní a snadno čistitelné**, tyto ničím nepřekonatelné stroje Vám budou denně sloužit a plnit Vaše požadavky s velkou přesností, snadno a efektivně.

Praktická množství

Teoretická množství

Počet porcí

CL 55

až 700 kg/h *

až 15 kg/min *

100 až 1000 + *

CL 60 • CL 60 V.V. (Rozsah rychlostí)

až 900 kg/h *

až 30 kg/min *

300 až 3000 + *

* Podle typu otvoru a zvoleného řezu.

PŘÍSLUŠENSTVÍ NA ZAKÁZKU

NOVÉ



Otvor se 4 přímými trubicemi CL55 - CL60

- Navržen pro zpracování dlouhých druhů zeleniny a velká množství.
- Průměr trubice : 2 trubice o průměru 50 mm a 2 trubice o průměru 70 mm.



Vstupní zásobník CL55

- Určena pro usnadnění trvalého přísunu zeleniny do otvoru.



Polokruhový otvor CL55

- Plocha 121 cm².
- Spouštění pomocí páky.



Otvor s přímými trubicemi CL60

- Určen pro zpracování dlouhých druhů zeleniny jako jsou mrkev, okurky, pórek apod. nebo křehké druhy ovoce nebo zeleniny jako např. houby apod.



Otvor s přímou a šikmou trubicí CL55 - CL60

- Určen pro zpracování dlouhých druhů zeleniny a šikmý řez.
- Tento otvor se skládá z trubice s tlačítkem (Ø 75 mm) a z vložky s tlačítkem (Ø 50 mm).



Vozík z nerez CL60

- 2 vozíky, celé z nerez, opatřené kolečky s možností zablokování, jsou k dispozici jako doplňující příslušenství a mohou se na ně nasazovat standardní nádoby 2/1 nebo 1/1.



CL 60 V.V. Rozsah rychlostí

- CL 60 má možnost **měnit rychlost od 100 do 1000 ot/min** a zajišťovat tím ještě větší přesnost řezu. Tímto způsobem je možné zvolit velmi přesně rychlost v závislosti na typu řezu a struktuře zpracovávaného ovoce nebo zeleniny.
- Tato možnost měnit rychlost zajišťuje optimální **kvalitu řezu**, zvláště při zpracování křehkých druhů zeleniny, jako jsou rajčata nebo houby a může plně uspokojovat nejnáročnější odborníky.
- **Standardně** je CL60 vybaven **automatickým otvorem**, celým z nerez. **Na zakázku** může být vybaven **otvorem s pákou** nebo **otvory s trubicemi**.

CL 55 Auto

NOVÉ



- Model CL55 vybavený **automatickým otvorem** zajišťuje kvalitu řezu pro **velká zpracovávaná množství**.
- Nově přepracovaná konstrukce **automatického otvoru** nabízí uživatelům větší vstupní kapacitu a tudíž i větší zpracovávané objemy.

• Automatická hlava CL55 je ideální pro **krájení na tenké plátky křehkých produktů**, jako jsou houby nebo rajčata, **strouhání mrkve, krájení brambor na bramborový salát** nebo pro přípravu **bramborových hranolků**, což je jen několik příkladů použití.

• **Otvor je celý z nerezů**, což umožňuje snadné čištění a současně zajišťuje velkou robustnost.

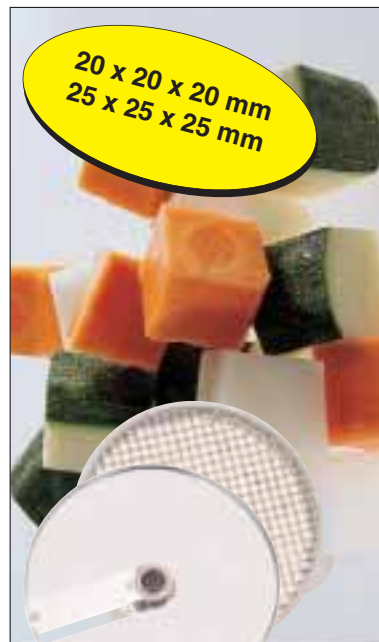
• 2 rychlosti 375 a 750 ot/min, 1 rychlost 380/60/3, 22/60/3 a všechny modely na **jednofázový proud**.

• Doporučuje se pro přípravu **100 až 1000 jídel a více**.

• Hodinové zpracované množství: až 700 kg/h, v závislosti na druhu produktu a použitého příslušenství.

• **Podstavec z nerezů**, který slouží jako nosný prvek, je opatřen kolečky pro snadné přemísťování a umožňuje nasadit standardní nádoby, dokonale vyhovující velkým zpracovávaným objemům.

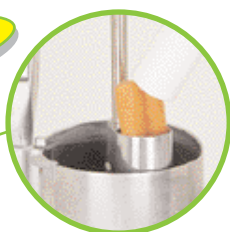
• **Nový profil nožů** zajišťující **hladký a trvalý řez**.



20 x 20 x 20 mm
25 x 25 x 25 mm

CL 55 s PÁKOU

NOVÉ



• Vysoce odolná konstrukce pro **intenzivní používání**.

• Tento model je vybaven **otvorem s pákou** (plocha 227 cm²) **s vloženou trubicí** (Ø 58 mm) a pojízdným podstavcem z nerezů.

• **Široký otvor** je určen speciálně pro zpracování druhů zeleniny o velkém objemu jako jsou zelí nebo saláty.

• Trubice se používá pro **nepřerušované krájení** dlouhých nebo křehkých druhů zeleniny nebo ovoce.










• Tvar páky je vypracován tak, aby poskytoval co největší **pohodlí při používání** a umožnil pracovat rychle.









KOMPLETNÍ SORTIMENT DISKŮ

PLÁTKOVAČ








-  0,6 mm Ref.28166
-  0,8 mm Ref.28069
-  1 mm Ref.28062
-  2 mm Ref.28063
-  3 mm Ref.28064
-  4 mm Ref.28004
-  5 mm Ref.28065
-  Vařené brambory
4 mm
Ref.27244
-  Vařené brambory
6 mm
Ref.27245








-  Cibule/zelí
Ref.28153
-  8 mm Ref.28066
-  10 mm Ref.28067
-  14 mm Ref.28068
-  20 mm Ref.28132
-  25 mm Ref.28133

NUDLIČKOVAČ / PROUŽKY






-  1 x 8 mm
Ref.28172
-  2 x 2 mm
Ref.28051
-  2 x 4 mm
Ref.27072
-  2 x 6 mm
Ref.27066
-  2 x 8 mm
Ref.27067






-  2 x 10 mm
Ref.28173
-  3 x 3 mm
Ref.28101
-  4 x 4 mm
Ref.28052
-  6 x 6 mm
Ref.28053
-  8 x 8 mm
Ref.28054

VLNKOVAČ / HRANOLKY










-  2 mm
Ref.27068
-  3 mm
Ref.27069
-  5 mm
Ref.27070






-  8 x 8 mm
Ref.28134
-  10 x 10 mm
Ref.28135
-  10 x 16 mm
Ref.28158

STROUHAČ






-  1,5 mm Ref.28056
-  2 mm Ref.28057
-  3 mm Ref.28058
-  4 mm Ref.28073
-  5 mm Ref.28059
-  7 mm Ref.28016
-  9 mm Ref.28060






-  **PARMEZÁN**
Ref.28061
-  **Restované
BRAMBORY**
Ref.27164
-  **KŘEN**
1mm Ref.28055

KOSTKY



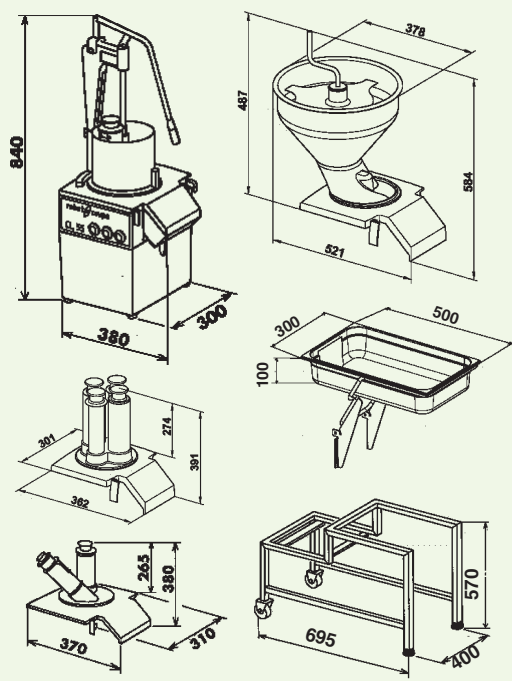
-  5 x 5 x 5 mm
Ref.28110
-  8 x 8 x 8 mm
Ref.28111
-  10 x 10 x 10 mm
Ref.28112



-  14 x 14 x 14 mm
Ref.28113
-  20 x 20 x 20 mm
Ref.28114
-  25 x 25 x 25 mm
Ref.28115

Norma
CE

CL55 Rozměry (v mm)



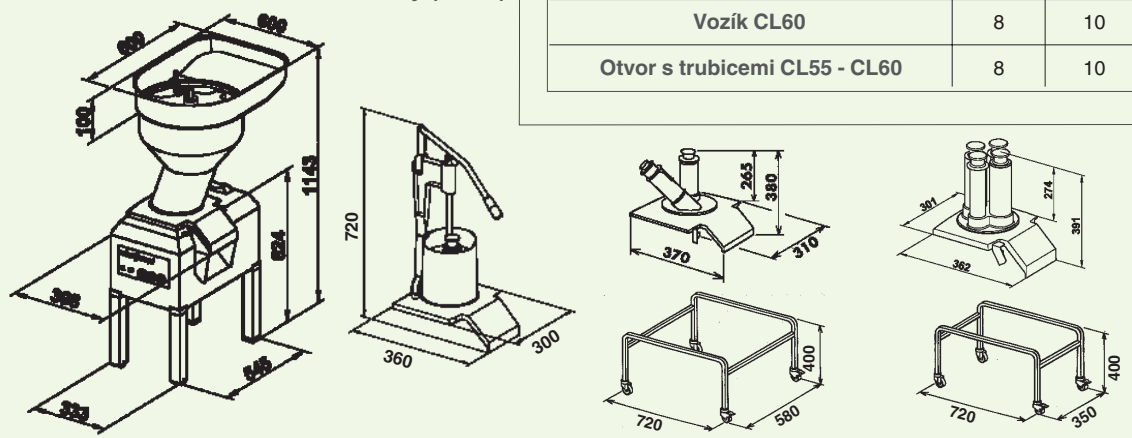
Technické údaje

| | Rychlost (ot./min) | Wýkon (W) | Napětí (A) | Napětí |
|------------------|--------------------|-----------|------------|-----------------------|
| CL55 | 375 a 750 | 1 100 | 1,4 | 400 V 50 Hz / 3 |
| CL60 | 375 a 750 | 1 500 | 3,4 | 400 V 50 Hz / 3 |
| CL60 V.V. | 375 až 750 | 1 500 | 12 | 230 V 50-60 Hz / 1 |

Váha (kg)

| | netto | brutto |
|--------------------------------------|-------|--------|
| CL55 (blok motoru) | 18 | 19 |
| CL60 (blok motoru) | 43 | 57 |
| CL60 V.V. (blok motoru) | 43 | 57 |
| Automatický otvor CL55 | 6,2 | 7,2 |
| Automatický otvor CL60 | 13 | 16 |
| Otvor s pákou CL55 | 9 | 14 |
| Otvor s pákou CL60 | 7 | 12 |
| Podstavec (CL55) | 8 | 10 |
| Vstupní zásobník (CL55) | 3,5 | 6 |
| Vozík CL60 | 8 | 10 |
| Otvor s trubicemi CL55 - CL60 | 8 | 10 |

CL60 - CL60 V.V. Rozměry (v mm)



* K dispozici i další napětí

NORMY : PŘÍSTROJ ODPOVÍDÁ : • Požadavkům následujících evropských norem a zákonným předpisům států, které je převzaly do své legislativy : 98/37/CEE, 73/23/CEE, 89/336/CEE, 89/109/CEE, 90/128/CEE.
• Požadavkům harmonizovaných evropských norem a norem týkajících se bezpečnosti a hygieny: EN 292 - 1 a 2, EN 60204 - 1, 1992, NF EN 1678.



VYROBENO VE FRANCII SPOLEČNOSTÍ ROBOT-COUPÉ S.N.C.

Sídlo firmy, vývozní a marketingové oddělení:
Tél. : 01 43 98 88 33 - Fax : 01 43 74 36 26
18, rue Clément Viénot - BP 157 - 94305 Vincennes Cedex
<http://www.robot-coupe.fr> - email : international@robot-coupe.com

DISTRIBUTOR