

robot coupe®



SZATKOWNICA

CL 52®

NOWOŚĆ



RESTAURACJE – ŻYWIENIE ZBIOROWE – STOŁÓWKI – CATERING

▶ Szatkownica CL 52 wersja ⑤

Zaprojektowany, aby wydajnie przetwarzać duże ilości warzyw

Wyjątkowo
Ergonomiczny



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.



WYJĄTKOWA ERGONOMIA



Ruchoma dźwignia dociskacza pozwala na zminimalizowanie siły docisku i zwiększenie wydajności.

WYŁOT Z BOKU URZĄDZENIA



Więcej miejsca – większy komfort obsługi

WYJĄTKOWO MOCNY

Silnik indukcyjny asynchroniczny o mocy 750 W, który sprawdza się nawet podczas intensywnej pracy.

WIELE SPOSOBÓW KROJENIA

50
TARCZ

Zestaw aż 50 tarcz z precyzyjnymi ostrzami zapewnia najwyższą jakość cięcia.

DO WYBORU DWIE WERSJE:
1 prędkość: 375 obr/min
2 prędkości: 375 i 750 obr/min.

WIELE SPOSOBÓW KROJENIA !

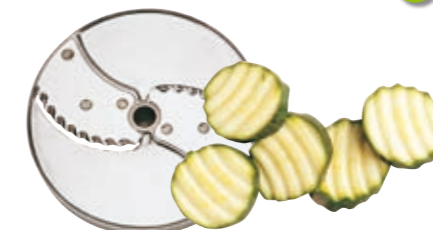
▶ Plastry



0,6 mm → 10 mm

	Symbol	12 tarcz	Symbol
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	Ziemniaki gotow 4 mm	27244
4 mm	28004	Ziemniaki gotow 6 mm	27245

▶ Faliste



2 mm → 5 mm

	Symbol	3 tarcze
2 mm	27068	
3 mm	27069	
5 mm	27070	

▶ Wiórki



1,5 mm → 9 mm

	Symbol	10 tarcz	Symbol
1,5 mm	28056	7 mm	28016
2 mm	28057	9 mm	28060
3 mm	28058	Parmezan	28061
4 mm	28073	Chrzan	28055
5 mm	28059	Ziemniaki typu Röstis	27164

▶ Słupki



1,8 mm → 8x8 mm

	Symbol	12 tarcz	Symbol
1 x 8 mm	28172	2 x 8 mm (lanières)	27067
1 x 26 mm Cebula/kapusta	28153	2 x 10 mm	28173
2 x 2 mm (celer)	28051	3 x 3 mm	28101
2,5 x 2,5 mm	28195	4 x 4 mm	28052
2 x 4 mm (lanières)	27072	6 x 6 mm	28053
2 x 6 mm (lanières)	27066	8 x 8 mm	28054

▶ Kostki



5x5x5 mm → 14x14x10 mm

	Symbol	9 zestawów	Symbol
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 70x 25 mm	28180
14 x 14 x 10 mm	28179		

▶ Frytki



8x8 mm → 10x16 mm

	Symbol	3 zestawy
8 x 8 mm	28134	
10 x 10 mm	28135	
10 x 16 mm	28158	

Szatkwonica

CL 52 wersja E



Korzyści:

Duża wydajność pracy:

- Duży otwór wsadowy do obróbki dużych warzyw takich jak kapusta czy sałata.

Wiele sposobów krojenia:

- Kompletna gama **50 tarcz** tnących do krojenia w plasterki, plasterki w kształcie falistym, przecierania, krojenia w słupki lub wiórki, albo do sałatki jarzynowej (kostka 5x5x5 mm do 25x25x25 mm) o dużej precyzji i optymalnej jakości krojenia.
- Urządzenie z 1 prędkością 375 obr/min jest idealne do krojenia produktów delikatnych, w kostki i frytki oraz umożliwia różnego rodzaju krojenie w plasterki, wiórki i słupki.
- Urządzenie z 2 prędkościami 375 i 750 obr/min jest przeznaczone do precyzyjnego i jednocześnie szybkiego krojenia.

Prosta i niezawodna konstrukcja:

- Wszystkie części będące w kontakcie z obrabianymi produktami można łatwo wymontować i dokładnie umyć.
- Silnik asynchroniczny przeznaczony do intensywnej eksploatacji.



Ilość posiłków:

do 400



Cel:

Restauracje – Żywnienie Zbiorowe – Stołówki – Catering



W skrócie:

Wysokiej jakości sprzęt, trwały w użyciu, łatwy do mycia i zapewniający bardzo dużą różnorodność krojenia. Potrafi precyzyjnie, łatwo i skutecznie spełnić codzienne potrzeby.



Silnik Indukcyjny

- **Asynchroniczny silnik do maszyn** przemysłowych nadający się, dzięki swej wyjątkowej trwałości i niezawodności, do intensywnej eksploatacji.
- Ustawiony na łożysku kulowym, co zapewnia cichą pracę i eliminuje drgania.
- Dużej mocy.
- **Żadnych czynności obsługi :**
 - Brak części zużywalnych i szczotek węglowych.
 - Wał napędowy ze stali nierdzewnej.



Normy
UE

Dane elektryczne

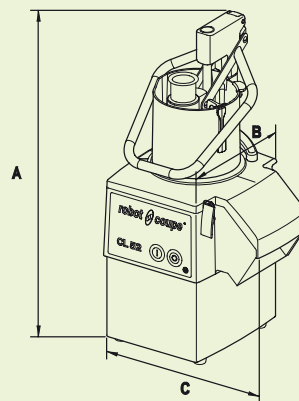
Waga (kg)

	Prędkość (obr/min)	Moc (Watt)	Napięcie* (Amp.)	Waga (kg)	
				netto	brutto
CL 52 Jednofazowy	375	750	230 V/1 50 Hz (5,3)	25,5	28
CL 52 Trójfazowy 1 prędkość	375	750	400 V/3 50 Hz (2,0)	25,5	28
CL 52 Trójfazowy 2 prędkości	375 & 750	900	400 V/3 50 Hz (2,7)	25,5	28

Wymiary (mm)

A	B	C
690	340	360

*Możliwość innych napięć



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 następujących dyrektyw europejskich i przystosowanego do nich prawodawstwa poszczególnych krajów członkowskich: 2006/42/CE, 2006/95/CE, 2004/108/CE, 1935/2004/CE, 2002/72/CEE, "RoHS" 2002/95/CE, "DEEE" 2002/96/CE.
- Postanowieniami następujących norm europejskich oraz norm stanowiących o środkach bezpieczeństwa i higieny: EN 12100- 1 a 2 - 2004, EN 60204- 1 - 2006, EN 1678 - 1998, 60529-2000: IP 55, IP 34.

