

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.

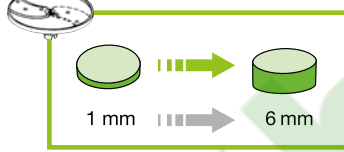
Pratik debi:
80 kg/s'e kadar.
Teorik debi:
3 kg/dakika'ya kadar.

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

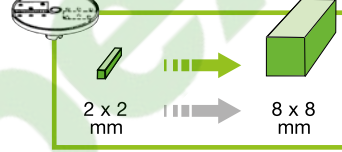
Az yer tutan, kompakt masa modeli çok sayıda değişik kesime olanak verir.

Paslanmaz 28 disk mevcuttur

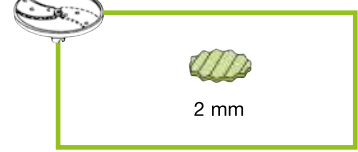
6 İnce dilimleyiciler



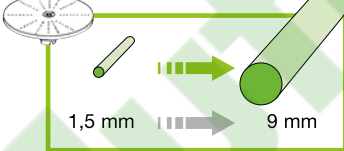
6 Jülyen usulü kesme



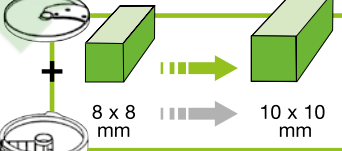
1 Dalgalı



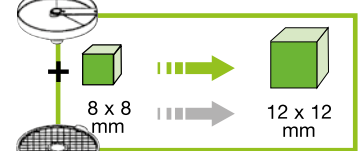
10 Rendeleyiciler



2 parmak patates



3 küp kuşbaşı



CE Normu

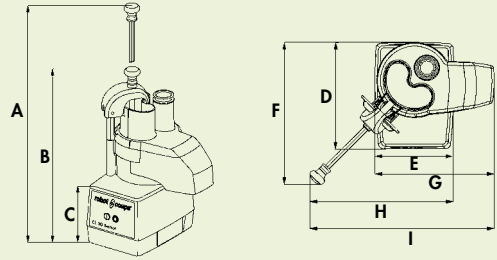
Elektrik özellikleri

Hız (tr/dak)	Güç (Watt)	Yoğunluk (Amp.)	Voltaj*	Boyutlar (mm)									Ağırlık (kg)	
				A	B	C	D	E	F	G	H	I	Net	Ambalajlı
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

Réf. : 450 467 - 02/2023 - Turc

Bu cihazın teknik özelliklerini her an ve önceden haber vermeksizin değiştirme hakkını saklı tutuyoruz. Bu belge içerisinde yer alan bilgiler akdi değildir ve her an değiştirilebilirler. © Her ülke için, her hakkı ROBOT-COUPÉ S.N.C. tarafından saklıdır.