robot coupe®

ОВОЩЕРЕЗКИ

CL 55 • CL 60 • CL 60 V.V.



ДЛЯ БОЛЬШИХ РЕСТОРАНОВ - СТОЛОВЫХ - ФАБРИК-КУХОНЬ - КЕЙТЕРИНГА

CL60 РАБОЧАЯ СТАНЦИЯ
КОМПЛЕКС ОВОЩНОЙ ПЕРЕРАБОТКИ

300
3000

До 1800 кг овощей в час



ВСЁ ВКЛЮЧЕНО!

ПЕРЕДВИЖНАЯ ТЕЛЕЖКА

Вмещает 3 гастроёмкости GN 1x1







АВТОМАТИЧЕСКАЯ ВОРОНКА



Для непрерывной нарезки овощей (помидоры, лук, картофель…)



ВОРОНКА С РЫЧАГОМ



Для крупных овощей, например, капуста или сельдерей



ВОРОНКА С 4 ТРУБКАМИ



Специально для овощей продолговатой формы, например, как огурцы или кабачки.



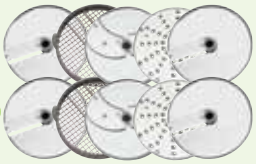
ПРОТИРКА ДЛЯ КАРТОФЕЛЬНОГО ПЮРЕ



Для приготовления настоящего картофельного пюре в больших количествах.



MULTICUT КОМПЛЕКТ 16 ДИСКОВ*



Для любого типа нарезки овощей и фруктов

* Слайсер: 1; 2; 4 - Терка: 1,5; 3 - Соломка: 2x10; 2,5x2,5; 4x4 - Комплект для кубиков: 5x5x5 ; 10x10x10 ; 20x20x20 - Картофель-фри: 10x10.

КАКИЕ ОВОЩИ ВА



CL 55 Автоматическая

До **1200 кг** овощей в час



НАДЁЖНАЯ КОНСТРУКЦИЯ

Моторный блок и тележка из нерж. стали

ЛЁГКОСТЬ В ИСПОЛЬЗОВАНИИ

Тележка оснащена роликами для лёгкого перемещения и на неё можно установить стандартные гастроёмкости для высокой производительности.

ЛЕГКАЯ ОЧИСТКА

Все детали, находящиеся в контакте с продуктами, легко разбираются для быстрой очистки.

СИСТЕМА ЗАЩИТЫ

Предотвращает доступ к режущему инструменту, когда аппарат находится в работе.

50 ДИСКОВ

СКОРОСТЬ

Имеется 2 версии:

1 скорость однофазное
375 об/мин.

2 скорости трехфазное:
375 об/мин и 750 об/мин.

АМ НУЖНО НАРЕЗАТЬ?



ДЛИННЫЕ ОВОЩИ



Воронка с 4 трубками



КАРТОФЕЛЬ ДЛЯ ПЮРЕ



Протирка для пюре

CL 55 с Рычагом

До **400 кг** овощей в час



НОВАЯ ВОРОНКА С РЫЧАГОМ

ЛЕГКО И БЕЗ УСИЛИЙ



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

ТОЧНАЯ НАРЕЗКА



Цилиндрическая воронка Ø 58 мм для равномерной нарезки длинных продуктов.

ШИРОКАЯ ВОРОНКА XL



Обьем воронки XL вмещает до 15 томатов и качан капусты целиком.

* рекомендуется использовать воронку с рычагом для деликатной нарезки, например, морковь длинной лапшой или огурцы брусочками.

КАКИЕ ОВОЩИ ВА





CL 60 с Рычагом

До **600 кг** овощей в час



НОВАЯ ВОРОНКА С РЫЧАГОМ

ЛЕГКО И БЕЗ УСИЛИЙ



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



Регулируемая высота ручки (3 положения) для комфортной работы.

ТОЧНАЯ НАРЕЗКА



Цилиндрическая воронка Ø 58 мм для равномерной нарезки длинных продуктов.

ШИРОКАЯ ВОРОНКА XL



Обьем воронки XL вмещает до 15 томатов и качан капусты целиком.



* рекомендуется использовать воронку с рычагом для деликатной нарезки, например, морковь длинной лапшой или огурцы брусочками.

АМ НУЖНО НАРЕЗАТЬ?



ДЛИННЫЕ ОВОЩИ



Воронка с 4 трубками



КАРТОФЕЛЬ ДЛЯ ПЮРЕ



Протирка для пюре

CL 60 Автоматическая



До **1800 кг** овощей в час

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ

Лоток из нержавеющей стали для непрерывной подачи овощей.

КОМПАКТНОСТЬ

Воронки откидываются по краю моторного блока.

НАДЁЖНАЯ КОНСТРУКЦИЯ

Весь аппарат изготовлен из нерж. стали, кроме основания воронки из алюминия.

ЛЁГКОСТЬ В ИСПОЛЬЗОВАНИИ

Компактный размер, наличие 2 роликов и ручки обеспечивают удобное перемещение машины.

50 ДИСКОВ

2 СКОРОСТИ

2 скорости трехфазное:
375 об/мин и 750 об/мин.

ПЕРЕМЕННАЯ СКОРОСТЬ

Модель CL 60 V.V. оснащена регулировкой скорости в диапазоне от 100 до 1000 об/мин. Подберите оптимальную скорость нарезки в зависимости от типа нарезки и от типа овощей или фруктов.



САМОЕ БОЛЬШОЕ РАЗНООБРАЗИЕ НАРЕЗКИ

Слайсер



0,6 мм → 10 мм

12 дисков



№ по каталогу		№ по каталогу
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	Картофельный салат 4 mm 27244
4 mm	28004	Картофельный салат 6 mm 27245



Волнистая



2 мм → 5 мм



3 дисков

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



Терка



1,5 мм → 9 мм



10 дисков

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



Соломка, Жюльен, Лапша



1,8 мм → 8x8 мм



12 дисков

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



Кубики



5x5x5 мм → 14x14x10 мм

9 комплекта

№ по каталогу		№ по каталогу
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 70x 25 mm 28180
14 x 14 x 10 mm	28179	



Фри



8x8 мм → 10x16 мм



3 комплекта

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



ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ КОМПЛЕКТАЦИЯ CL 55 И CL 60



Воронка с 4 прямыми трубками

- Для нарезки длинных овощей с большой производительностью.
- Диаметр трубок: 2 трубки 50 мм и 2 трубки 70 мм.



Воронка с прямыми и наклонными трубками

- Для нарезки длинных овощей и косой нарезки.
- Диаметр трубок - 70 мм, толкателей - 50 мм









ОВОЩЕРЕЗКИ

Настольные модели

Ключевые особенности

Высокая производительность:

- Большая загрузочная воронка с рычагом (площадь 238 мм²) для нарезки объемистых овощей и автоматическая воронка для непрерывной работы.
- Мощный двигатель, обеспечивающий высокую производительность (до 1800 кг/ч с автоматической воронкой).

Большое разнообразие форм нарезки:

- Полная гамма 50 дисков, позволяющая производить все формы нарезки: прямые и фигурные ломтики, соломка и полоски, натирать на терке, нарезать кубиками и брусочками для картофеля фри.
- Воронки 4-х типов дают возможность выбора оптимального варианта машины.

Простая и надежная конструкция:

- Корпус из нержавющей стали гарантирует простоту очистки и длительный срок службы.
- Детали, находящиеся в контакте с продуктами, легко снимаются и очищаются.

Кол-во блюд за 1 смену: До 3000 в день.

Назначение:

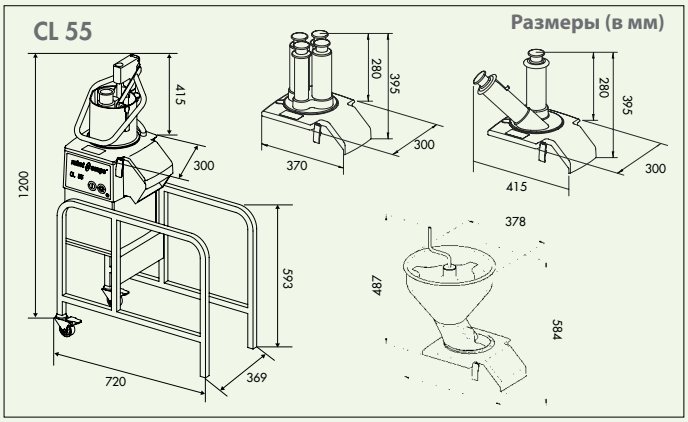
Для больших ресторанов - Столовых - Фабрик-кухонь - Кейтеринга

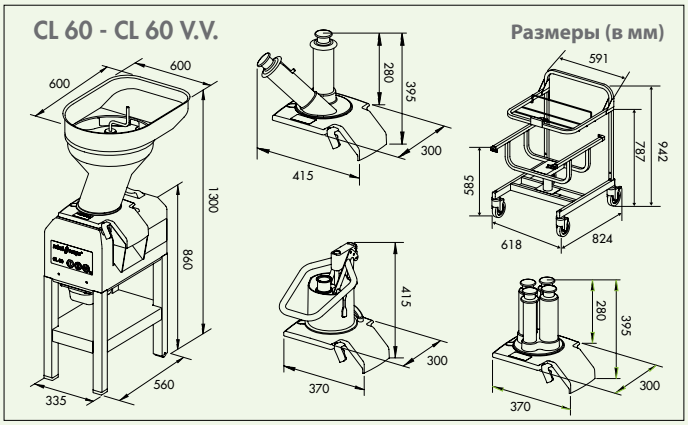
Коротко:

- **Высокопроизводительные, надежные и простые в уходе** эти овощерезки помогут вам выполнять ежедневную работу легко и эффективно.

Норма ЕС	Электрические характеристики			
	Скорость (об/мин)	Мощность (Вт)	Ток (А)	Напряжение
CL 55	375 & 750	1 100	1,4	400 В 50 Гц / 3
CL 60	375 & 750	1 500	3,4	400 В 50 Гц / 3
CL 60 V.V.	375 до 750	1 500	12	230 В 50-60 Гц/1

	Автоматическая воронка	Воронка с рычагом	Воронка с 4 трубками	Передвижная тележка	Тележка	Протирка для пюре
CL 55 с 2 воронками	✔	✔	По доп. Заказу		✔	По доп. Заказу
CL 55 Автоматическая	✔		По доп. Заказу		✔	По доп. Заказу
CL 55 с рычагом		✔	По доп. Заказу		✔	По доп. Заказу
CL 60 рабочая станция	✔	✔	✔	✔		✔
CL 60 с 2 воронками	✔	✔	По доп. Заказу	По доп. Заказу		По доп. Заказу
CL 60 Автоматическая	✔		По доп. Заказу	По доп. Заказу		По доп. Заказу
CL 60 с рычагом		✔	По доп. Заказу	По доп. Заказу		По доп. Заказу





Фирма оставляет за собой право вносить изменения в технические характеристики этого устройства без предварительного предупреждения. Фигурирующие в этой документации данные не являются контрактными и могут быть изменены без предупреждения.
© Права ограничиваются в отношении всех стран фирмой: ROBOT-COUPE S.N.C.

Изготовлено во Франции компанией ROBOT-COUPE 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 следующих европейских директив и соответствующим гос законодательствам: 2006/42/EC, 2006/95/EC, 2004/108/EC, 1935/2004/EC, 10/2011/EC «ROHS» 2002/95/EC, «DEEE» 2002/96/EC.
- Положениям стандартизированных европейских норм, указанных выше, а такженорм в отношении техники безопасно-сти и гигиены: EN 12100-1 и 2 - 2004, EN 60204-1 - 2006, EN 1678 - 1998, EN 60529-2000: IP 55, IP 34.

Ref. : 450 801 - 03/2014 - Russe