

robot coupe®

 **GROENTESNIJDERS**
CL 52®

NIEUW



INSTELLINGEN – TRAITEURS – RESTAURATEUR

▶ Groentesnijders CL 52 ^E Versie

Bestemd om in een handomdraai grote hoeveelheden groenten te snijden

**Extra
Ergonomisch**

EXTRA NAUWKEURIG



Cilindervormige goot Ø 58 mm voor gelijkmatig snijden van langwerpige producten.

EXTRA BREED



Het XL volume van de goot biedt plaats aan ca. 15 tomaten of 1 hele kool.



BIJZONDER ERGONOMISCH



Hendel met bekrachtigde bediening voor verminderde inspanning van de gebruiker en verhoogde productiviteit.

UITVOER AAN DE ZIJKANT



Ruimtebesparing en gebruiksgemak.

EXTRA KRACHTIG

Krachtige industriële motor van 750 W voor intensief gebruik

GROTE VERScheidenHEID AAN SNIJMOGELIJKHEDEN

50
SNIJSCHIJVEN

Grote collectie van 50 schijven voorzien van met hoge precisie geslepen snijbladen voor perfecte snijkwaliteit

2 UITVOERINGEN VERKRIJGBAAR:

- 1 snelheid: 375 tpm
- 2 snelheden: 375 en 750 tpm

DE GROOTSTE VARIATEIT AAN SNIJBEWERKINGEN

▶ Plakjes



12 snijschijven

	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	Gekookte aardappelen 4 mm	27244
4 mm	28004	Gekookte aardappelen 6 mm	27245

0,6 mm → 10 mm

▶ Gegolfde plakjes



3 snijschijven

	ref.
2 mm	27068
3 mm	27069
5 mm	27070

2 mm → 5 mm

▶ Raspen



10 snijschijven

	ref.		ref.
1,5 mm	28056	7 mm	28016
2 mm	28057	9 mm	28060
3 mm	28058	Parmezaanse kaas	28061
4 mm	28073	Radijs	28055
5 mm	28059	Aardappel	27164

1,5 mm → 9 mm

▶ Staafjes, julienne, tagliatelle



12 snijschijven

	ref.		ref.
1 x 8 mm	28172	2 x 8 mm (reepjes)	27067
1 x 26 mm Ui/kool	28153	2 x 10 mm	28173
2 x 2 mm (selderij)	28051	3 x 3 mm	28101
2,5 x 2,5 mm	28195	4 x 4 mm	28052
2 x 4 mm (reepjes)	27072	6 x 6 mm	28053
2 x 6 mm (reepjes)	27066	8 x 8 mm	28054

1,8 mm → 8x8 mm

▶ Macedoine



9 uitrustingen

	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		

5x5x5 mm → 14x14x10 mm

▶ Frieten



3 uitrustingen

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

8x8 mm → 10x16 mm

Groentesnijders

CL 52 ^E Versie



De pluspunten:

Verwerkingscapaciteit:

- **Grote goot** voor het verwerken van omvangrijke groenten zoals kool, sla e.d.

Grote verscheidenheid aan snijmogelijkheden:

- Compleet gamma van **50 snijschijven** voor snipperen, raspen en het snijden van gegolfde plakjes, staafjes, reepjes en macedoine (van 5x5x5 mm tot 25x25x25 mm) met een optimale precisie en snijkwaliteit.
- Apparaat met 1 snelheid van 375 tpm ideaal voor het snijden van broze ingrediënten, macedoine en frieten en voor een grote variëteit van snijbewerkingen (plakjes, raspen, julienne).
- Apparaat met 2 snelheden 375 en 750 tpm speciaal ontwikkeld om snijprecisie te combineren met verwerkingssnelheid.

Eenvoudige en robuuste vormgeving:

- Alle onderdelen die met etenswaren in aanraking komen zijn gemakkelijk los te nemen voor een perfecte hygiëne.
- Asynchroon motor voor intensief gebruik.



Aantal maaltijden:

tot 400 maaltijden



Gebruikers:

Instellingen, Traiteurs, Restaurateurs.



Samengevat:

Deze efficiënte, robuuste, gemakkelijk schoon te maken machines met de grootste verscheidenheid aan snijmogelijkheden zijn onovertroffen en voldoen met precisie, gemak en doeltreffendheid aan al uw dagelijkse behoeften.



Inductiemotor

- **Industriële asynchroonmotor voor intensief gebruik** voor een zeer grote bedrijfszekerheid en lange levensduur.
- Motor gemonteerd op rollagers voor geruisloze werking, zonder trillingen.
- Groter afgeleverd vermogen
- **Geen onderhoud:**
 - geen slijtstukken (geen koolborstels).
 - Roestvrijstalen motoras.



EG
norm

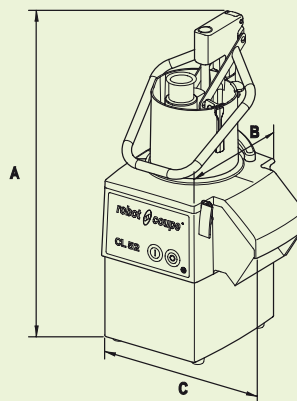
Elektrische kenmerken

Gewicht (kg)

	Snelheid (tpm)	Vermogen (Watts)	Voltage* (Amp.)	Gewicht (kg)	
				Netto	Verpakt
CL 52 Monofasig	375	750	230 V/1 50 Hz (5,3)	25,5	28
CL 52 Driefasig 1 snelheid	375	750	400 V/3 50 Hz (2,0)	25,5	28
CL 52 Driefasig 2 snelheden	375 & 750	900	400 V/3 50 Hz (2,7)	25,5	28

Afmetingen (mm)

A	B	C
690	340	360



* Raadpleeg ons voor andere voltages.

robot coupe®

GEPRODUCEERD IN FRANKRIJK DOOR ROBOT-COUPÉ S.N.C.:

Algemene Directie, Frankrijk, Internationaal en Marketing:

Tel.: + 33 1 43 98 88 33 - Fax: + 33 1 43 74 36 26

Email: international@robot-coupe.com

Robot-Coupe België:

Tel.: (071) 59 32 62 - Fax: (071) 59 36 04

Email: info@robot-coupe.be - www.robot-coupe.be

Robot-Coupe Netherlands:

Telefoon: 06 30 37 50 82

Email: nederland@robot-coupe.eu - www.robot-coupe.com/hol/

www.robot-coupe.com

VERKOOPADRES

NORMEN:

Toestellen gelijkvormig aan:

- De bepalingen van de volgende Europese richtlijnen en aan de nationale wetgeving waarin deze richtlijnen zijn omgezet: 2006/42/CE, 2006/95/CE, 2004/108/CE, 1935/2004/CE, 2002/72/CE, «RoHS» 2002/95/CE, «DEEE» 2002/96/CE.
- De bepalingen van de volgende geharmoniseerde Europese normen alsook de normen die de voorschriften bepalen betrekking hebbend op veiligheid en hygiëne: EN 12100-1 en 2 - 2004, EN 60204-1 - 2006, EN 1678- 1998, EN 60529- 2000: IP 55, IP 34.

