

robot coupe®

SPEZIALIST IN DER NAHRUNGSMITTELVORBEREITUNG

 **GEMÜSESCHNEIDEMASCHINEN**
CL 20 • CL 40

NEU



RESTAURANTS – GASTSTÄTTEN – SNACKBARS – IMBISSSTÄNDE

▶ CL 40

Kompaktes Tischgerät, leicht zu reinigen und auch in der kleinsten Küche leicht zu verstauen.



LEICHT ZU REINIGEN

Der Deckel und die Schüssel sind abnehmbar und spülmaschinenfest.

2 EINFÜLLAUFSÄTZE

- **Großer Einfüllschacht** (Fläche 104 cm²) für bis zu 7 Tomaten
- **Runder Einfüllschacht** (Ø 58 mm) für gleichmäßigen Schnitt länglicher Gemüsesorten.



ROBUSTHEIT

Schüssel aus Edelstahl und Motorblock aus Metall

SEITLICHER AUSWURF



Platzsparend

BEFÜLLUNG

- **Praktische Leistung:** bis 80 kg/h.
- **Theoretische Leistung:** bis 3 kg/min.
- **1 Drehzah :** 500 U/min.



Kohl-Auswerfer für einen besseren Auswurf.

28

SCHEIBEN

Außerordentliche Schnittqualität:

Das Modell CL 40 ermöglicht sehr unterschiedliche Schnittvarianten auch bei empfindlichen Gemüsesorten, so z. B. beim **Schneiden von Tomaten in Scheiben oder Würfel**. Die Scheiben aus Edelstahl* sind spülmaschinenfest.

* Nur die Schneidscheiben der Pommes-Frites- und Würfeleinsätze sind aus Aluminium.

▶ CL 20



REINIGUNG

Schüssel und Deckel aus Verbundwerkstoff vollständig abnehmbar.

BEFÜLLUNG

Praktische Leistung:

bis 40 kg/h.

Theoretische Leistung:

bis 2 kg/min.

1 Drehzahl: 1500 U/min.

23
SCHEIBEN

Das Schneiden von Pommes-Frites oder Würfeln ist nicht möglich.



EINE ÜBERAUS GROSSE SCHNITTVIELFALT

▶ Glatte und Wellen



1 mm | 7 Scheiben

6 mm

	Art.-Nr
1 mm	27051
2 mm	27555
3 mm	27086
4 mm	27566

	Art.-Nr
5 mm	27087
6 mm	27786
Wellen 2 mm	27621



▶ Reiben/Raspeln



1,5 mm | 10 Scheiben

9 mm

	Art.-Nr
1,5 mm	27588/27148
2 mm	27577/27149
3 mm	27511/27150
6 mm	27046
9 mm	27632

	Art.-Nr
Meerrettich 0,7 mm	27078
Meerrettich 1 mm	27079
Meerrettich 1,3 mm	27130
Parmesan	27764
Kart. (Rösti)	27191



▶ Stäbchen, Julienne, Tagliatelle



2x2 mm | 6 Scheiben

8x8 mm

	Art.-Nr
2 x 2 mm	27599
2 x 4 mm	27080
2 x 6 mm	27081

	Art.-Nr
4 x 4 mm	27047
6 x 6 mm	27610
8 x 8 mm	27048



▶ Würfel



3 Einsätze
8x8x8 mm | 12x12x12 mm

	Art.-Nr
8 x 8 x 8 mm	27113
10 x 10 x 10 mm	27114
12 x 12 x 12 mm	27290



▶ Pommes Frites



2 Einsätze
8x8 mm | 10x10 mm

	Art.-Nr
8 x 8 mm	27116
10 x 10 mm	27117



CL 20 & CL 40

Nur CL 40

Gemüseschneidemaschinen

Tischgeräte CL 20 • CL 40



Produktvorteile:

Verarbeitungsmenge :

- Großer Einfüllaufsatz (104 cm²) zum Verarbeiten von sperrigen Gemüsesorten und zylinderförmiger Einfüllaufsatz (Ø: 58 mm) zum Verarbeiten von länglichen und empfindlichen Gemüsesorten.

Schnittvielfalt :

- Komplettes Sortiment an Scheiben zum Reiben und Schneiden von Obst und Gemüse in allen möglichen Formen: glatte und wellenförmige Scheiben, Stäbchen und Streifen sowie Pommes Frites und Würfel mit dem Modell CL 40.

Einfache Bauweise :

- Schüssel und Deckel können im Handumdrehen für eine leichte und tiefgreifende Reinigung abgenommen werden.
- Für einfache Wartung und leichte Bedienung konzipiertes Design.

Sicherheit :

- Von Robot-Coupe patentiertes magnetisches Sicherheitssystem und Motorbremse für Stillstand des Gerätes beim Öffnen des Deckels.



Anzahl der Gedecke :

20 - 80.



Anwender :

Restaurants – Gaststätten –
Snackbars – Imbissstände



Resümee :

Kompakte und platz sparende Tischgeräte, die eine große Schnittvielfalt ermöglichen.



INDUKTIONSMOTOR

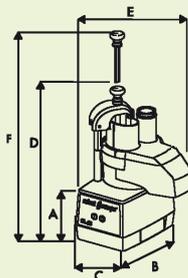
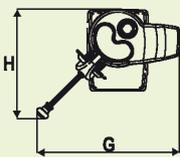
- Leistungsfähiger Asynchronmotor für intensiven Gebrauch, äußerst zuverlässig und langlebig.
- Motor mit Kugellagerung für geräuscharmen und erschütterungsfreien Betrieb.
- Der Motor ist direkt mit dem Aufsatz verbunden :
 - höhere Leistung
 - kein komplexes Antriebssystem.
- Wartungsfrei: keine Verschleißteile (keine Kohlebürsten).
- Antriebswelle aus Edelstahl.



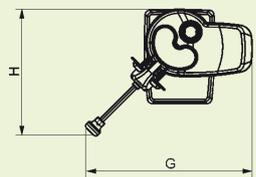
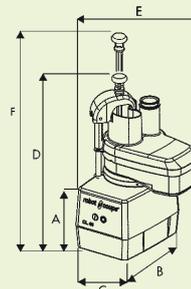
EG-Norm

	Elektrische Daten			Abmessungen (mm)								Gewicht (kg)	
	Drehzahl (U/min)	Leistung (Watts)	Spannung* (A)	A	B	C	D	E	F	G	H	Netto	Brutto
CL 20	1500	400	230 V/1 50 Hz 5,7	205	303	224	570	345	725	530	410	11 kg	13 kg
CL 40	500	500	230 V/1 50 Hz 5,4	225	303	224	590	345	745	530	410	15 kg	18 kg

CL 20



CL 40



* Für andere Netzspannungen lieferbar.

robot coupe

HERGESTELLT IN FRANKREICH VON ROBOT-COUPÉ S.N.C.

Geschäftsleitung, Frankreich, International und Marketing :

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

email : international@robot-coupe.com

Verbindungsbüro Deutschland :

Tel.: 01805 26 65 20 - Fax : 01805 26 65 30

Postfach 10 05 43 - D-66005 Saarbrücken

email : verkauf@robot-coupe.fr

www.robot-coupe.com

VERTRIEB

NORMEN:

Die Geräte entsprechen:

- Folgenden EU-Richtlinien und der entsprechenden deutschen Gesetzgebung: 2006/42/CE, 2006/95/CE, 2004/108/CE, 1935/2004/CE, 2002/72/CE, "RoHS" 2002/95/CE, "DEEE" 2002/96/CE.

- Folgenden harmonisierten Europäischen Normen und den auf dem Gebiet der Gesundheit und Sicherheit geltenden Rechtsvorschriften: EN 12100-1 & 2 - 2006, EN 60204-1 - 2006, EN 1678 - 1998, EN 60529-2000 : IP 55, IP 34.

