

robot coupe®



SEBZE DOĞRAMA

CL 50 • CL 50 Ultra • CL 52



RESTORANLAR – KURUMLAR – YEMEK FABRİKALARI

Sahip olduğu doğrayıcı çeşitliliği ile, yüksek performanslı, etkili ve temizliği kolay bu modellerin rakibi yok.

Büyük hacimli besleyici



10 taneye kadar domates veya yarım lahanaya kadar



Silindir şeklinde besleyici



Ø 58 mm düzgün kesilmiş uzun ürünler: kabak, havuç, pepperoni, salatalık.



İtici kullanımı: **Yeni**
Biber, kornişon turşusu, kuru sos, kuşkonmaz, soğan, muz, çilek, üzüm gibi Ø 39 mm'lik küçük malzemelerin doğranması...



Ekstra geniş besleyici



15 domatese veya 1 bütün lahanaya kadar.



Kullanıcının daha az çaba ile daha fazla üretmesini sağlayan hareketli itme kolu.

▶ CL 50 / CL 50 Ultra



550 Watt

▶ CL 52



750 Watt
Paslanmaz çelik motor bloğu

Ekstra Ergonomik

Büyük miktarlarda sebze zahmetsiz ve en kısa zamanda doğramak için tasarlanmıştır.



RAHAT KULLANIM
TMS*LERİ ÖNLER
AĞIR VE YORUCU İŞİ AZALTIR



SAĞLAMLIK

Yoğun bir kullanım için asenkron motor.



ERGONOMİ

Mükemmel ve hızlı bir sonuç için makine kolu otomatik başlatmayı gerçekleştirir.



ALANDAN TASARRUF

Yandan boşaltım sayesinde yer kaplamaz.



TEMİZLEMESİ KOLAY

Daha kolay temizlenmesi için köşesiz, basit şekilli kapak tasarımı.



HIZ

• Üretilen 2 versiyon:
1 hız (monofaz veya trifaze) 375 devir/dk.
2 hız (trifaze): 375 devir/dk ve 750 devir/dk.

* Kas-iskelet sistemi rahatsızlıkları

Rendeleyin, juliyen, küp ve parmak patates doğrayın...



...Küçük boyutlu malzemeleri doğrayın...



...ve dahası:

▶ Seçenek : Püre Ezme Fonksiyonu

• Hacim ve Hızlılık

10 kg'ya kadar taze ve lezzetli püreyi 2 dakikada hazırlamak için.

• Ergonomi

Ergonomik büyük bir ağız, elleri kullanmadan patateslerin sürekli olarak eklenmesini sağlar.

• Çoklu fonksiyon

Sebze doğrayıcınız üzerindeki **50'dan fazla meyve ve sebze kesiminin** haricinde ilave püre ezme fonksiyonundan faydalanın.



• Bir beslenme haznesi
CL 50/CL 50 Ultra*



• Kürek
• Izgara: 3 mm veya 6 mm



• Özel bir boşaltma diskisi

*CL 52 için uygun değildir



EN FAZLA KESİM ÇEŞİDİ !

► Dilimleyiciler



0,6 mm → 10 mm



| | Kod | | Kod |
|--------|-------|------------------|-------|
| 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 | Pişmiş ürün 4 mm | 27244 |
| 4 mm | 28004 | Pişmiş ürün 6 mm | 27245 |



► Dalgalı dilimleyiciler



2 mm → 5 mm



3 diskli

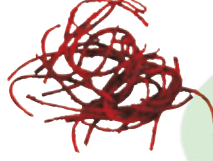
| | Kod |
|------|-------|
| 2 mm | 27068 |
| 3 mm | 27069 |
| 5 mm | 27070 |



► Rendeleyiciler



1,5 mm → 9 mm



10 diskli

| | Kod | | Kod |
|--------|-------|------------------|-------|
| 1,5 mm | 28056 | 7 mm | 28016 |
| 2 mm | 28057 | 9 mm | 28060 |
| 3 mm | 28058 | Parmesan | 28061 |
| 4 mm | 28073 | Turp | 28055 |
| 5 mm | 28059 | Rostis tipi ürün | 27164 |



► Çubuklar, Jülyen, Şerit Usulü



1x8 mm → 8x8 mm



12 diskli

| | Kod | | Kod |
|------------------------|-------|-----------|-------|
| 1 x 8 mm | 28172 | 2 x 8 mm | 27067 |
| 1 x 26 mm soğan/lahana | 28153 | 2 x 10 mm | 28173 |
| 2 x 2 mm (kereviz) | 28051 | 3 x 3 mm | 28101 |
| 2,5 x 2,5 mm | 28195 | 4 x 4 mm | 28052 |
| 2 x 4 mm | 27072 | 6 x 6 mm | 28053 |
| 2 x 6 mm | 27066 | 8 x 8 mm | 28054 |



► Kubik (Kuşbaşı) Kesim



5x5x5 mm → 50x70x25 mm

| | Kod |
|-----------------|-------|
| 5 x 5 x 5 mm | 28110 |
| 8 x 8 x 8 mm | 28111 |
| 10 x 10 x 10 mm | 28112 |
| 14 x 14 x 5 mm | 28181 |
| 14 x 14 x 10 mm | 28179 |

9 aparat

| | Kod |
|-----------------|-------|
| 14 x 14 x 14 mm | 28113 |
| 20 x 20 x 20 mm | 28114 |
| 25 x 25 x 25 mm | 28115 |
| 50 x 70 x 25 mm | 28180 |



► Parmak patates



8x8 mm → 10x16 mm



4 aparat

| | Kod |
|------------|-------|
| 8 x 8 mm | 28134 |
| 8 x 16 mm | 28159 |
| 10 x 10 mm | 28135 |
| 10 x 16 mm | 28158 |



Sebze Doğrama



Ürün Özellikleri:

Çalışma kapasitesi:

- Lahana, salata gibi hacimli sebzelerin kesilmesini sağlayan büyük hazne.

Çok sayıda kesim çeşidi:

- Hassas ve en iyi kesim kalitesinde, ince dilimleme, dalgalı kesme, rendeleme, çubuk şeklinde kesme, kayış şeklinde ve Makedonya usulü kesme şekilleri (5x5x5 mm - 50x70x25 mm arası) için **50 diskli eksiksiz** gam.
- 375 tr/dak'lık 1 hızlı cihaz, hassas ürünler, çubuk şeklinde kesim ve kızartmalık patates kesimi için idealdir ve ince dilimleme, rendeleme ve jülyen usulü, Makedonya usulü kesimde çok sayıda kesim çeşidi sağlar.
- 375 ve 750 tr/dak'lık 2 hızlı cihaz, hassas ve hızlı kesin kolaylığı için öngörülmiştir.

Basit ve sağlam tasarım :

- Besinler ile temas halindeki tüm parçalar, mükemmel bir hijyen için kolayca çıkarılabilirler.
- Yoğun bir kullanım için asenkron motor.



Küver sayısı:

600 yemeğe kadar



Kg Kapasite:

Pratik : 250 kg / saate kadar

Teorik : 750 kg / saate kadar



Kısaca:

Verimli, sağlam, temizlemesi kolay ve çok sayıda kesim çeşidi imkânı sunan bu makineler eşsizdir ve günlük ihtiyaçlarınızı hassas, kolay ve etkili bir şekilde karşılayacaktır.



Asenkron motor

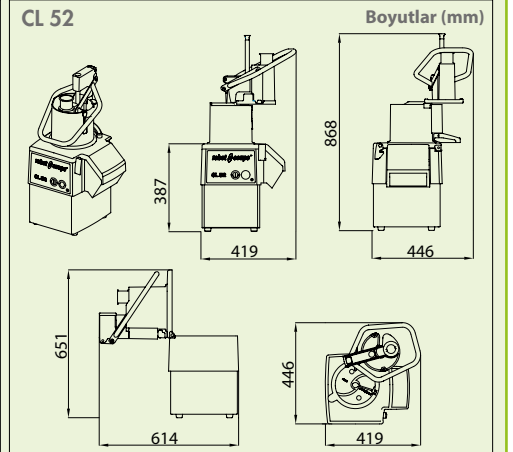
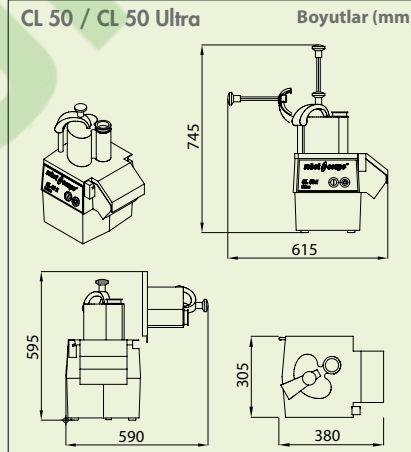


- Güvenilirlik ve uzun ömürlülük için, **yoğun kullanımlı asenkron sanayi motoru.**
- Sessiz ve titreşimsiz çalışması için bilyeli rulman üzerine monte edilmiş motor.
- Artan güç.
- Hiçbir bakım gerektirmez:**
 - yıpranan parça yok (kömürsüz).
 - motor yatağı paslanmaz çelikten.



| CE Normu | Elektrik özellikleri | | | Ağırlık (kg) | |
|-------------|----------------------|------------|---------------------------|--------------|-----------|
| | Hız (devir/dk) | Güç (Watt) | Voltaj* (Amp.) | Net | Ambalajlı |
| CL 50 | 375 | 550 | 230 V/1 - 50 Hz - 5,7 | 17,6 | 19,8 |
| CL 50 | 375 | 550 | 400 V/3 - 50 Hz - 1,7 | 17,6 | 19,8 |
| CL 50 | 375 & 750 | 600 | 400 V/3 - 50 Hz - 1,8/2,1 | 17,6 | 19,8 |
| CL 50 Ultra | 375 | 550 | 230 V/1 - 50 Hz - 5,7 | 18 | 20,2 |
| CL 50 Ultra | 375 | 550 | 400 V/3 - 50 Hz - 1,7 | 18 | 20,2 |
| CL 50 Ultra | 375 & 750 | 600 | 400 V/3 - 50 Hz - 1,8/2,1 | 18 | 20,2 |
| CL 52 | 375 | 750 | 230 V/1 - 50 Hz - 5,3 | 25,5 | 28 |
| CL 52 | 375 | 750 | 400 V/3 - 50 Hz - 2,0 | 25,5 | 28 |
| CL 52 | 375 & 750 | 900 | 400 V/3 - 50 Hz - 2,7 | 25,5 | 28 |

* Kullanılabilir başka voltajlar



robot coupe®

Fransa, Uluslararası ve
Pazarlama Genel Müdürlükleri :

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

48, rue des Vignerons
94305 Vincennes Cedex - France

Email : international@robot-coupe.com

www.robot-coupe.com

DİSTRİBÜTÖR

NORMLAR:

Cihaz:

• Aşağıdaki Avrupa yönetmeliklerine ve bunların yerine geçen ulusal yasalar uygundur: 2006/42/CE, 2014/35/UE, 2014/30/UE, 2011/65/UE, 2012/19/UE, 1907/2006/CE, 1935/2004/CE, 2023/2006/CE, 10/2011/UE.

• Aşağıdaki Avrupa normlarına ve güvelik ve hijyen ile EN ISO 12100:2010, EN 60204-1:2006, EN 60529: IP 55, IP 34, EN 1678.

