

# robot coupe®



**ОВОЩЕРЕЗКИ**

CL 50 • CL 50 Ultra • CL 52

**НОВИНКА**



**ДЛЯ РЕСТОРАНОВ, СТОЛОВЫХ, КОЛБАСНЫХ ЦЕХОВ И ФАБРИК-КУХОНЬ**



## ▶ CL 50 / CL 50 Ultra

### ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ

Большая воронка (площадь 139 см<sup>2</sup>) для нарезки объемистых овощей, таких, как капуста и сельдерей. За одну операцию можно обработать до 10 помидоров.



**НОВИНКА**

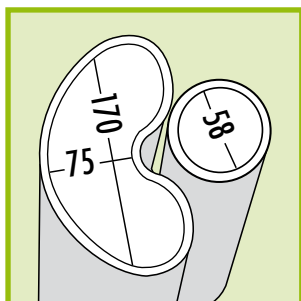
### ТОЧНОСТЬ

Круглая воронка (Ø 58 мм) для нарезки длинных и нежных овощей (например: кабачки, огурцы, грибы) с идеальной точностью.



### ЭРГОНОМИЯ

Эти модели оборудованы автоматическим устройством повторного запуска машины при опускании толкателя, что обеспечивает наилучшую эргономичность и скорость выполнения работы.



### ОЧИСТКА

Крышка простой формы без выступов для легкой санитарной обработки.

### ПРОЧНОСТЬ

Блок двигателя из поликарбоната (из нержавеющей стали в модели CL 50 Ultra).



## ▶ CL 52

### ТОЧНОСТЬ

Одна круглая воронка (Ø 58 мм) для нарезки длинных овощей и деликатной нарезки нежных продуктов.



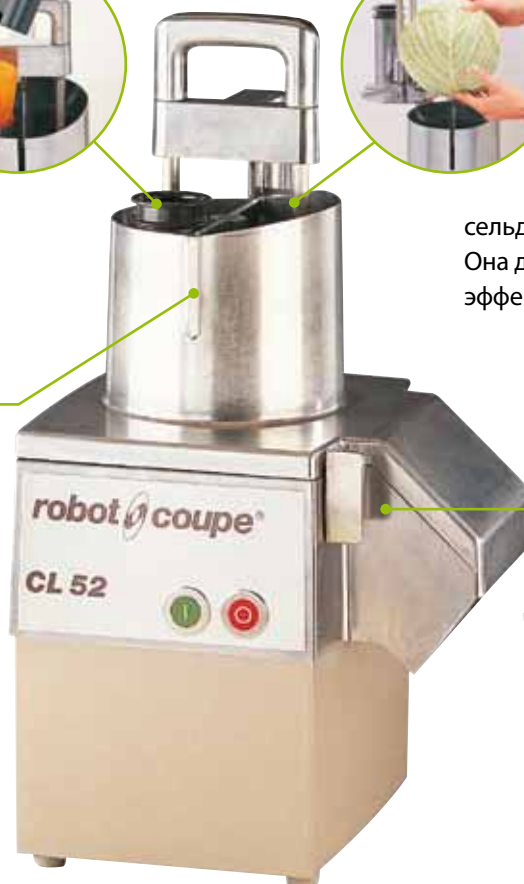
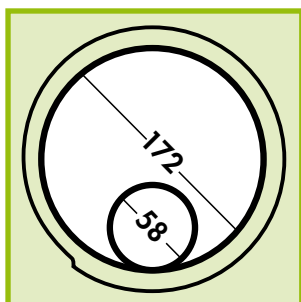
### ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ

Большая воронка (площадь 227 см<sup>2</sup>) для нарезки объемистых овощей, таких как сельдерей, капуста, салат... Она делает работу удобнее и эффективнее.



### КАЧЕСТВО НАРЕЗКИ

Съемная панель предназначена для достижения оптимального результата нарезки (например, картофеля или помидоров).



### ПРОЧНОСТЬ

Блок двигателя из нержавеющей стали.

**Для низкой и высокой производительности.**



# Овощерезки

Настольные модели



## Преимущества модели:

### Высокая производительность:

- Большая загрузочная воронка для объемистых продуктов.

### Большое разнообразие форм нарезки:

- **48 дисков**, позволяющих производить все виды нарезки: стружку, 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 обеспечивают повышенную точность нарезки и быстроту.

### 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:

Для ресторанов, столовых, колбасных цехов, фабрик-кухонь.



## Коротко:

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



## ▶ Самое большое разнообразие нарезки!



12 СЛАЙСЕР  
0,6 мм  
14 мм



3 ФИГУРНЫЕ ЛОМТИКИ  
2 мм  
5 мм



10 ТЕРКА  
1,5 мм  
9 мм



11 СОЛОМКА  
1 x 8 мм  
8 x 8 мм



9 КУБИКИ  
5 x 5 x 5 мм  
50 x 70 x 25 мм



3 ФРИ  
8 x 8 мм  
10 x 16 мм



## ▶ Производительность

	CL 50	CL 50 Ultra опора нерж. ст.	CL 52 опора нерж. ст.
Практическая производит.	до 250 кг/ч	до 250 кг/ч	до 300 кг/ч
Теоретическая производительность	до 5 кг/мин	до 5 кг/мин	до 7 кг/мин
Число порций в день	20 - 300 +	20 - 300 +	50 - 400 +

## ▶ Насадка для приготовления пюре

НОВИНКА

Модели CL50 € и CL50 Ultra € дополнительно могут быть укомплектованы насадкой для приготовления пюре. Эта насадка состоит из:

- Лопасть для протирания и диск-протирка
- диска-сбрасывателя
- загрузочной воронки.



Воронка  
(только для CL 50 € и CL 50 €)



Лопасть для протирания и диск-протирка, предлагаемый в 3 размерах: 1,5 мм, 2 мм и 3 мм



Диск-сбрасыватель

Модель CL 52 может быть укомплектована комплектом для приготовления картофельного пюре, который состоит из лопасти для протирания и диска-протирки 1,5 мм, 2 мм и 3 мм. Позволяет приготовить до 300 кг пюре в час.

## ▶ Слайсер



0,6 mm  
0,8 mm  
1 mm  
2 mm  
3 mm  
4 mm  
5 mm  
8 mm

**номер по каталогу**  
28166  
28069  
28062  
28063  
28064  
28004  
28065  
28066

**номер по каталогу**  
10 mm 28067  
14 mm 28068  
волнистая 2 mm 27068  
волнистая 3 mm 27069  
волнистая 5 mm 27070  
Варенный картофель 4 mm 27244  
Варенный картофель 6 mm 27245

## ▶ Соломка / Фри



1 x 8 mm  
1 x 26 mm  
2 x 2 mm  
2 x 4 mm  
2 x 6 mm  
2 x 8 mm  
2 x 10 mm

**номер по каталогу**  
28172  
28153  
28051  
27072  
27066  
27067  
28173

**номер по каталогу**  
3 x 3 mm 28101  
4 x 4 mm 28052  
6 x 6 mm 28053  
8 x 8 mm 28054  
фри 8 x 8 mm 28134  
фри 10 x 10 mm 28135  
фри 10 x 16 mm 28158

## ▶ Терка



**номер по каталогу**  
1,5 mm 28056  
2 mm 28057  
3 mm 28058  
4 mm 28073  
5 mm 28059  
7 mm 28016  
9 mm 28060  
Пармезан 28061  
Редька 28055  
Картофельный пирог 27164

## ▶ Кубики



**номер по каталогу**  
5 x 5 x 5 mm 28110  
8 x 8 x 8 mm 28111  
10 x 10 x 10 mm 28112  
14 x 14 x 14 mm 28113  
14 x 14 x 5 mm 28181  
14 x 14 x 10 mm 28179  
20 x 20 x 20 mm 28114  
25 x 25 x 25 mm 28115  
50 x 70 x 25 mm 28180

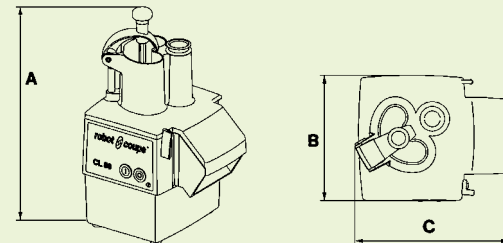
## ▶ Индукционный двигатель



- 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.

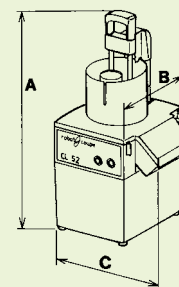
Норма ЕС	Электрические характеристики			Размеры (мм)			Вес (кг)	
	Скорость (об/мин)	Мощность (Вт)	Напряжение* (А)	A	B	C	нетто	в упаковке
CL 50	375	550	400 В/3 50 Гц 1,7	335	310	380	15	18
CL 50	375 и 750	550	400 В/3 50 Гц/ 1,8-2,1	335	310	380	15	18
CL 50 Ultra	375	550	400 В/3 50 Гц 1,7	350	310	380	15	18
CL 50 Ultra	375 и 750	550	400 В/3 50 Гц/ 1,8-2,1	350	310	380	15	18
CL 52	375	750	400 В/3 50 Гц 2	640	360	250	21	24

### CL 50 - CL 50 Ultra



Предусмотрены и другие параметры напряжения.

### CL 52



**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

BP 157 - 94305 Vincennes Cedex - FRANCE

email : international@robot-coupe.com

[www.robot-coupe.com](http://www.robot-coupe.com)

## Дистрибьютор

### НОРМЫ:

Аппараты соответствуют:

- Положениям европейских директив, а также национальному законодательству, в которое они преобразованы: 98/37/CEE, 73/23/CEE, 89/336/CEE, 89/109/CEE, 2002/72/CEE.
- Положениям стандартизованных европейских норм, указанных выше, а также норм в отношении техники безопасности и гигиены: EN 292 - 1 и 2, EN 60204 - 1, 1998, EN 1678.

