

robot coupe®



PROFESIONÁLNÍ KROUHAČE ZELENINY

CL20 • CL25 • CL30



RESTAURACE, LAHUDKÁŘSTVÍ, BISTRA

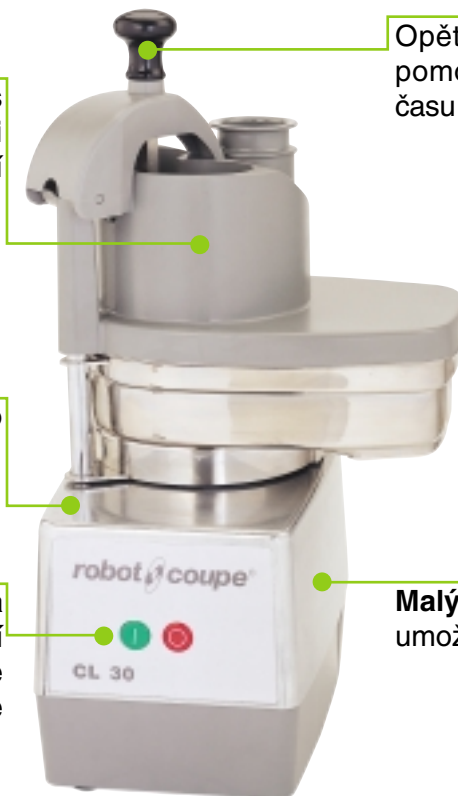


CL30

Nerezová mísa krouhače s víkem z materiálu ABS. Mísu i víko lze oddělit pro snadnější čištění.

Kovový blok motoru pro větší odolnost.

Rychlost **375 otáček za minutu** umožňující **krájení kostiček a hranolek** stejně dobře jako krájení křehké zeleniny.



Opětné spuštění přístroje pomocí tlačítka pro úsporu času a pohodlnější používání.

Operační kapacita :
až 80 kg/h.

Výrobní kapacita :
až 3 kg/h.

Malý a úsporný stolní model umožňující širokou škálu řezu.



- Oba modely jsou vybaveny dvěma plnicími otvory:
 - jeden velký otvor (plocha 104 cm²) **pro velké suroviny** jako zelí, brambory atd...
 - jeden kruhový otvor (Ø 58 mm) určený pro **podlouhlou nebo křehkou zeleninu**, pro perfektní plátkování okurek, mrkve, rajčat atd...

- Snadná obsluha a perfektní krájení křehkých surovin díky **svisle zavěšené páce tlačítka**.



CL25

Nerezová mísa krouhače s víkem z materiálu ABS. Mísu i víko lze oddělit pro snadnější čištění.

Polykarbonátový kryt motoru.



Opětné spuštění přístroje pomocí tlačítka pro úsporu času a pohodlnější používání.

Operační kapacita :
až 60 kg/h.

Výrobní kapacita :
až 3 kg/h.

Jedna rychlost: **1500 otáček za minutu** pro plátkování, strouhání a krájení nudliček.

KROUHAČE ZELENINY

STOLNÍ MODEL



Výhody :

Kapacita krouhání :

- Velký plnicí otvor (104 cm²) pro zpracování velkých surovin a **kruhový plnicí otvor (Ø 58 mm)** vhodný při krouhání podlouhlých a křehkých surovin.

Moznosti krouhání :

- K dispozici je kompletní výber disku pro plátkování, vlnkování, strouhání a krájení nudlicek ze všech druhů zeleniny a ovoce.

Jednoduchý design :

- Odnímatelná mísa a víko pro snadné a dokonalé čištění.
- Tvar krouhače umožňuje snadnou obsluhu a údržbu.

Bezpečnost :

- Patentovaný magnetický bezpečnostní systém a brzda motoru zastaví stroj, jakmile se otevře víko nebo přitlačná páka krouhače).



Pocet porcí :

od 20 do 80



Zákazník :

Restaurace,
Lahudkářství,
Bistra

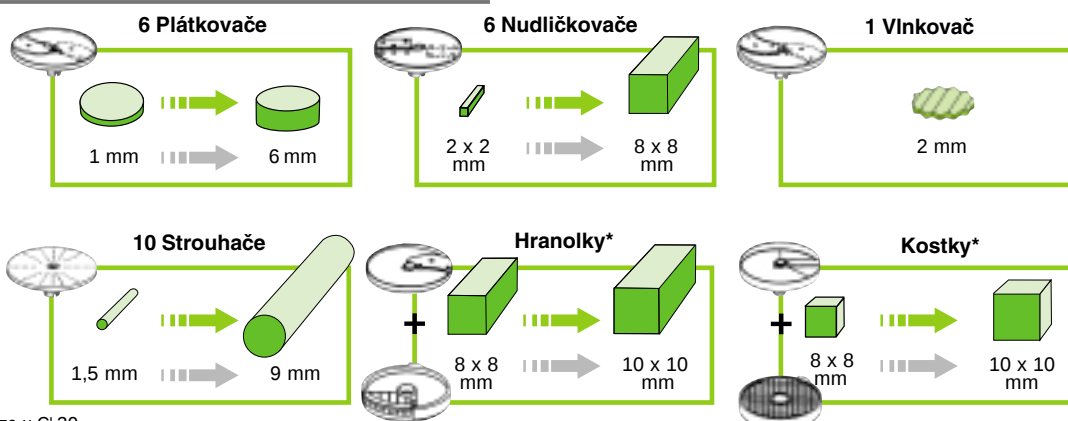


Stručně :

Nenáročné na prostor - stolní modely s širokou škálou krouhání.



KOMPLETNÍ SORTIMENT DISKU



* Pouze u CL30



CL20

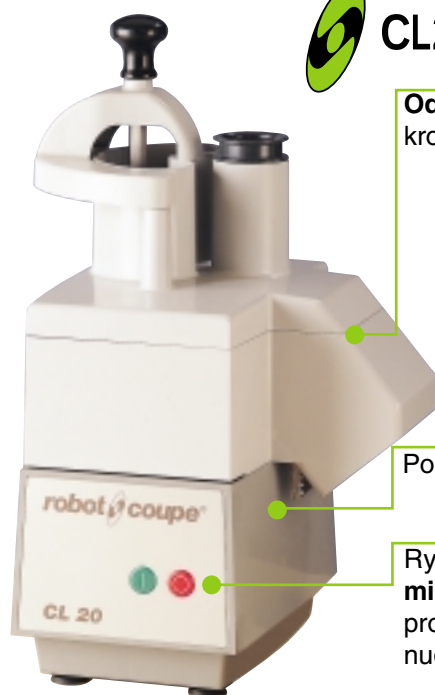
Oddělitelné příslušenství krouhače vyrobené z ABS.

Operační kapacita :
až 40 kg/h.

Výrobní kapacita :
až 2 kg/h.

Polykarbonátový kryt motoru.

Rychlost **1500 otáček za minutu**. Jednofázový motor pro plátkování, strouhání a nudličkování.



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.**
- **Nerezová hřídel motoru.**

Plátkovač



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

Nudličkovač



	ref.
2 x 2 mm	7599
2 x 4 mm	27080
2 x 6 mm	27081
4 x 4 mm	27047
6 x 6 mm	27610
8 x 8 mm	27048
Hranolky 8 x 8 mm*	27116
Hranolky 10 x 10 mm*	27117

Strouhač



	ref.
1,5 mm*	27588/27148
2 mm*	27577/27149
3 mm*	27511/27150
6 mm	27046
9 mm	27632
Křen 0,7 mm	27078
Křen 1 mm	27079
Křen 1,3 mm	27130
Parmezán	27764
Restované brambory	27191

Kostky*



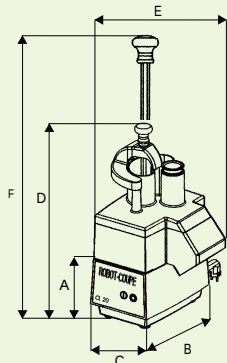
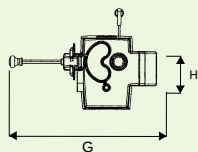
	ref.
8 x 8 x 8 mm	27113
10 x 10 x 10 mm	27114

* Pouze u CL30

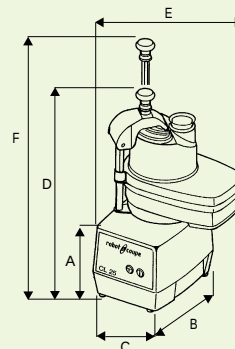
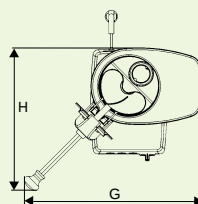
Norma
CE

	Technické údaje				Rozměry (v mm)								Váha (kg) (bez disků)	
	Rychlost (ot/min)	Výkon (W)	Intenzita (Amp.)	Napětí*	A	B	C	D	E	F	G	H	Netto	Brutto
CL20	1500	400	5,7	230 V 50 Hz/1	188	301	217	545	545	700	590	140	11 kg	13 kg
CL25	1500	450	5,7	230 V 50 Hz/1	190	340	210	550	320	710	530	440	14 kg	16 kg
CL30	375	500	5,7	230 V 50 Hz/1	224	320	210	604	320	744	530	440	15 kg	18 kg

CL 20



CL 25 - CL30



* K dispozici i další napětí



VYROBENE 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
18, rue Clément Viénot - BP 157
94305 Vincennes Cedex - FRANCE
<http://www.robot-coupe.com>
email : international@robot-coupe.com

DISTRIBUTOR

NORMY

PŘÍSTROJ ODPOVÍDÁ :

- Požadavkům následujících evropských norem a zákonným předpisům států, které je převzaly do své legislativy : 98/37/CEE, 73/23/CEE, 89/336/CEE, 89/109/CEE, 90/128/CEE.
- Požadavkům harmonizovaných evropských norem a norem týkajících se bezpečnosti a hygieny: EN 292 - 1 - 2, EN 60204 - 1, 1992, NF EN 12852, NF EN 1678.
- Norem francouzskem : NF U 66-066, NF U 64-051.



HLEDÁTE SPOLEHLIVÉHO DODAVATELE VYBAVENÍ PRO GASTRONOMII?



PRODEJ



PROJEKCE



ŠKOLENÍ



SERVIS

DODÁVÁME VYBAVENÍ PRO



RESTAURACE



ŘEZNICTVÍ



PEKÁRNY



CUKRÁRNY



JÍDELNY



PIZZERIE

GASTROFORM - Centrála
Ondrova 9, Brno, 635 00

GASTROFORM - Obchodní pobočka
Žižkova 566, 580 01, Havlíčkův Brod

Tel: 546 223 099
Fax: 546 220 328
E-mail: info@gastroform.cz
Web: www.gastroform.cz
Eshop: www.profikuchyne.cz

