

robot coupe®

SPEZIALIST IN DER NAHRUNGSMITTELVORBEREITUNG

GEMÜSESCHNEIDEMASCHINE

CL 50 • CL 50 Ultra



RESTAURANTS – GROSSKÜCHEN – FEINKOSTGESCHÄFTE

▶ CL 50 / CL 50 Ultra

Diese unvergleichlich leistungsstarken, robusten und leicht zu reinigenden Geräte bieten eine überaus umfangreiche Schnittvielfalt und werden Ihren alltäglichen Bedürfnissen mit Präzision, Leichtigkeit und Effizienz gerecht.

BEDIENKOMFORT

Für mehr Bedienungskomfort und schnellere Verarbeitung verfügen die Geräte über eine Vorrichtung zur automatischen Wiederaufnahme des Betriebs beim Senken des Hebels.

LEICHT ZU REINIGEN

Deckel-Design mit abgerundeten Kanten und ohne Vertiefungen für einfaches Reinigen.

ROBUSTHEIT

Schüssel und Deckel aus Metall, Motorblock aus Polycarbonat (Edelstahl bei CL 50 Ultra)



Püree-Einsatz

CL 50 E und CL 50 Ultra E können zusätzlich mit einem Püree-Einsatz ausgestattet werden, der aus folgenden Teilen besteht. So lässt sich hochwertiges und wohlschmeckendes Püree in großen Mengen zubereiten.



Der Einfüllaufsatz



Das Kartoffelpüreesieb ist erhältlich in 2 verschiedenen Größen: 3 mm oder 6 mm.



Spezielle Auswurfscheibe

2 EINFÜLLAUFSÄTZE

- Großer Einfüllschacht (Fläche 139 cm²) für bis zu 10 Tomaten
- Runder Einfüllschacht (Ø 58 mm) für gleichmäßigen Schnitt länglicher Gemüsesorten.



BEFÜLLUNG

- Praktische Leistung: bis 250 kg/h.
- Theoretische Leistung: bis 5 kg/min.
- 2 Ausführungen erhältlich:
 - 1 Drehzahl (einphasig oder dreiphasig) 375 U/min
 - 2 Drehzahlen (dreiphasig): 375 U/min und 750 U/min

50
SCHEIBEN

Außergewöhnliche Schnittqualität:

Das Modell CL 50 ermöglicht eine große Schnittvielfalt auch bei empfindlichen Gemüsesorten wie das **Schneiden von Pilzen in dünne Scheiben und von Tomaten in Würfeln.**

9 Würfelgrößen und 3 Pommes-Frites-Größen



EINE ÜBERAUS GROSSE SCHNITTVIELFALT

▶ Glatt und Wellen



16 Scheiben



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

Art.-Nr

- 28166 8 mm
- 28069 10 mm
- 28062 14 mm
- 28063 Wellen 2 mm
- 28064 Wellen 3 mm
- 28004 Wellen 5 mm
- 28065 Bratkartoffeln 4 mm
- 28196 Bratkartoffeln 6 mm

Art.-Nr

- 28066
- 28067
- 28068
- 27068
- 27069
- 27070
- 27244
- 27245



0,6 mm 14 mm

▶ Reiben/Raspeln



10 Scheiben



- 1,5 mm
- 2 mm
- 3 mm
- 4 mm
- 5 mm

Art.-Nr

- 28056 7 mm
- 28057 9 mm
- 28058 Parmesan
- 28073 Radieschen
- 28059 Kart. (Rösti)

Art.-Nr

- 28016
- 28060
- 28061
- 28055
- 27164



1,5 mm 9 mm

▶ Stäbchen, Julienne, Tagliatelle



12 Scheiben



- 1 x 8 mm
- 1 x 26 mm Zwiebel/Kohl
- 2 x 2 mm (Sellerie)
- 2,5 x 2,5 mm
- 2 x 4 mm (Streifen)
- 2 x 6 mm (Streifen)

Art.-Nr

- 28172 2 x 8 mm (Streifen)
- 28153 2 x 10 mm
- 28051 3 x 3 mm
- 28195 4 x 4 mm
- 27072 6 x 6 mm
- 27066 8 x 8 mm

Art.-Nr

- 27067
- 28173
- 28101
- 28052
- 28053
- 28054



1x8 mm 8x8 mm

▶ Würfel



9 Einsätze



- 5 x 5 x 5 mm
- 8 x 8 x 8 mm
- 10 x 10 x 10 mm
- 14 x 14 x 5 mm
- 14 x 14 x 10 mm

Art.-Nr

- 28110
- 28111
- 28112
- 28181
- 28179

Art.-Nr

- 14 x 14 x 14 mm
- 20 x 20 x 20 mm
- 25 x 25 x 25 mm
- 50 x 70 x 25 mm

- 28113
- 28114
- 28115
- 28180



5x5x5 mm 50x70x25 mm

▶ Pommes Frites



3 Einsätze



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

Art.-Nr

- 28134
- 28135
- 28158



8x8 mm 10x16 mm



Gemüseschneidemaschinen

Tischgeräte



Produktvorteile:

Verarbeitungsmenge:

- Große Einfüllöffnung zum Verarbeiten von sperrigen Gemüsesorten wie Kohl und Kopfsalat.

Zahlreiche Schnittvarianten:

- Komplettes Sortiment an **50 Scheiben** zum Reiben und Schneiden in glatte und wellenförmige Scheiben, Stäbchen, Streifen und Würfel (von 5 bis 25 mm) mit optimaler Präzision und Schnittqualität.
- Gerät mit 1 Drehzahl (375 U/min) für das Reiben und Schneiden empfindlicher Gemüsesorten, Würfel und Pommes Frites in Scheiben und Stäbchen verschiedenster Art.
- Gerät mit 2 Drehzahlen (375 und 750 U/min) für Schnittgenauigkeit und Schnelligkeit.

Einfache und robuste Bauweise:

- Alle mit Nahrungsmitteln in Kontakt kommenden Teile können für eine vollkommene Hygiene leicht ausgebaut werden.
- Asynchronmotor für intensiven Gebrauch.



Anzahl der Gedecke:

Bis 300 Gedecke.



Anwender:

Restaurants, Grossküchen, Feinkostgeschäfte



Resümee:

Die unvergleichlich leistungsstarken, robusten und leicht zu reinigenden Geräte bieten eine große Schnittvielfalt an und werden Ihren alltäglichen Bedürfnissen mit Präzision, Leichtigkeit und Effizienz gerecht.



Induktionsmotor

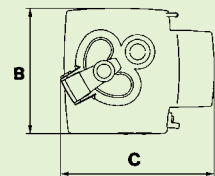
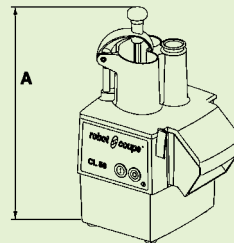


- **Leistungsfähiger Asynchronmotor für intensiven Gebrauch**, äußerst zuverlässig und langlebig.
- Motor mit Kugellagerung für geräuscharmen und erschütterungsfreien Betrieb.
- Höhere Leistung
- **Wartungsfrei:**
 - keine Verschleißteile (keine Kohlebürsten).
 - Antriebswelle aus Edelstahl.



	Elektrische Daten			Abmessungen (mm)			Gewicht (kg)	
	Drehzahl (U/min)	Leistung (Watt)	Stromaufnahme* (A)	A	B	C	netto	brutto
CL 50	375	550	230 V/1 50 Hz 5,7	595	305	380	17,6	19,8
CL 50	375	550	400 V/3 50 Hz/ 1,7	595	305	380	17,6	19,8
CL 50	375 & 750	600	400 V/3 50 Hz/ 1,8-2,1	595	305	380	17,6	19,8
CL 50 Ultra	375	550	230 V/1 50 Hz 5,7	610	305	380	18	20,2
CL 50 Ultra	375	550	400 V/3 50 Hz/ 1,7	610	305	380	18	20,2
CL 50 Ultra	375 & 750	600	400 V/3 50 Hz/ 1,8-2,1	610	305	380	18	20,2

CL 50 - CL 50 Ultra



* 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/EG, 2006/95/EG, 2004/108/EG, 1935/2004/EG, 10/2011/EU, «RoHS» 2002/95/EG, «DEEE» 2002/96/EG.

- 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.

