

robot coupe®



ОВОЩЕРЕЗКИ
CL 52®

НОВИНКА



РЕСТОРАНЫ - СТОЛОВЫЕ - САЛАТНЫЕ ЦЕХА

Овощерезки CL 52 Версия E

Для нарезки большого объема овощей одним движением руки

Экстра
Эргономичный



ИМЕЕТСЯ 2 ВЕРСИИ:

1 скорость: 375 об/мин

2 скорости: 375 и 750 об/мин

ТОЧНАЯ НАРЕЗКА



Цилиндрическая воронка Ø 58 мм для равномерной нарезки длинных продуктов

ШИРОКАЯ ВОРОНКА XL



Объем воронки XL вмещает до 15 томатов и качан капусты целиком



ЛЕГКО И БЕЗ УСИЛИЙ



Рычаг с усилителем снижает физическую нагрузку оператора и таким образом повышает его производительность

БОКОВОЙ СБРОС



Экономия рабочего пространства и удобство для пользователя

СВЕРХМОЩНЫЙ

Мощный двигатель промышленного производства 700Вт для интенсивного использования

БОЛЬШОЕ РАЗНООБРАЗИЕ ФОРМ НАРЕЗКИ

50
ДИСКОВ

Широкая гамма из 50 дисков с сверхточной заточкой лезвий для нарезки высочайшего качества

САМОЕ БОЛЬШОЕ РАЗНООБРАЗИЕ НАРЕЗКИ

▶ Слайсер

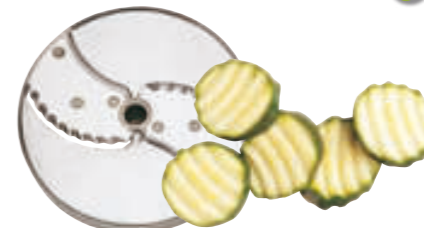


0,6 мм → 10 мм

12 дисков

№ по каталогу		№ по каталогу	
0,6 мм	28166	5 мм	28065
0,8 мм	28069	6 мм	28196
1 мм	28062	8 мм	28066
2 мм	28063	10 мм	28067
3 мм	28064	Картофельный салат 4 мм	27244
4 мм	28004	Картофельный салат 6 мм	27245

▶ Волнистая



2 мм → 5 мм

3 дисков

№ по каталогу	
2 мм	27068
3 мм	27069
5 мм	27070

▶ Терка



1,5 мм → 9 мм

10 дисков

№ по каталогу		№ по каталогу	
1,5 мм	28056	7 мм	28016
2 мм	28057	9 мм	28060
3 мм	28058	Пармезан	28061
4 мм	28073	Редька	28055
5 мм	28059	Картофельный пирог	27164

▶ Соломка, жульен, лапша



1,8 мм → 8x8 мм

12 дисков

№ по каталогу		№ по каталогу	
1 x 8 мм	28172	2 x 8 мм	27067
1 x 26 мм	28153	2 x 10 мм	28173
2 x 2 мм	28051	3 x 3 мм	28101
2,5 x 2,5 мм	28195	4 x 4 мм	28052
2 x 4 мм	27072	6 x 6 мм	28053
2 x 6 мм	27066	8 x 8 мм	28054

▶ Кубики



5x5x5 мм → 14x14x10 мм

9 комплекта

№ по каталогу		№ по каталогу	
5 x 5 x 5 мм	28110	14 x 14 x 14 мм	28113
8 x 8 x 8 мм	28111	20 x 20 x 20 мм	28114
10 x 10 x 10 мм	28112	25 x 25 x 25 мм	28115
14 x 14 x 5 мм	28181	50 x 70 x 25 мм	28180
14 x 14 x 10 мм	28179		

▶ Фри



8x8 мм → 10x16 мм

3 комплекта

№ по каталогу	
8 x 8 мм	28134
10 x 10 мм	28135
10 x 16 мм	28158

Овощерезки

CL 52 Версия E



Ключевые особенности

Высокая производительность:

- Широкая загрузочная воронка для крупных овощей.

Большое разнообразие форм нарезки:

- **50 дисков**, позволяющих производить все виды нарезки: слайсер, волнистую нарезку, соломку, жульен, брусочки и кубики (от 5x5x5 мм до 25x25x25 мм) с точностью и высоким качеством.
- Скорость 375 об/мин идеальна для нарезки нежных продуктов, кубиков и картофеля-фри и обеспечивает все формы нарезки: ломтики/шинковка, терка и жульен.
- Две скорости 375 и 750 об/мин для совмещения высокого качества нарезки и высокой производительности.

Простая и надежная конструкция:

- Все детали, находящиеся в контакте с продуктами, легко разбираются для быстрой очистки.
- Асинхронный двигатель, предназначенный для интенсивной работы.



Число порций:

до 400



Назначение:

Рестораны - Столовые - Салатные Цеха



Коротко:

Эффективные и надежные, простые при очистке и обладающие большим разнообразием нарезки, эти овощерезки помогут вам точно, легко и эффективно удовлетворить ваши каждодневные нужды.



Индукционный двигатель

- **Асинхронный двигатель промышленного изготовления, предназначенный для интенсивной работы**, характеризуется высокой надежностью и долговечностью.
- Двигатель смонтирован на шарикоподшипниках, что обеспечивает его бесшумное функционирование и отсутствие вибраций.
- Увеличенная выходная мощность.
- **Не требует техобслуживания:**
 - отсутствие изнашивающихся деталей (без щеток).
 - Вал двигателя изготовлен из нержавеющей стали.

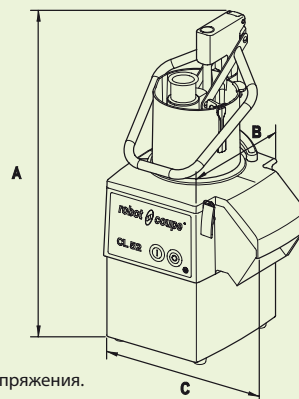


Норма EC

	Электрические характеристики			Вес (кг)	
	Скорость (об/мин)	Мощность (Вт)	Напряжение * (А)	нетто	в упаковке
CL 52 Однофазное	375	750	230 В/1 50 Гц - (5,3)	25,5	28
CL 52 Трехфазное 1 скорость	375	750	400 В/3 50 Гц - (2,0)	25,5	28
CL 52 Трехфазное 2 скорости	375 & 750	900	400 В/3 50 Гц - (2,7)	25,5	28

Размеры (мм)

A	B	C
690	340	360



* Предусмотрены и другие параметры напряжения.

robot coupe

Изготовлено во Франции компанией
ROBOT-COUPÉ S.N.C.

Генеральная дирекция, Франция,
Международная дирекция и маркетинг:
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

ДИСТРИБЬЮТОР

НОРМЫ:

Аппараты соответствуют:

- Положениям европейских директив, а также национальному законодательству, в которое они преобразованы: 2006/42/CE, 2006/95/CEE, 2004/108/CE, 1935/2004/CEE, 2002/72/CEE «ROHS» 2002/95/CE, «DEEE» 2002/96/CE.
- Положениям стандартизованных европейских норм, указанных выше, а также норм в отношении техники безопасности и гигиены: EN 12100-1 и 2 - 2004, EN 60204-1 - 2006, EN 1678 - 1998, EN 60529-2000: IP 55, IP 34.

