

robot coupe®



SZATKOWNICE

CL 55 • CL 60 • CL 60 V.V.



ZAKŁADY PRZETWÓRCZE - PUNKTY GASTRONOMICZNE - GARMATZERIE

PAKIET 16 TARCZ DLA STANOWISK ROBOCZYCH













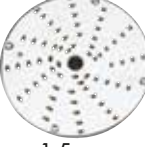











OWOCE I WARZYWA W KAŻDYM ROZMIARZE I KSZTAŁCIE

W obliczu zmieniających się wymogów w zakresie żywienia, szefowie kuchni w placówkach żywienia gastronomicznych poszukują rozwiązań, które umożliwiłyby im podawanie większej ilości owoców i surowych warzyw.

Celem takich działań jest poprawa walorów odżywczych posiłków podawanych na stołówkach szkolnych i zakładowych oraz w placówkach opieki zdrowotnej.

Teraz, dzięki nożom, których zastosowanie pomaga nadać świeżym warzywom i owocom oryginalne kształty, szefowie kuchni otrzymują niepowtarzalną szansę na uatrakcyjnienie podawanych posiłków i wykazanie się kreatywnością.

Innowacja firmy Robot-Coupe, pakiet rozwiązań dla stanowisk roboczych, obejmuje 16 tarcz tnących.

Plastry		Kapusta, cebula, pasternak, cukinia, rzepa, seler, jabłka.		Zestawy Do Kostek		Buraki, cukinia, ogórki, jabłka, gruszki, melon, mango.	
		Papryka, seler, marchew, por, cytryna, banany, kiwi.				Pomidory, cukinia, papryka, cebula, jabłka.	
		Pomidor, cukinia, grzyby, bakłażan.				Papryka, cukinia, cebula, bakłażan, arbuz, melon, jabłka, ananas i sałata lodowa.	
Wiórki		Marchew, seler, pasternak.		Słupki		Marchew, ogórki, cukinia, buraki.	
		Buraki, kapusta, marchew, ser.				Marchew, ogórki, rzodkiewka, seler, cukinia.	
Frytki		Ziemniaki, rzepa, seler, cukinia, słodkie ziemniaki, pasternak.				Marchew, cukinia, ogórki, seler, słodkie ziemniaki, rzodkiewka, buraki.	

D-Clean Kit



Zestaw do czyszczenia kostki



Uchwyt ścienny na tarcze (pomieści 16 tarcz)

CL 55 KOMPLETNE STANOWISKO ROBOCZE DO SZATKOWANIA WARZYW

Obróbka aż
do 1200 kg
warzyw na
godzinę

Nowość

WÓZEK REGULOWANY 3 WYSOKOŚCI



Do łatwego transportu
i wkładania owoców i
warzyw.



Możliwość używania do
przewożenia akcesoriów.



WIELOZADANIOWY ZESTAW 16 TARCZ

PODAJNIK GRAWITACYJNY



Do wszystkich warzyw
przetwarzanych w
dużych ilościach
(pomidory, cebula,
ziemniaki...)



PODAJNIK Z POPYCHACZEM



Specjalnie
przystosowany do dużych
warzyw, jak kapusta czy seler.
Ze zintegrowanym otworem
wsadowym do długich
warzyw, jak na
przykład ogórki.



ZESTAW DO PURÉE 3 mm



Łatwe przyrządzenie
dużej ilości purée ze
świeżych
ziemniaków.



REGULOWANY WÓZEK GN 1X1



Regulowany wózek o 3 pozi-
mach wysokości, ułatwiający
transport, ładowanie i odbiór
produktów. W zestawie z 2
pojemnikami GN1x1

▶ CL 55 Z popychaczem

Do
1000
porcji

DODATKOWO
+50
TARCZ



* Otwór wsadowy z dźwignią jest odpowiedni również do precyzyjnego krojenia, np. tagliatelle z marchwi lub paski z ogórka.

OTWÓR WSADOWY Z DŹWIGNIĄ

WYJĄTKOWA ERGONOMIA



Ruchoma dźwignia popychacza pozwala na zminimalizowanie siły i zwiększenie wydajności.



Wyłącznie na CL 60

Regulowana wysokość uchwytu (3 pozycje) zapewnia optymalną ergonomię.

WYJĄTKOWO PRECYZYJNY



okrągły otwór wsadowy (58 mm średnicy) przeznaczony do cięcia podłużnych warzyw i owoców.

WYJĄTKOWO POJEMNY



Otwór wsadowy w rozmiarze XL, w którym zmieści się do 15 pomidorów lub cała główka kapusty.

DODATKOWO
+50
TARCZ

Do
3000
porcji

▶ CL 60 Z popychaczem



Pojemnik ze stali nierdzewnej na akcesoria do tarcz.

REGULOWANA NOGA

Urządzenie można stabilnie ustawić na wszystkich rodzajach podłóg.

SOLIDNA KONSTRUKCJA

Zespół silnikowy i ruchoma podstawa ze stali nierdzewnej

LATWY W CZYSZCZENIU

Wszystkie części będące w kontakcie z obrabianymi produktami można łatwo wymontować i dokładnie umyć.

UKŁAD BEZPIECZEŃSTWA

Uniemożliwia dostęp do narzędzia tnącego podczas jego pracy.

ŁATWA OBSŁUGA

Podstawa wyposażona w kółka zapewnia łatwe przemieszczanie urządzenia i umożliwia użycie standardowych pojemników doskonale przystosowanych do dużej wydajności.

PRĘDKOŚĆ

Do wyboru dwie wersje:

1 prędkość: jednofazowy 375 obr/min.

2 prędkości: 375 i 750 obr/min.

SOLIDNA KONSTRUKCJA

Całe urządzenie wykonane jest ze stali nierdzewnej. Tylko podstawa otworu wsadowego wykonana jest z aluminium.

DUŻA WYDAJNOŚĆ

Taca ze stali nierdzewnej ułatwia stałe zaopatrywanie urządzenia w produkty.

ŁATWA OBSŁUGA

Optymalne wymiary oraz wyposażenie w dwa kółka i uchwyt znacznie ułatwiają przemieszczanie urządzenia..

NIEWIELKIE WYMIARY

Otwory wsadowe ustawione są w jednej linii z zespołem silnikowym.

PRĘDKOŚĆ

Do wyboru dwie wersje:

2 prędkości: 375 i 750 obr/min.

Zmienna prędkość: od 100 do 1000 obr/min.
CL 60 V.V. jest wyposażony w wariator prędkości umożliwiający dostosowanie prędkości obrotowej do konsystencji produktu i rodzaju cięcia.

CL 60 KOMPLETNE STANOWISKO ROBOCZE DO SZATKOWANIA WARZYW

Obróbka aż
do 1800 kg
warzyw na
godzinę

Nowość



REGULOWANA NOGA

WÓZEK - STANOWISKO ROBOCZE



- Do składowania i przewożenia wszystkich akcesoriów.
- Półka na **16 tarcz tnących i 8 akcesoriów lub zestawów tarcz.**
- **Pojemnik GN 1X1** na dodatkowe akcesoria.
- **3 rodzaje podajników**



WIELOZADANIOWY ZESTAW 16 TARCZ

PODAJNIK GRAWITACYJNY



Do wszystkich warzyw przetwarzanych w dużych ilościach (pomidory, cebula, ziemniaki...)

PODAJNIK Z POPYCHACZEM



Specjalnie przystosowany do dużych warzyw, jak kapusty lub selera.

OTWÓR WSADOWY Z 4 TUBAMI



Przeznaczony do krojenia warzyw długich, np. ogórków lub cukinii.

ZESTAW DO PURÉE 3 mm



Łatwe przyrządzenie dużej ilości purée ze świeżych ziemniaków.

WÓZEK ERGO MOBILE



Pomieści trzy pojemniki GN 1x1



WIELE SPOSOBÓW KROJENIA !

▶ Plastry

13 tarcz



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

Symbol
28166
28069
28062
28063
28064
28004
28065

6 mm
8 mm
10 mm
14 mm
Ziemniaki gotow 4 mm
Ziemniaki gotow 6 mm

Symbol
28196
28066
28067
28068
27244
27245



0,6 mm → 14 mm

▶ Faliste

3 tarcz



2 mm
3 mm
5 mm

Symbol
27068
27069
27070



2 mm → 5 mm

▶ Wiórki

11 tarcz



1,5 mm
2 mm
3 mm
4 mm
5 mm
7 mm

Symbol
28056
28057
28058
28073
28059
28016

9 mm
Parmezan
Chrzan
Ziemniaki typu Röstis
Soczysta Marchew

Symbol
28060
28061
28055
27164
27219



1,5 mm → 9 mm

▶ Słupki

12 tarcz



1 x 8 mm
1 x 26 mm Cebula/kapusta
2 x 2 mm (celer)
2,5 x 2,5 mm
2 x 4 mm (lanières)
2 x 6 mm (lanières)

Symbol
28172
28153
28051
28195
27072
27066

2 x 8 mm (lanières)
2 x 10 mm
3 x 3 mm
4 x 4 mm
6 x 6 mm
8 x 8 mm

Symbol
27067
28173
28101
28052
28053
28054



1,8 mm → 8x8 mm

▶ Kostki

10 zestawów



5 x 5 x 5 mm
8 x 8 x 8 mm
10 x 10 x 10 mm
12 x 12 x 12 mm
14 x 14 x 5 mm

Symbol
28110
28111
28112
28197
28181

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

Symbol
28179
28113
28114
28115
28180



5x5x5 mm → 50x70x25 mm

▶ Frytki

4 zestawy



8 x 8 mm
8 x 16 mm
10 x 10 mm
10 x 16 mm

Symbol
28134
28159
28135
28158

▶ Wyciskarka do purée

2 zestawy



+



Ø 3 mm
Ø 6 mm

Symbol
28208
28210

8x8 mm → 10x16 mm

▶ AKCESORIA W OPCJI CL 55 I CL 60



Otwór wsadowy z 4 prostymi tubami podającymi

- Przeznaczony do obróbki dużej ilości długich warzyw.
- Średnica przewodów: 2 przewody 50 mm i 2 przewody 70 mm.



Otwór wsadowy z tubą podającą prostą i pochyłą

- Przeznaczony do obróbki długich warzyw i krojenia w poprzek.
- Średnica tub - 70 mm, średnica wkładek - 50 mm.



SZATKOWNICE

Modele stołowe



Dodatkne strony produktw:

WydaŹnoŹ pracy :

- DuŹy otw6r wsadowy z dŹwigni6 (238 cm²) jest przeznaczony do obr6bki duŹych warzyw, a grawitacyjny otw6r wsadowy do ci6gł6go krojenia.
- Silnik o duŹej mocy pozwala otrzyma6 wysok6 wydaŹnoŹ (do 1800 kg/godz.).

Wiele sposob6w krojenia :

- Zestaw 50 tarcz do krojenia w plasterki, wi6rki, słupki, paski, kostki lub do frytek.
- 4 rodzaje otwor6w wsadowych pozwalaj6 na odpowiednie przystosowanie urz6dzenia do kaŹdej przygotowywanej potrawy.

Prosta i odporna budowa :

- Wi6kszoŹ cz6Źci urz6dzenia jest zbudowana z nierdzewnej stali w celu ułatwienia czyszczenia i zapewnienia długiego uŹytkowania.
- Wszystkie cz6Źci b6d6ce w kontakcie z produktami spoŹywczymi daj6 si6 wymontowa6 i łatwo umy6.



Liczba przygotowywanych poŹilkw6w: Do 3000.



Cel:

Punkty gastronomiczne, Centrale i Przemysł rolno-spoŹywczy.



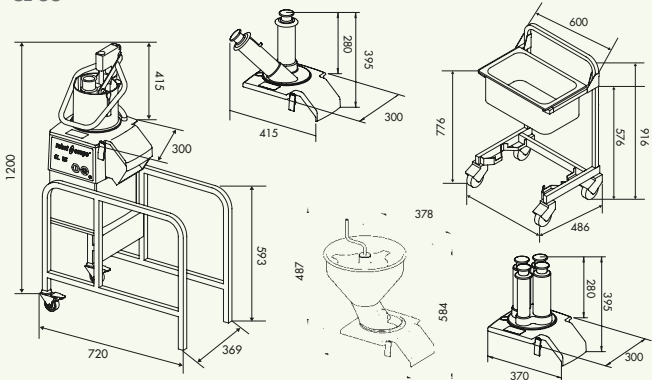
W skrócie:

- **Te efektywne, wytrzymałe i łatwe w czyszczeniu** urz6dzenia potrafi6 w sposób dokładny, łatwy i skuteczny zaspokoi6 twoje codzienne potrzeby.

Norme CE

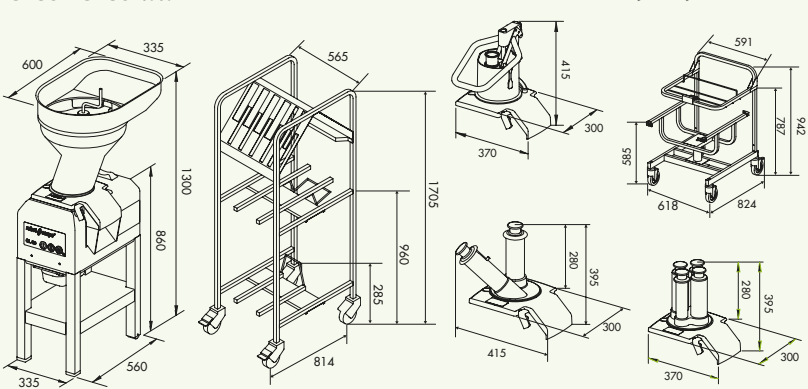
	Grawitacyjny otw6r	Otw6r z popychaczem	Otw6r wsadowy z 4 tubami	W6zek ergo mobile	Ruchoma podstawa	Zestaw do pur6e	P6łka do przechowywania	P6łka do przechowywania
CL 55 Stanowisko robocze	✓	✓	Opcja	Opcja	✓	✓	Opcja	✓
CL 55 2 podajniki	✓	✓	Opcja	Opcja	Opcja	Opcja	Opcja	Opcja
CL 55 Z popychaczem	Opcja	✓	Opcja	Opcja	Opcja	Opcja	Opcja	Opcja
CL 60 Stanowisko robocze	✓	✓	✓	✓	Opcja	✓	✓	✓
CL 60 2 podajniki	✓	✓	Opcja	Opcja	Opcja	Opcja	Opcja	Opcja
CL 60 Z popychaczem	Opcja	✓	Opcja	Opcja	Opcja	Opcja	Opcja	Opcja

CL 55



Wymiary (mm)

CL 60 - CL 60 V.V.



Wymiary (mm)

Dane elektryczne

	PrędkoŹ (obr./min)	Moc (W)	NatęŹenie (A)	Napięcie
CL 55	375 & 750	1100	1,4	400 V/50 Hz / 3
CL 60	375 & 750	1500	3,4	400 V/50 Hz / 3
CL 60 V.V.	od 375 do 750	1500	12	230 V/50-60 Hz / 1

robot coupe®

**SPRZĘT WYTWARZANY WE FRANCJI
PRZEZ ROBOT-COUPÉ SP.J.**

**Dyrekcja Generalna Francja
Dział międzynarodowy i marketing :**

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

email : international@robot-coupe.com

www.robot-coupe.com

DYSTRYBUTOR

NORMY:

Aparatura wykonana zgodnie z:

- Postanowieniami nast6puj6cych dyrektyw europejskich i przystosowanego do nich prawodawstwa poszczeg6lnych kraj6w czł6nkowskich: 2006/42/CE, 2014/35/UE, 2014/30/UE, 1935/2004/CE, 10/2011/UE, «RoHS» 2002/95/CE, «DEEE» 2012/19/UE.
- Postanowieniami nast6puj6cych norm europejskich oraz norm stan6wi6cych o Źrodkach bezpieczeŹstwa i higieny: EN ISO 12100 - 2010, EN 60204- 1 - 2006, EN 1678 - 1998, 60529-2000: IP 55, IP 34.

