

robot coupe®



KROUHAČE ZELENINY
CL 55 • CL 60 • CL 60 V.V.



LAHŮDKÁŘSTVÍ - KOLY - BISTRA



CL 60 Auto



* Dno otvoru z hliníku



- Automatický otvor poskytuje **kvalitu řezu při velkých zpracovávaných objemech** (dokonalá rovnováha mezi tvarem žlabu, rychlostí otáčení a řeznou plochou kotoučů)
- Tento otvor dokonale vyhovuje pro **strouhanou mrkev, krájení na tenké plátky** nebo **kostičky**, například brambor. Je možno realizovat všechny typy řezu s výjimkou některých specifických prací jako krájení na tenké plátky dlouhých produktů, zpracování křehkých nebo velmi objemných produktů.
- **Vstupní zásobník z nerez** je určena pro usnadnění trvalého přísunu produktů do stroje.
- Doporučuje se pro přípravu 300 až 3000 jídel a více.

- Blok motoru z **nerez oceli**.
- **Robustní konstrukce** pro intenzivní používání stroje.
- **Hlavy lze sklopit** podél motorového bloku, čímž se zajistí **malé vnější rozměry** a lepší stabilita a pohodlnější používání.
- 2 rychlosti **375 a 750 ot./min** umožňují zajistit současně **přesnost řezu a rychlost**.
- Díky jednoduché konstrukci jsou všechny díly, které jsou ve styku s potravinami, **snadno odmontovatelné**, bez používání náradí pro zajištění **dokonalé hygieny**.
- **Rozumné rozměry** stroje spolu se **2 kolečky a rukojetí** zajišťují velmi snadné přemísťování stroje.
- **Magnetický bezpečnostní systém** zabraňuje v přístupu k řeznému nástroji, pokud je nástroj v pohybu a to s jakýmkoliv používaným příslušenstvím.

CL 60 s PÁKOU



- **Nový otvor s pákou** (plocha 227 cm²) je navržen speciálně pro velkoobjemovou zeleninu, **s vloženou trubicí** (Ø 58 mm) pro zpracování dlouhých a křehkých druhů zeleniny.
- Páka nasazená na otvoru je určena pro **snazší používání s vynaložením minimální síly** personálu.
- **Automatické opětné spouštění** přístroje pomocí páky, pro pohodlnější používání a rychlejší přípravu jídel.
- Velká vstupní plocha otvoru s pákou usnadňuje přísun zeleniny, která se nemusí předběžně krájet na menší kusy, což znamená **úsporu času a optimalizaci průchodu zeleniny**.
- Doporučuje se pro přípravu 300 až 400 jídel a více.

KROUHAČE ZELENINY

STOLNÍ MODELY



Výhody :

Možnost používání :

- Široký otvor s pákou (227 cm²), pro zpracování velkoobjemových druhů zeleniny a automatický otvor pro nepřerušovaný provoz.
- Výkonný motor umožňující velká zpracovávaná množství (až 900 kg/h).

Velká různorodost řezu :

- 1 kompletní sada 46 kotoučů pro krájení na tenké plátky, strouhání, krájení na tyčinky, proužky, malé kostičky nebo hranolky.
- Jsou k dispozici 4 otvory, což zajišťuje možnost používat ten nejvhodnější nástroj pro každé použití.

Jednoduchá i odolná konstrukce :

- Převažujícím materiálem je nerez, což zajišťuje snadné čištění a dlouhou životnost.
- Součásti, které jsou ve styku s potravinami, lze snadno odmontovat a čistit.



Počet porcí :

Až 3000.



Zákazník : Školy, Nákupní centrály a potravinářský průmysl.



Stručně :

- **Výkonné, robustní a snadno čistitelné**, tyto ničím nepřekonatelné stroje Vám budou denně sloužit a plnit Vaše požadavky s velkou přesností, snadno a efektivně.

Praktická množství

Teoretická množství

Počet porcí

CL 55

až 700 kg/h *

až 15 kg/min *

100 až 1000 + *

CL 60 • CL 60 V.V. (Rozsah rychlostí)

až 900 kg/h *

až 30 kg/min *

300 až 3000 + *

* Selon le type de goulotte et de coupe choisis.

PŘÍSLUŠENSTVÍ NA ZAKÁZKU



Otvor se 4 přímými trubicemi
CL55 - CL60

- Navržen pro zpracování dlouhých druhů zeleniny a velká množství.
- Průměr trubic : 2 trubice o průměru 50 mm a 2 trubice o průměru 70 mm.



Vstupní zásobník CL55

- Určena pro usnadnění trvalého přísunu zeleniny do otvoru.



Plokový otvor CL55

- Plocha 121 cm².
- Spouštění pomocí páky.



Otvor s přímými trubicemi CL60

- Určen pro zpracování dlouhých druhů zeleniny jako jsou mrkev, okurky, pórek apod. nebo křehké druhy ovoce nebo zeleniny jako např. houby apod.



Otvor s přímkou a šikmou trubicí
CL55 - CL60

- Určen pro zpracování dlouhých druhů zeleniny a šikmý řez.
- Tento otvor se skládá z trubice s tlačítkem (Ø 75 mm) a z vložky s tlačítkem (Ø 50 mm).



Vozík z nerez CL60

- 2 vozíky, celé z nerez, opatřené kolečky s možností zablokování, jsou k dispozici jako doplňující příslušenství a mohou se na ně nasazovat standardní nádoby 2/1 nebo 1/1.



CL 60 V.V. Rozsah rychlostí

- CL 60 má možnost měnit rychlost od 100 do 1000 ot/min a zajišťovat tím ještě větší přesnost řezu. Tímto způsobem je možné zvolit velmi přesně rychlost v závislosti na typu řezu a struktuře zpracovávaného ovoce nebo zeleniny.
- Tato možnost měnit rychlost zajišťuje optimální kvalitu řezu, zvláště při zpracování křehkých druhů zeleniny, jako jsou rajčata nebo houby a může plně uspokojovat nejnáročnější odborníky.
- Standardně je CL60 vybaven automatickým otvorem, celým z nerez. Na zakázku může být vybaven otvorem s pákou nebo otvory s trubicemi.

CL 55 Auto



- Model CL55 vybavený **automatickým otvorem** zajišťuje kvalitu řezu pro **velká zpracovávaná množství**.
- **Nově přepracovaná konstrukce automatického otvoru** nabízí uživatelům **větší vstupní kapacitu a tudíž i větší zpracovávané objemy**.

• Automatická hlava CL55 je ideální pro **krájení na tenké plátky křehkých produktů**, jako jsou houby nebo rajčata, **strouhání mrkve, krájení brambor na bramborový salát** nebo pro přípravu **bramborových hranolků**, což je jen několik příkladů použití.

• **Otvor je celý z nerezů**, což umožňuje snadné čištění a současně zajišťuje velkou robustnost.

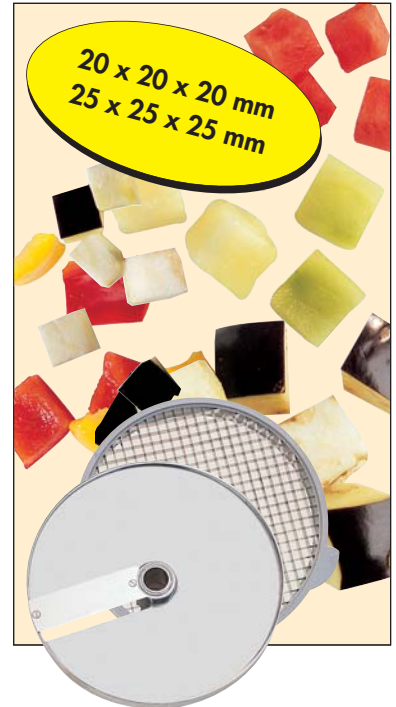
- **2 rychlosti 375 a 750 ot/min, 1 rychlost 380/60/3, 22/60/3 a všechny modely na jednofázový proud.**

• Doporučuje se pro přípravu **100 až 1000 jídel a více**.

• **Hodinové zpracované množství: až 700 kg/h**, v závislosti na druhu produktu a použitého příslušenství.

• **Podstavec z nerezů**, který slouží jako nosný prvek, je opatřen kolečky pro snadné přemísťování a umožňuje nasadit standardní nádoby, dokonale vyhovující velkým zpracovávaným objemům.

• **Nový profil nožů zajišťující hladký a trvalý řez.**



CL 55 s PÁKOU



• **Vysoce odolná konstrukce pro intenzivní používání.**

• Tento model je vybaven **otvorem s pákou** (plocha 227 cm²) **s vloženou trubicí** (Ø 58 mm) a pojízdným podstavcem z nerezů.

• **Široký otvor** je určen speciálně pro zpracování druhů zelenin o velkém objemu jako jsou zelí nebo saláty.

• Trubice se používá pro **nepřerušované krájení** dlouhých nebo křehkých druhů zeleniny nebo ovoce.










• Tvar páky je vypracován tak, aby poskytoval **co největší pohodlí při používání** a umožnil pracovat rychle.

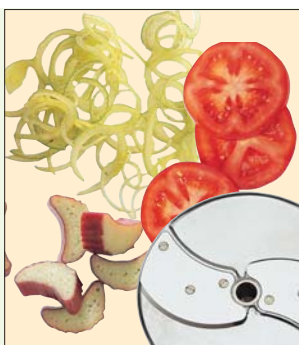





KOMPLETNÍ SORTIMENT DISKŮ

PLÁTKOVAČ









-  0.6 mm Ref.28166
-  0.8 mm Ref.28069
-  1 mm Ref.28062
-  2 mm Ref.28063
-  3 mm Ref.28064
-  4 mm Ref.28004
-  5 mm Ref.28065
-  Vařené brambory
4 mm Ref.27244
-  Vařené brambory
6 mm Ref.27245








-  8 mm Ref.28066
-  10 mm Ref.28067
-  14 mm Ref.28068
-  20 mm Ref.28132
-  25 mm Ref.28133

NUDLIČKOVAČ / PROUŽKY



-  1x8 mm Ref.28172
-  1x26 mm Ref.28153
Cibule/zelí
-  2x2 mm Ref.28051
-  2x4 mm Ref.27072
-  2x6 mm Ref.27066
-  2x8 mm Ref.27067






-  2 x 10 mm
Ref.28173
-  3 x 3 mm
Ref.28101
-  4 x 4 mm
Ref.28052
-  6 x 6 mm
Ref.28053
-  8 x 8 mm
Ref.28054

VLNKOVAČ / HRANOLKY










-  2 mm
Ref.27068
-  3 mm
Ref.27069
-  5 mm
Ref.27070



-  8 x 8 mm
Ref.28134
-  10 x 10 mm
Ref.28135
-  10 x 16 mm
Ref.28158

STROUHAČ







-  1.5 mm Ref.28056
-  2 mm Ref.28057
-  3 mm Ref.28058
-  4 mm Ref.28073
-  5 mm Ref.28059
-  7 mm Ref.28016
-  9 mm Ref.28060






-  **PARMEZÁN**
Ref.28061
-  **Restované
BRAMBORY**
Ref.27164
-  **KŘEN**
1mm Ref.28055

KOSTKY



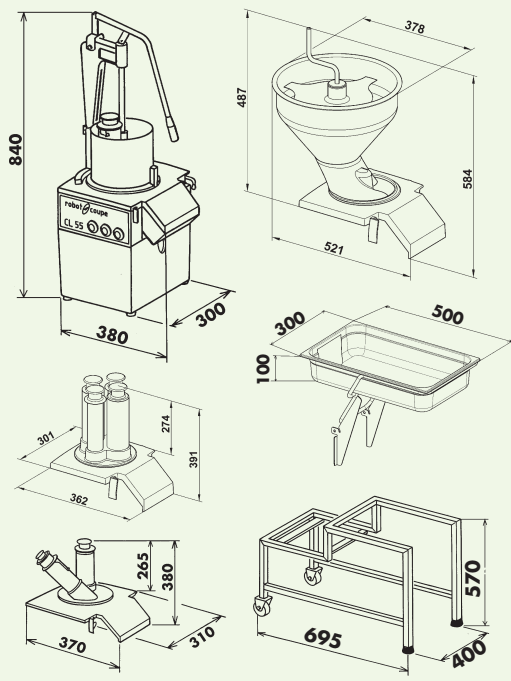
-  5 x 5 x 5 mm
Ref.28110
-  8 x 8 x 8 mm
Ref.28111
-  10 x 10 x 10 mm
Ref.28112
-  14 x 14 x 14 mm
Ref.28113



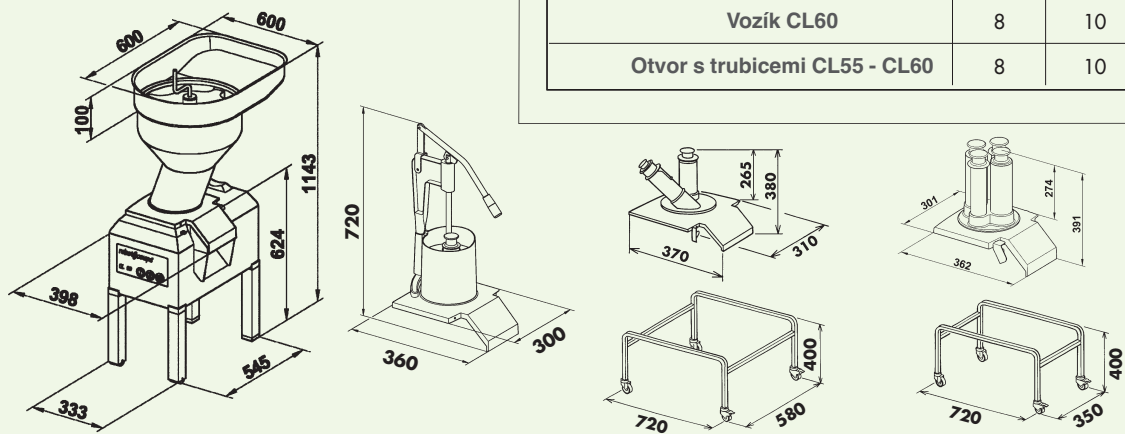
-  20 x 20 x 20 mm
Ref.28114
-  25 x 25 x 25 mm
Ref.28115
-  45 x 45 x 45 mm
Ref.28180

Norma CE

CL55 Rozměry (v mm)



CL60 - CL60 V.V. Rozměry (v mm)



Technické údaje

	Rychlost (ot./min)	Výkon (W)	Napětí (A)	Napětí
CL55	375 a 750	1 100	1,4	400 V 50 Hz / 3
CL60	375 a 750	1 500	3,4	400 V 50 Hz / 3
CL60 V.V.	375 až 750	1 500	12	230 V 50-60 Hz / 1

Váha (kg)

	netto	brutto
CL55 (blok motoru)	18	19
CL60 (blok motoru)	43	57
CL60 V.V. (blok motoru)	43	57
Automatický otvor CL55	6,2	7,2
Automatický otvor CL60	13	16
Otvor s pákou CL55	9	14
Otvor s pákou CL60	7	12
Podstavec (CL55)	8	10
Vstupní zásobník (CL55)	3,5	6
Vozík CL60	8	10
Otvor s trubicemi CL55 - CL60	8	10

* K dispozici i další napětí

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 a 2, EN 60204 - 1, 1998, EN 1678.



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

Sídlo firmy, vývozní a marketingové oddělení:

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

18, rue Clément Viénot - BP 157 - 94305 Vincennes Cedex

<http://www.robot-coupe.fr> - email : international@robot-coupe.com

DISTRIBUTOR



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

