

# robot coupe®

 **KROUHAČE ZELENINY**  
CL 52®

**NOVÉ**



**RESTAURACE – ŠKOLKY – BISTRA**

# ▶ Krouhače zeleniny CL 52 Verze (E)

Určený pro krájení velkoplodých druhů zeleniny jediným pohybem ruky

**Extra Ergonomický**



**V NABÍDCE VE 2 PROVEDENÍCH:**  
**1 rychlost:** 375 ot/min  
**2 rychlosti:** 375/750 ot/min

### EXTRA PŘESNÝ



Válcovitá násypka o Ø 58 mm pro jednotný řez u dlouhých plodů.

### EXTRA ŠIROKÝ



Objem XL násypky umožňuje pojmout až 15 rajčat nebo celou hlávkou zelí.



### VYJÍMEČNÁ ERGONOMIE



Pákový převod pro menší námahu obsluhy a vyšší výkonnost.

### ZPRACOVÁNÍ DO STRANY



Úspora místa a pohodlí uživatele.

### EXTRA VÝKONNÝ

Motor s výkonem 750 W k intenzivnímu užití

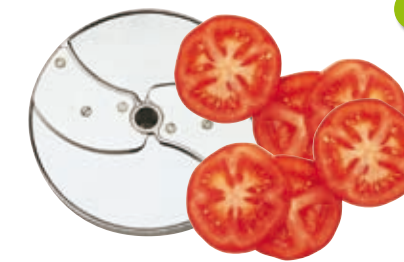
### VELKÁ RŮZNORODOST ŘEZŮ

**50 DISKŮ**

Široká škála 50 kotoučů s vysoce přesným ostřením čepelí pro dokonalou kvalitu řezu.

## ▶ NEJŠIRŠÍ VÝBĚR DISKŮ

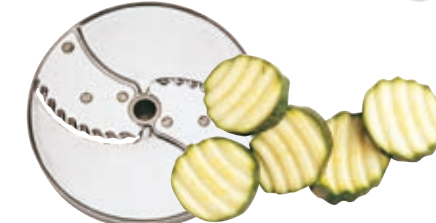
### ▶ Plátkovač



0,6 mm → 10 mm

12 disků			
ref.		ref.	
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	Vařené brambory 4 mm	27244
4 mm	28004	Vařené brambory 6 mm	27245

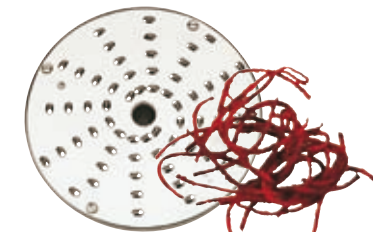
### ▶ Vlnkovač



2 mm → 5 mm

3 disků			
ref.		ref.	
2 mm	27068		
3 mm	27069		
5 mm	27070		

### ▶ Strouhač



1,5 mm → 9 mm

10 disků			
ref.		ref.	
1,5 mm	28056	7 mm	28016
2 mm	28057	9 mm	28060
3 mm	28058	parmezán	28061
4 mm	28073	křen	28055
5 mm	28059	bramborové placky	27164

### ▶ Nudličkovač, Julienne



1,8 mm → 8x8 mm

12 disků			
ref.		ref.	
1 x 8 mm	28172	2 x 8 mm (proužky)	27067
1 x 26 mm cibule/zelí	28153	2 x 10 mm	28173
2 x 2 mm (celer)	28051	3 x 3 mm	28101
2,5 x 2,5 mm	28195	4 x 4 mm	28052
2 x 4 mm (proužky)	27072	6 x 6 mm	28053
2 x 6 mm (proužky)	27066	8 x 8 mm	28054

### ▶ Kostky



5x5x5 mm → 14x14x10 mm

9 disků			
ref.		ref.	
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 70 x 25 mm	28180
14 x 14 x 10 mm	28179		

### ▶ Hranolky



8x8 mm → 10x16 mm

3 disků			
ref.		ref.	
8 x 8 mm	28134		
10 x 10 mm	28135		
10 x 16 mm	28158		



# Krouhače zeleniny

CL 52 Verze 



## Výhody:

### Možnost používání:

- **Velký vstupní otvor** pro zpracování objemných druhů zeleniny jako zelí, salátu.

### Velká různorodost řezů:

- Široký sortiment **50 disků** pro krájení na plátky, vlnkované plátky, strouhání, krájení na tyčinky, nudličky a kostičky (od 5x5x5 mm do 25x25x25 mm), s optimální přesností a kvalitou řezu.
- Příklad o jedné rychlosti 375 ot/min, ideální pro zpracování křehkých produktů, krájení zeleniny na kostičky a brambor na hranolky, s velkou různorodostí řezu při krájení na plátky, strouhání a krájení na kostičky.
- Příklad o dvou rychlostech 375 a 750 ot/min, který v sobě slučuje přesnost řezu a rychlost.

### Jednoduchá konstrukce a robustnost:

- Všechny součásti, které jsou v kontaktu s pokrmu, jsou snadno odnímatelné pro zajištění dokonalé hygieny.
- Asynchronní motor pro intenzivní používání.



## Počet porcí:

až do 400



## Zákazník:

Restaurace – Školky – Bistra



## Stručně :

Vysoce výkonné, robustní a snadno čistitelné, nabízející široký sortiment řezů nejrůznějších tvarů, tyto jedinečné přístroje budou plnit Vaše každodenní požadavky přesně, snadno a efektivně.



## Indukční motor

- **Komerční asynchronní motor pro průmyslové využití**, zaručující delší životnost a spolehlivost stroje.
- Konstrukce motoru je vybavena kuličkovými ložisky, umožňující tichý chod motoru bez jakýchkoliv vibrací.
- Extra silný.
- **Nevyžadující žádnou údržbu :**
  - žádné tření (bez kartáčků)
  - nerezová hřídel motoru.



Normy  
CE

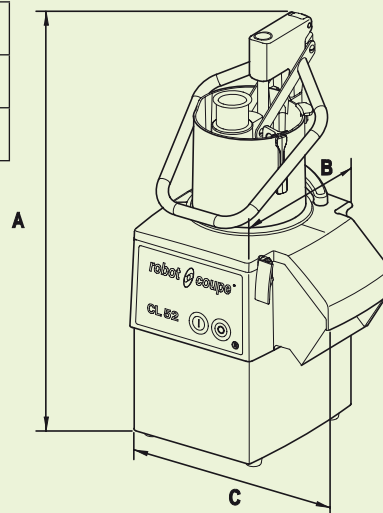
### Technické údaje

### Váha (kg)

	Rychlost (ot./mn)	Výkon (W)	Napětí* (A)	Váha (kg)	
				netto	brutto
<b>CL 52 Jednafázový</b>	375	750	230 V/1 50 Hz - 5,3	25,5	28
<b>CL 52 Třífázový 1 vitesse</b>	375	750	400 V/3 50 Hz	25,5	28

### Rozměry (mm)

A	B	C
690	340	360



\* K dispozici i další napětí

**robot coupe®**

**VYROBENÉ VE FRANCII SPOLEČNOSTÍ  
ROBOT-COUPÉ S.N.C.:**

**Sídlo firmy, vývozní a marketingové oddělení :**

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**

## DISTRIBUTOR

## NORMY:

### Přístroj odpovídá:

- Požadavkům následujících evropských norem a zákonným předpisům států, které je převzaly do své legislativy: 2006/42/CE, 2006/95/CE, 2004/108/CE, 1935/2004/CE, 2002/72/CE, «RoHS» 2002/95/CE, «DEEE» 2002/96/CE.
- Požadavkům harmonizovaných evropských norem a norem týkajících se bezpečnosti a hygieny : EN 12100-1 a 2 - 2004, EN 60204-1 - 2006, EN 1678- 1998, EN 60529-2000: IP 55, IP 34.

