

# robot coupe®

 **KROUHAČE ZELENINY**  
CL 50 • CL 50 Ultra • CL 52

NOVÉ



RESTAURACE - ŠKOLKY - LAHŮDKÁŘSTVÍ - BISTRA



## CL 50 / CL 50 Ultra

**NOVÉ**

### PRŮCHODNOST

Velký vstupní otvor (plocha 139 cm<sup>2</sup>) pro krouhání objemných druhů zeleniny jako zelí nebo celeru. Možnost zpracovat během jedné operace až 10 rajčat.

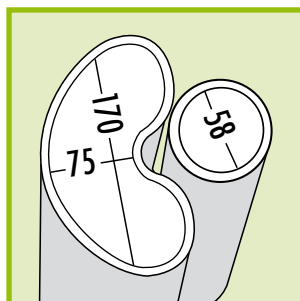


### PŘESNOST

Trubicový otvor (Ø 58 mm) pro zpracování dlouhých a křehkých druhů zeleniny (např.: cukety, okurky, houby) s vynikající přesností řezu.

### ERGONOMIE

Automatické opětné spouštění přístroje pomocí páčky, pro pohodlnější používání a rychlejší přípravu jídel.



### ČIŠTĚNÍ

Víko je navrženo tak, aby jeho jednoduché tvary bez koutů usnadňovaly čištění.

### ROBUSTNOST

Blok motoru z polykarbonátu (z nerezů v případě CL 50 Ultra) je navržen pro zpracování velkých množství.

## CL 52

### PŘESNOST

Trubicový otvor (Ø 58 mm) pro zpracování dlouhých a křehkých druhů zeleniny (např.: cukety, okurky, houby) s vynikající přesností řezu.

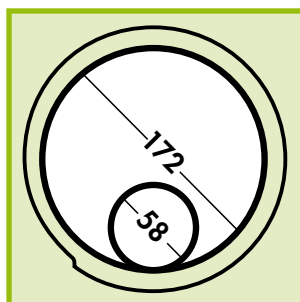


### POUŽÍVÁNÍ

Velký kruhový otvor (plocha 227 cm<sup>2</sup>) je určen pro zpracování objemných druhů zeleniny jako celeru, zelí, salátu... Jeho velikost umožňuje omezit manipulace a optimalizovat průchodnost přístroje.

### KVALITA ŘEZU

Odnímatelná stěna zaručuje stejnoměrnost a optimální kvalitu řezu, zejména v případě krájení na plátky brambor nebo rajčat.



### ROBUSTNOST

Blok motoru z nerezů.

**Přístroj je vhodný jak pro malá, tak pro velká množství.**



# Krouhače zeleniny

## Stolní modely



### Výhody :

#### Možnost používání :

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

#### Velká různorodost řezů :

- Široký sortiment **48 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.
- Přístroj 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.
- Přístroj 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 pokrmem, jsou snadno odnímatelné pro zajištění dokonalé hygieny.
- Asynchronní motor pro intenzivní používání.



### Počet porcí :

až do 400



### Zákazník :

Školky, Lahůdkářství, Bistra, Restaurace.



### 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.



### Nejširší výběr disků !



**12 PLÁTKOVAČŮ**  
0,6 mm  
14 mm



**3 VLNKOVAČE**  
2 mm  
5 mm



**10 STROUHAČŮ**  
1,5 mm  
9 mm



**11 NUDLIČKOVAČŮ**  
1 x 8 mm  
8 x 8 mm



**9 KOSTKOVAČŮ**  
5 x 5 x 5 mm  
50 x 70 x 25 mm



**3 HRANOLKOVAČE**  
8 x 8 mm  
10 x 16 mm



### Kapacita

|                        | CL 50          | CL 50 Ultra<br>základna z nerez | CL 52<br>základna z nerez |
|------------------------|----------------|---------------------------------|---------------------------|
| Praktická průchodnost  | až do 250 kg/h | až do 250 kg/h                  | až do 300 kg/h            |
| Teoretická průchodnost | až do 5 kg/mn  | až do 5 kg/mn                   | až do 7 kg/mn             |
| Počet porcí denně      | 20<br>300 +    | 20<br>300 +                     | 50<br>400 +               |



### Příslušenství pro přípravu kaše

NOVÉ

Typy CL 50 E a CL 50 Ultra E mohou být vybaveny na objednávku příslušenstvím pro přípravu kaše. Toto příslušenství se skládá :

- ze speciální mřížky a kovového nástroje
- ze speciálního disku na odvádění produktu
- z plnicího žlabu.

Plnicí žlab lze používat pouze na přístroji CL 52.



Umožní Vám snadno připravit kvalitní a chutnou kaši ve velkém množství.



## ▶ Plátkovač



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

ref.  
28166  
28069  
28062  
28063  
28064  
28004  
28065  
28066

10 mm  
14 mm  
vlnkovač 2 mm  
vlnkovač 3 mm  
vlnkovač 5 mm  
vařené brambory 4 mm  
vařené brambory 6 mm

ref.  
28067  
28068  
27068  
27069  
27070  
27244  
27245

## ▶ Nudličkovač / Hranolky



1 x 8 mm  
1 x 26 mm cibule/želí  
2 x 2 mm (celer)  
2 x 4 mm (proužky)  
2 x 6 mm (proužky)  
2 x 8 mm (proužky)  
2 x 10 mm

ref.  
28172  
28153  
28051  
27072  
27066  
27067  
28173

3 x 3 mm  
4 x 4 mm  
6 x 6 mm  
8 x 8 mm  
hranolky 8 x 8 mm  
hranolky 10 x 10 mm  
hranolky 10 x 16 mm

ref.  
28101  
28052  
28053  
28054  
28134  
28135  
28158

## ▶ Strouhač



1,5 mm  
2 mm  
3 mm  
4 mm  
5 mm  
7 mm  
9 mm  
parmezán  
křen  
bramborové placky

ref.  
28056  
28057  
28058  
28073  
28059  
28016  
28060  
28061  
28055  
27164

## ▶ Kostky



5 x 5 x 5 mm  
8 x 8 x 8 mm  
10 x 10 x 10 mm  
14 x 14 x 14 mm  
14 x 14 x 5 mm  
14 x 14 x 10 mm  
20 x 20 x 20 mm  
25 x 25 x 25 mm  
50 x 70 x 25 mm

ref.  
28110  
28111  
28112  
28113  
28181  
28179  
28114  
28115  
28180

## ▶ Indukční motor

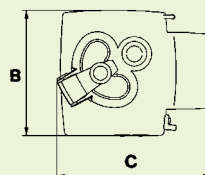
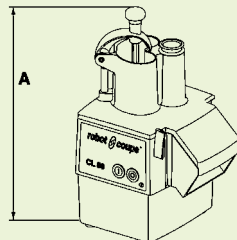


- **Komerční asynchronní motor pro průmyslové využití**, zaručující delší životnost a spolehlivost stroje.
- Konstrukce motoru je vybavena kuličkovými ložisky, umožňující tichý chod motoru bez jakýchkoliv vibrací.
- Extra silný.
- **Nevyžadující žádnou údržbu :**
  - žádné tření (bez kartáčků)
  - nerezová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

Normy  
CE

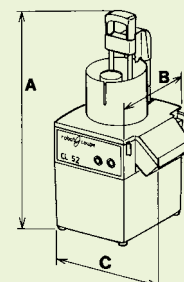
|             | Technické údaje   |           |                          | Rozměry (mm) |     |     | Váha (kg) |        |
|-------------|-------------------|-----------|--------------------------|--------------|-----|-----|-----------|--------|
|             | Rychlost (ot./mn) | Výkon (W) | Napětí* (A)              | A            | B   | C   | netto     | brutto |
| CL 50       | 375               | 550       | 400 V/3<br>50 Hz 1,7     | 335          | 310 | 380 | 15        | 18     |
| CL 50       | 375 a 750         | 550       | 400 V/3<br>50 Hz 1,8-2,1 | 335          | 310 | 380 | 15        | 18     |
| CL 50 Ultra | 375               | 550       | 400 V/3<br>50 Hz 1,7     | 350          | 310 | 380 | 15        | 18     |
| CL 50 Ultra | 375 a 750         | 550       | 400 V/3<br>50 Hz 1,8-2,1 | 350          | 310 | 380 | 15        | 18     |
| CL 52       | 375               | 750       | 400 V/3<br>50 Hz 2       | 640          | 360 | 250 | 21        | 24     |

### CL 50 - CL 50 Ultra



\* K dispozici i další napětí

### CL 52



**robot coupe®**

VYROBENO VE FRANCII SPOLEČNOSTÍ  
ROBOT-COUPÉ S.N.C.

Sídlo firmy, vývozní a marketingové oddělení :

48, rue des Vignerons - BP 157

94305 Vincennes Cedex - France

Tél.: 01 43 98 88 33 - Fax : 01 43 74 36 26

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 : 98/37/CEE, 73/23/CEE, 89/336/CEE, 89/109/CEE, 2002/72/CEE.

• Požadavkům harmonizovaných evropských norem a norem týkajících se bezpečnosti a hygieny : EN 292 - 1 a 2, EN 60204 - 1, 1998, EN 1678.





# 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](mailto:info@gastroform.cz)  
Web: [www.gastroform.cz](http://www.gastroform.cz)  
Eshop: [www.profikuchyne.cz](http://www.profikuchyne.cz)

