

robot coupe®

 **SZATKOWNICE**
CL 20 • CL 40

NOWOŚĆ



RESTAURACJE - PUBY - BARY Z JEDZENIEM NA WYNOS - ŻŁOBKI I PRZEDSZKOŁA

▶ CL 40

Kompaktowa budowa, łatwa w czyszczeniu, idealny dla każdej kuchni".

LATWY W CZYSZCZENIU

Demontowana przystawka szatkownicy, można myć w zmywarce.



2 OTWORY WSADOWE

- **Duży otwór wsadowy** (104 cm² powierzchni) umożliwia jednoczesne pokrojenie **nawet siedmiu pomidorów**.
- **Okrągły otwór wsadowy** (58 mm średnicy) przeznaczony do cięcia podłużnych warzyw i owoców.



ODPORNOŚĆ

Komora robocza ze stali nierdzewnej oraz metalowy blok silnika.

PRZERÓB

- **Przerób praktyczny:** do 80 kg/godz.
- **Przerób teoretyczny:** do 3 kg/min.
- **1 prędkość:** 500 obr./min.

WYLOT Z BOKU URZĄDZENIA



Więcej miejsca



Śmigło ewakuacyjne, zaprojektowane specjalnie do kapusty.

28
TARCZ

Wyjątkowa jakość cięcia:

CL 40 pozwala na przygotowanie potraw nawet z delikatnych warzyw, na przykład **sałatka wielowarzywna lub z pomidorów**.

Nierdzewne* tarcze mogą być myte w zmywarce.

* Tarcze do krojenia frytek i kostek wykonane są z aluminium.

▶ CL 20



CZYSZCZENIE

Komora robocza i podajnik wykonane są z materiałów kompozytowych.

PRZERÓB

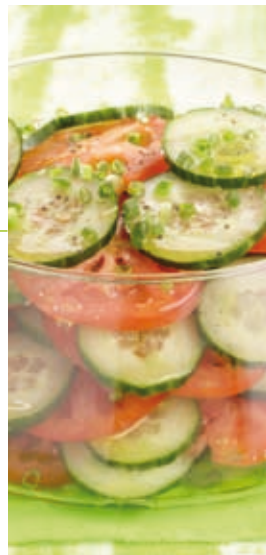
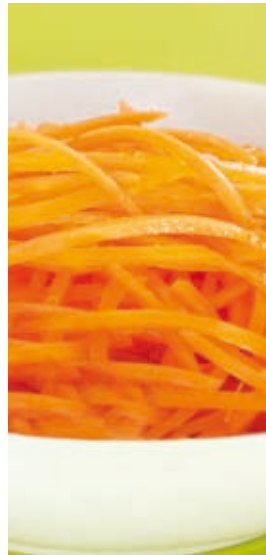
Przerób praktyczny:
do 40 kg/godz.

Przerób teoretyczny:
do 2 kg/min.

1 prędkość: 1500 obr./min.

23
TARCY

Model nie pozwala na przygotowanie frytek lub kostki.



WIELE SPOSOBÓW KROJENIA !

CL 20 & CL 40



▶ Plastry i Faliste

	ref.		ref.
1 mm	27051	5 mm	27087
2 mm	27555	6 mm	27786
3 mm	27086	faliste 2 mm	27621
4 mm	27566		



1 mm → 6 mm

▶ Wiórki



	ref.		ref.
1,5 mm	27588/27148	chrzan 0,7 mm	27078
2 mm	27577/27149	chrzan 1 mm	27079
3 mm	27511/27150	chrzan 1,3 mm	27130
6 mm	27046	parmezan	27764
9 mm	27632	ziemniaki typu Rösti	27191



1,5 mm → 9 mm

▶ Słupki

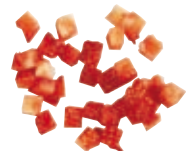


	ref.		ref.
2 x 2 mm	27599	4 x 4 mm	27047
2 x 4 mm	27080	6 x 6 mm	27610
2 x 6 mm	27081	8 x 8 mm	27048



2x2 mm → 8x8 mm

▶ Kostki



	ref.
8 x 8 x 8 mm	27113
10 x 10 x 10 mm	27114
12 x 12 x 12 mm	27290



3 wyposażenia
8x8x8 mm → 12x12x12 mm

▶ Frytki



	ref.
8 x 8 mm	27116
10 x 10 mm	27117



2 wyposażenia
8x8 mm → 10x10 mm

CL 40 Dotyczy wyłącznie

Szatkownice

Modele stołowe CL 20 • CL 40



Korzyści :

Duża wydajność pracy :

- Duży otwór (pow. 104 cm²) do obróbki dużych warzyw i otwór o kształcie cylindrycznym (średnicy 58 mm do obróbki warzyw długich i delikatnych).

Wiele sposobów krojenia :

- CL 40: komplet tarcz pozwalających na uzyskanie najlepszych efektów: plastry, plastry faliste, wiórki, słupki oraz krojenie frytek i w kostkę.

Prosta koncepcja :

- Komora robocza i podajnik dają się łatwo wymontować i gruntownie oczyścić lub umyć.
- Kształt (design) robota został tak opracowany aby maksymalnie ułatwić jego obsługę i użytkowanie.

Bezpieczeństwo :

- Magnetyczny system bezpieczeństwa (opatentowany przez firmę Robot-Coupe) oraz hamulec zatrzymujący pracę silnika w przypadku otwarcia pokrywy.



Ilość posiłków :

20 - 80.



Cel :

Restauracje - Puby – Bary z jedzeniem na wynos – Żłobki i przedszkola



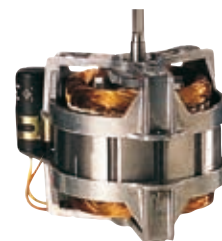
W skrócie :

Model stołowy o zwartej konstrukcji, nie zajmujący wiele miejsca, ale pozwalający na wielką różnorodność krojenia.



SILNIK INDUKCYJNY

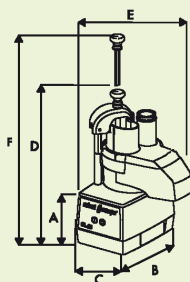
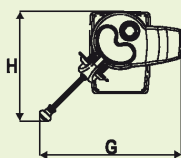
- Asynchroniczny silnik do maszyn przemysłowych nadający się, dzięki swej wyjątkowej trwałości i niezawodności, do intensywnej eksploatacji.
- Ustawiony na łożysku kulkowym, co zapewnia cichą pracę i eliminuje drgania.
- Urządzenia napędzane bezpośrednio za pomocą silnika:
 - wzmoczona moc oddawana
 - łatwa nauka obsługi.
- Żadnych czynności obsługi : brak części zużywalnych i szczotek węglowych.
- Wał napędowy ze stali nierdzewnej.



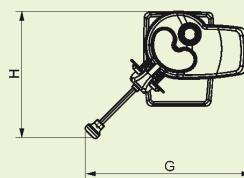
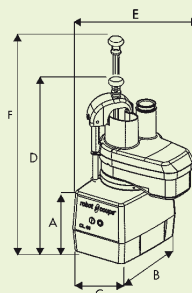
Normy UE

	Dane elektryczne			Wymiary (mm)								Waga (kg)	
	Prędkość (obr/min)	Moc (Watt)	Napięcie* (Amp.)	A	B	C	D	E	F	G	H	netto	brutto
CL 20	1500	400	230 V/1 50 Hz 5,7	205	303	224	570	345	725	530	410	11 kg	13 kg
CL 40	500	500	230 V/1 50 Hz 5,4	225	303	224	590	345	745	530	410	15 kg	18 kg

CL 20



CL 40



* Możliwość innych napięć

robot coupe®

SPRZĘT WYTWARZANY WE FRANCJI
PRZEZ ROBOT-COUPÉ SP.J.

Dyrekcja Generalna Francja
Dział międzynarodowy i marketing :

Tel.: + 33 1 43 98 88 33

Fax: + 33 1 43 74 36 26

email : international@robot-coupe.com

www.robot-coupe.com

DYSTRYBUTOR

NORMY :

Aparatura wykonana zgodnie z :

- Postanowieniami następujących dyrektyw europejskich i przystosowanego do nich prawodawstwa poszczególnych krajów członkowskich: 2006/42/CE, 2006/95/CE, 2004/108/CE, 1935/2004/CE, 2002/72/CE, «RoHS» 2002/95/CE, «DEEE» 2002/96/CE.
- Postanowieniami następujących norm europejskich oraz norm stanowiących o środkach bezpieczeństwa i higieny : EN 12100-1 i 2 - 2004, EN 60204-1 - 2006, EN 1678- 1998, EN 60529-2000: IP 55, IP 34.

