

# robot coupe®



**SEBZE DOĞRAMA**

**CL 30 Bistro**



**RESTORANLAR - KURUMLAR - ŞARKÜTERİLER - LOKANTALAR**



# CL 30 Bistro

Lahana, kereviz gibi hacimli sebzeler için **büyük hazne** (yüzeyi 104 cm²).



Kıyılmış havuç, salatalık gibi uzun ve hassas sebzeleri kesmek için **öngörölmüş silindirik hazne** (Ø 58 mm).



**Cihazın tekrar çalıştırılması,** itme butonuyla zaman kazanımı ve daha rahat kullanım.

**Pratik debi:**  
80 kg/s'e kadar.  
**Teorik debi:**  
3 kg/dakika'ya kadar.

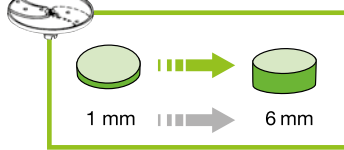


**Az yer tutan, kompakt** masa modeli çok sayıda değişik kesime olanak verir.

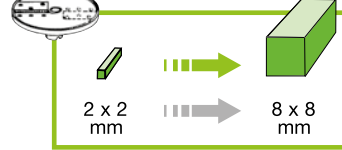
500 devir/dakika tek bir hız karışık sebze kesimi, patates ve hassas sebze işleri için ideal.

## Paslanmaz 28 disk mevcuttur

### 6 İnce dilimleyiciler



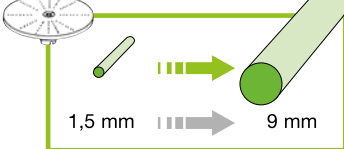
### 6 Jülyen usulü kesme



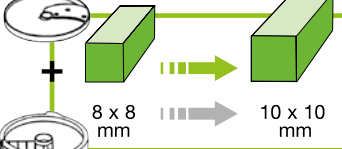
### 1 Dalgalı



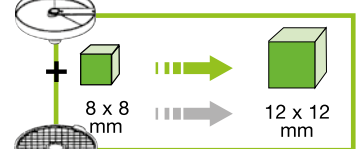
### 10 Rendeleyiciler



### 2 parmak patates



### 3 küp kuşbaşı



**CE Normu**

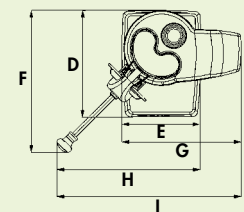
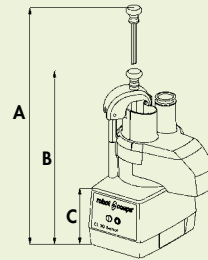
### Elektrik özellikleri

	Hız (tr/dak)	Güç (Watt)	Yoğunluk (Amp.)	Voltaj *	A	B	C	D	E	F	G	H	I	Net	Ambalajlı
CL 30 Bistro	500	500	5,7	230 V 50 Hz/1	746	590	225	304	226	405	340	410	525	11	13

\* Kullanılabilir başka voltajlar.

### NORMLAR: Cihaz:

- Aşağıdaki Avrupa yönetmeliklerine ve bunların yerine geçen ulusal yasalar uygundur: 2006/42/CE, 2006/95/CE, 2004/108/CE, 1935/2004/CE, 2002/72/CE, «RoHS» 2002/95/CE, «DEEE» 2002/96/CE.
- Aşağıdaki Avrupa normlarına ve güvenlik ve hijyen ile ilgili hükümleri belirten normlara uygundur: EN 12100-1 ve 2 - 2004, EN 60204-1 - 2006, EN 1678- 1998, EN 60529-2000: IP 55, IP 34.



**Fransa, Uluslararası ve Pazarlama Genel Müdürlükleri :**

Tél.: + 33 1 43 98 88 33  
email : international@robot-coupe.com

**www.robot-coupe.com**

**DİSTRİBÜTÖR**