

robot coupe®

 **TAGLIAVERDURE**
CL 20 • CL 40

NUOVO



RESTORANTI – TRATTORIE – VENDITA DA ASPORTO – PANINOTECHÉ

▶ CL 40

Modello da tavolo compatto, facile da pulire e da sistemare anche nelle cucine più piccole.

PULIZIA SEMPLICE

Il coperchio e il contenitore sono smontabili e possono essere lavati in lavastoviglie.

2 ALIMENTATORI

- La grande tramoggia (superficie 104 cm²) può ricevere fino a 7 pomodori.
- La tramoggia rotonda (Ø 58 mm) per un taglio uniforme dei prodotti lunghi.



ROBUSTEZZA

Vasca in inox e blocco motore metallico.

ESPULSIONE LATERALE



Ingombro ridotto

QUANTITÀ LAVORATE

Produzione :
Da 80 kg/h.

Produzione teorica :
Da 3 kg/min.

1 Velocità :
500 giri/min.



Attrezzo speciale per il cavolo per una migliore espulsione.

28
DISCHI

Qualità di taglio eccezionale:

il CL 40 vi permette di realizzare una grande varietà di tagli anche con verdure molto fragili, come ad esempio **tagli a fettine o cubetti di pomodoro**. I dischi in inox* possono essere lavati in lavastoviglie.

* Solamente i dischi per il taglio a fettine dell'attrezzatura per le patatine fritte e il taglio a cubetti sono in alluminio.

▶ CL 20



PULIZIA

Vasca e coperchio in materiale composito **interamente smontabili**.

QUANTITÀ LAVORATE

Produzione: Da 40 kg/h.

Produzione teorica: Da 2 kg/min.

1 Velocità: 1500 giri/min.

23
DISCHI

Non permette di realizzare patatine fritte, né taglio a cubetti



LA PIÙ GRANDE VARIETÀ DI TAGLI



▶ Fette e Ondulati

	Codice		Codice
1 mm	27051	5 mm	27087
2 mm	27555	6 mm	27786
3 mm	27086	Ondulate 2 mm	27621
4 mm	27566		



1 mm | 7 dischi | 6 mm

▶ Listelli



	Codice		Codice
1,5 mm	27588/27148	Rafano 0,7 mm	27078
2 mm	27577/27149	Rafano 1 mm	27079
3 mm	27511/27150	Rafano 1,3 mm	27130
6 mm	27046	Parmigiano	27764
9 mm	27632	Patata di tipo Rosfis	27191



1,5 mm | 10 dischi | 9 mm

▶ Bastoncini, Julienne, Tagliatelle



	Codice		Codice
2 x 2 mm	27599	4 x 4 mm	27047
2 x 4 mm	27080	6 x 6 mm	27610
2 x 6 mm	27081	8 x 8 mm	27048



2x2 mm | 6 dischi | 8x8 mm

▶ Cubetti



	Codice
8 x 8 x 8 mm	27113
10 x 10 x 10 mm	27114
12 x 12 x 12 mm	27290



3 accessori | 8x8x8 mm | 12x12x12 mm

▶ Patate fritte



	Codice
8 x 8 mm	27116
10 x 10 mm	27117



2 accessori | 8x8 mm | 10x10 mm

CL 20 & CL 40

CL 40 unicamente

Tagliaverdure

Modelli da tavolo CL20 • CL40



I vantaggi prodotto :

Capacità di lavorazione :

- Grande alimentatore (104 cm²) per lavorare le verdure voluminose e alimentatore cilindrico (Ø 58 mm) per lavorare verdure lunghe e fragili.

Varietà di taglio :

- Gamma completa di dischi che permettono di realizzare tutti i tipi di taglio di frutta o di verdura come i tagli a fettine, tagli ondulati, grattugie, bastoncini e julienne, patatine fritte e taglio a cubetti per il CL 40.

Concezione semplice :

- Vasca e coperchio facilmente smontabili per una pulizia facile e approfondita.
- Design studiato appositamente per una manutenzione semplice e una manipolazione comoda.

Sicurezza :

- Sistema di sicurezza magnetico brevettato Robot-Coupe e freno motore che provoca l'arresto del motore non appena si apre il coperchio.



Numero di coperti :

de 20 a 80.



Utilizzatori :

Restoranti – Trattorie – Vendita da asporto – Paninoteche



In breve :

Modelli da tavolo compatti, poco ingombranti e che permettono una varietà di tagli molto ampia.

MOTORE AD INDUZIONE

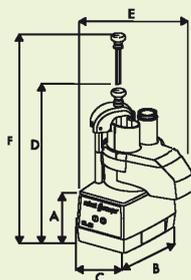
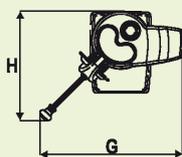
- **Motore asincrono industriale ad uso intensivo** per una grandissima affidabilità e durata.
- Motore montato su cuscinetti a sfera per un funzionamento silenzioso privo di vibrazioni.
- Motore in presa diretta con gli accessori :
 - **maggiore potenza fornita**
 - nessun sistema complesso di azionamento.
- **Nessuna manutenzione:** nessuno pezzo soggetto ad usura.
- **Albero motore in acciaio inox.**



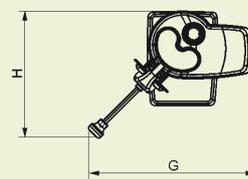
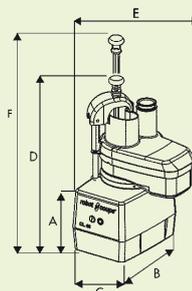
Norma CE

	Caratteristiche elettriche			Dimensioni (in mm)								Peso (kg)	
	Velocità (giri/min)	Potenza (Watts)	Voltaggio* (Amp.)	A	B	C	D	E	F	G	H	netto	Imballato
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



* Altri voltaggi disponibili.

robot coupe®

FABBRICATO IN FRANCIA DA ROBOT-COUPÉ S.N.C.

Direzione Generale, Francia, Internazionale e Marketing :

Tel. : + 33 1 43 98 88 33

Fax : + 33 1 43 74 36 26

email : international@robot-coupe.com

www.robot-coupe.com

Distribuito in Italia da
Robot-Coupe Italia srl

via Stelloni Levante 24/a
40012 Calderara di Reno (BO)

Tel: 051 72 68 10

Fax: 051 72 68 12

Email: info@robot-coupe.it

www.robot-coupe.it

STANDARD:

Apparecchi conformi:

- Con quanto previsto dalle seguenti direttive comunitarie, comprese le ultime modifiche e con la relativa legislazione di recepimento: 2006/42/CE, 2006/95/CE, 2004/108/CE, 1935/2004/CE, 2002/72/CE, «RoHS» 2002/95/CE, «DEEE» 2002/96/CE.

- E che sono state applicate le seguenti norme armonizzate: EN 12100-1 e 2 - 2004, EN 60204-1 - 2006, EN 1678 - 1998, EN 60529/2000: IP 55, IP 34.

