

# robot coupe®



## ОВОЦЕРЕЗКИ

CL 55 • CL 60 • CL 60 V.V.



ДЛЯ БОЛЬШИХ РЕСТОРАНОВ, СТОЛОВЫХ, ФАБРИК-КУХОНЬ, КЕЙТЕРИНГА



## CL 60 Автоматическая



\* Кроме алюминиевого основания воронки



- Автоматическая воронка обеспечивает **качественную и быструю нарезку** благодаря непрерывной подаче продуктов.
- Воронка идеально подходит, например, для **терки моркови** или нарезания **картофеля кубиками**. Обеспечивает все виды нарезки, за исключением некоторых специальных операций, таких как: измельчение длинных овощей, нежных или очень объемистых продуктов.
- **Лоток из нержавеющей стали**, установленный на воронке, упрощает непрерывную подачу продуктов.
- Рекомендуется для больших ресторанов и столовых (300–3000 порций в день), фабрик-кухонь и

- Корпус **полностью из нержавеющей стали**.
- **Надежная конструкция** для интенсивного использования.
- Для **удобства и компактности воронка наклоняется** вдоль линии корпуса.
- 2 скорости **375 и 750 об/мин** обеспечивают **точность нарезки и быстроту**.
- Благодаря простой конструкции все детали, находящиеся в контакте с продуктами, **легко разбираются** для **идеальной санитарной обработки**.
- **Небольшие размеры**, наличие **2 колесиков-роликов** и **ручки** обеспечивают удобное перемещение машины.
- **Магнитная система защиты** предотвращает доступ к режущим частям при работающем устройстве, с любой воронкой.

## CL 60 с рычагом



- **Новая воронка с рычагом** (площадь 227 см<sup>2</sup>), специально разработанная для нарезки объемистых овощей, **со встроенной трубкой** (Ø 58 мм) для нарезки длинных и нежных овощей.
- **Удобная форма** рычага обеспечивает **легкость работы** и позволяет контролировать скорость подачи продукта.
- **Автоматическое возобновление работы** после загрузки новой порции продуктов обеспечивает удобство и быстроту работы.
- Большой диаметр и объем воронки с рычагом не требует предварительного измельчения овощей, что обеспечивает **выигрыш времени и высокую производительность**.
- Рекомендуется для 300–400 и более порций в день.

# ОВОЩЕРЕЗКИ

## НАСТОЛЬНЫЕ



### Преимущества модели:

#### Высокая производительность:

- Большая загрузочная воронка с рычагом (площадь 227 мм<sup>2</sup>) для нарезки объемистых овощей и автоматическая воронка для непрерывной работы.
- Мощный двигатель, обеспечивающий высокую производительность (до 900 кг/ч с автоматической воронкой).

#### Большие возможности комплектации:

- Полная гамма 46 дисков, позволяющая производить все формы нарезки: прямые и фигурные ломтики, соломка и полоски, натирать на терке, нарезать кубиками и брусочками для картофеля фри.
- Воронки 4-х типов дают возможность выбора оптимального варианта машины.

#### Простая и надежная конструкция:

- Корпус из нержавеющей стали гарантирует простоту очистки и длительный срок службы.
- Детали, находящиеся в контакте с продуктами, легко снимаются и очищаются.



### Число порций:

До 3000 в день.



**Назначение:** для больших ресторанов, фабрик-кухонь и кейтеринга.



### Коротко:

- **Высокопроизводительные, надежные и простые в уходе** эти овощерезки помогут вам выполнять ежедневную работу легко и эффективно.

	Практическая производительность	Теоретическая производительность	Число порций
<b>CL 55</b>	до 700 кг/ч *	до 15 кг/мин *	от 100 до 1000 + *
<b>CL 60 • CL 60 V.V.</b> (Переменная скорость)	до 900 кг/ч *	до 30 кг/мин *	от 300 до 3000 + *

\* В зависимости от типа воронки и выбранной формы нарезки.

### Дополнительная комплектация



#### Воронка с 4 прямыми трубками CL55 - CL60

- Для нарезки длинных овощей с большой производительностью.
- Диаметр трубок: 2 трубки 50 мм и 2 трубки 70 мм



#### Лоток для продуктов CL55

- Для удобства непрерывной загрузки овощей в воронку.



#### Полукруглая воронка CL55

- Площадь: 121 см<sup>2</sup>.
- Автоматическое возобновление работы при опускании толкателя.



#### Воронка с прямыми трубками CL60

- Для нарезки длинных овощей, таких как морковь, огурцы, лук-порей и др. или нежных фруктов и овощей, например, грибов.



#### Воронка с прямыми и наклонными трубками CL55 - CL60

- Для нарезки длинных овощей и косой нарезки.
- Воронка с трубкой и толкателем (Ø 75 мм), со вставкой и толкателем (Ø 50 мм).



#### Тележка из нержавеющей стали CL60

- Дополнительно имеется тележка из нержавеющей стали под gastronorm GN2/1 с блокирующимися колесами.



## CL 60 V.V.

### Переменная скорость

- Модель CL60 V.V. имеет **переменную скорость от 100 до 1000 об/мин**, обеспечивающую повышенную точность нарезки. Регулируемая скорость позволяет точно выбрать скорость в зависимости от типа нарезки и вида обрабатываемых фруктов и овощей.
- Наличие переменной скорости гарантирует оптимальное **качество нарезки**, особенно при работе с нежными продуктами, такими как томаты или грибы, и удовлетворяет самым строгим запросам профессионалов.
- **Стандартная модель CL60 V.V.** оборудована **автоматической воронкой** полностью из нержавеющей стали. По спецзаказу она может оборудоваться воронкой с рычагом или с трубками.

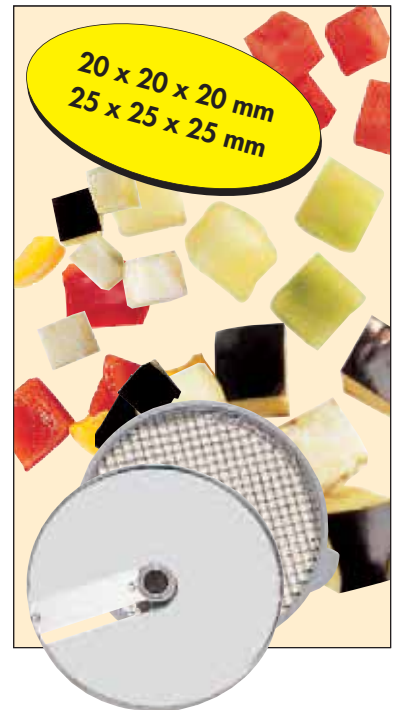
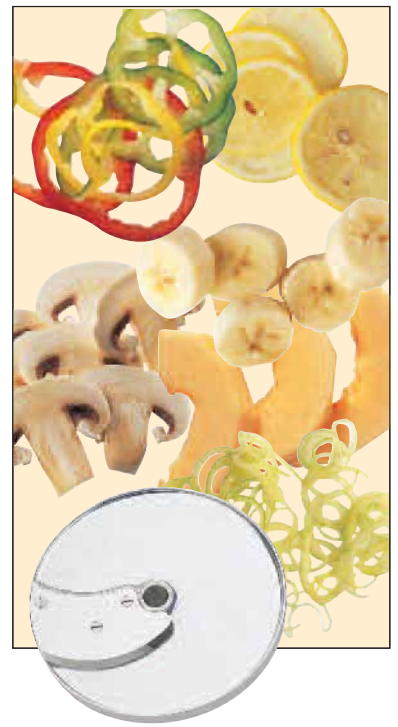
## CL 55 Автоматическая



- Модель CL55 оборудована **автоматической воронкой**, сочетающей **высокую производительность** с **качеством нарезки**.
- **Автоматическая воронка обеспечивает большую производительность** за счет **непрерывной подачи овощей**.
  - Модель CL55 автоматическая идеально подходит для **нарезки нежных продуктов**, таких как грибы или томаты, а также для терки моркови и нарезания соломкой, кубиками и брусочками фри.

• **Воронка полностью из нержавеющей стали** упрощает процесс санитарной обработки и обеспечивает высокую надежность.

- **2 скорости 375 и 750 об/мин, 1 скорость 380/60/3, 22/60/3 и все однофазные модели.**
- Рекомендуется для **100 - 1000 порций**.
- Производительность: до **700 кг/ч** в зависимости от вида овощей и типа выбранной воронки.
- **Тележка из нержавеющей стали** обеспечивает оптимальную рабочую высоту и позволяет устанавливать стандартную габаритность. Благодаря этому тратится меньше времени на перекладывание нарезанных продуктов, что может быть существенно при больших объемах работы.
- Имеется **однофазная и трехфазная модели**.



## CL 55 с рычагом



- **Надежная конструкция для интенсивного использования.**
- Модель оборудована **воронкой с рычагом** (площадь 227 см<sup>2</sup>) **со встроенной трубкой** (Ø 58 мм) и устанавливается на тележку из нержавеющей стали.
- **Большая загрузочная воронка** особенно эффективна при нарезке объемистых овощей, таких как капуста или салат.
- Трубка используется для **непрерывной нарезки** длинных и нежных фруктов и овощей.
- Форма рычага обеспечивает **удобную и быструю работу**.

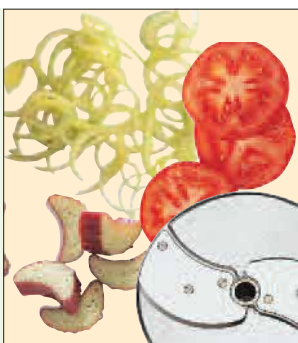


# ПОЛНАЯ ГАММА ДИСКОВ

## ЛОМТИКИ/ШИНКОВКА









-  0.6 мм Код 28166
-  0.8 мм Код 28069
-  1 мм Код 28062
-  2 мм Код 28063
-  3 мм Код 28064
-  4 мм Код 28004
-  5 мм Код 28065
-  Варенный картофель.  
4 мм Код 27244
-  Варенный картофель.  
6 мм Код 27245



-  8 мм Код 28066
-  10 мм Код 28067
-  14 мм Код 28068
-  20 мм Код 28132
-  25 мм Код 28133

## СОЛОМКА И ПОЛОСКИ



-  1x8 мм Код 28172
-  1x30 мм Код 28172  
Лук/капуста
-  2x2 мм Код 28051
-  2x4 мм Код 27072
-  2x6 мм Код 27066
-  2x8 мм Код 27067



-  2 x 10 мм  
Код 28173
-  3 x 3 мм  
Код 28101
-  4 x 4 мм  
Код 28052
-  6 x 6 мм  
Код 28053
-  8 x 8 мм  
Код 28054

## ФИГУРНЫЕ ЛОМТИКИ/БРУСОЧКИ-ФРИ



-  2 мм  
Код 27068
-  3 мм  
Код 27069
-  5 мм  
Код 27070






-  8 x 8 мм  
Код 28134
-  10 x 10 мм  
Код 28135
-  10 x 16 мм  
Код 28158

## ТЕРКА



-  1.5 мм Код 28056
-  2 мм Код 28057
-  3 мм Код 28058
-  4 мм Код 28073
-  5 мм Код 28059
-  7 мм Код 28016
-  9 мм Код 28060

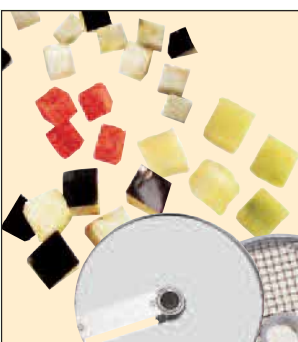


- ПАРМЕЗАН**  
 Ref.28061
- КАРТОФЕЛЬ**  
для картофельного пирога  
 Ref.27164
- ХРЕН**  
 1 мм Код 28055

## КОМПЛЕКТ ДЛЯ КУБИКОВ



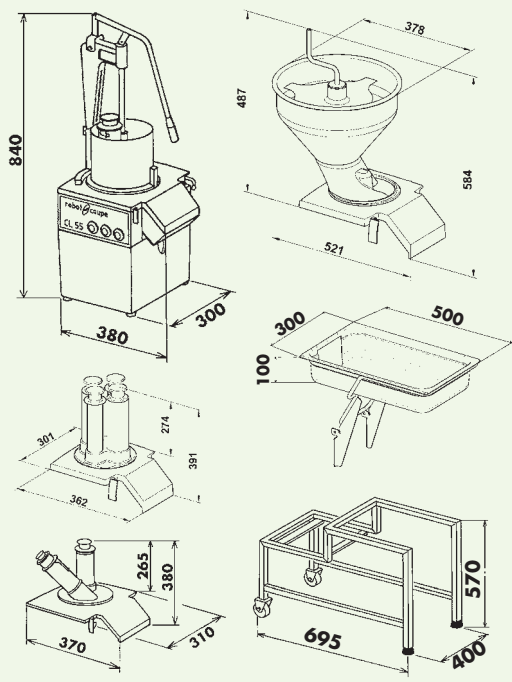
-  5 x 5 x 5 мм  
Код 28110
-  8 x 8 x 8 мм  
Код 28111
-  10 x 10 x 10 мм  
Код 28112
-  14 x 14 x 14 мм  
Код 28113



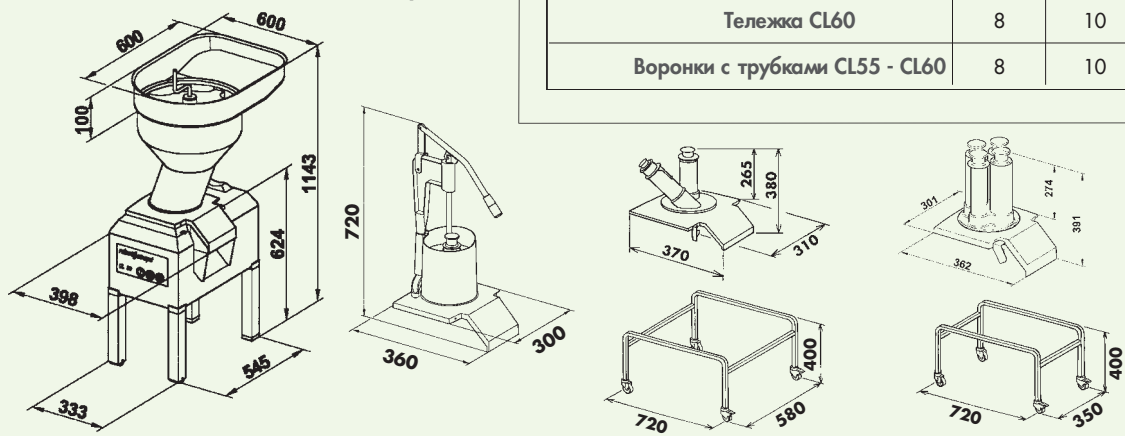
-  20 x 20 x 20 мм  
Код 28114
-  25 x 25 x 25 мм  
Код 28115
-  45 x 45 x 45 мм  
(салат)  
Код 28180

Норма  
CE

## CL55 Размеры (в мм)



## CL60 - CL60 V.V. Размеры (в мм)



## Электрические характеристики

	Скорость (об/мин)	Мощность (Вт)	Ток (А)	Напряжение
CL55	375 и 750	1 100	1,4	400 В 50 Гц / 3
CL60	375 и 750	1 500	3,4	400 В 50 Гц / 3
CL60 V.V.	375 - 750	1 500	12	230 В 50-60 Гц / 1

## Вес (кг)

	Вес (кг)	
	нетто	в упаковке
CL55 (блок двигателя)	18	19
CL60 (блок двигателя)	43	57
CL60 V.V. (блок двигателя)	43	57
Автоматическая воронка CL55	6,2	7,2
Автоматическая воронка CL60	13	16
Воронка с рычагом CL55	9	14
Воронка с рычагом CL60	7	12
Тележка (CL55)	8	10
Лоток для продуктов (CL55)	3,5	6
Тележка CL60	8	10
Воронки с трубками CL55 - CL60	8	10

\* Возможны другие параметры напряжения

**НОРМЫ:** АППАРАТЫ СООТВЕТСТВУЮТ: • Положениям европейских директив, а также национальному законодательству, в которое они преобразованы: 98/37/CEE, 73/23/CEE, 89/336/CEE, 89/109/CEE, 90/128/CEE.

• Положениям стандартизованных европейских норм, указанных выше, а также норм в отношении техники безопасности и гигиены: EN 292 - 1 и 2, EN 60204 - 1, 1998, EN 1678.



ИЗГОТОВЛЕНО ВО ФРАНЦИИ ФИРМОЙ PAR ROBOT-COUPÉ S.N.C.

Генеральная дирекция, Франция, Департамент экспорта и маркетинга:

Tél.: 01 43 98 88 33 - Fax : 01 43 74 36 26

18, rue Clément Viénot - BP 157 - 94305 Vincennes Cedex

<http://www.robot-coupe.fr>

email : [international@robot-coupe.com](mailto:international@robot-coupe.com)

ДИСТРИБЬЮТОР

Фирма оставляет за собой право вносить изменения в технические характеристики этого устройства без предварительного предупреждения. Фигурирующие в этой документации данные не являются контрактными и могут быть изменены без предупреждения.  
© Права ограничиваются в отношении всех стран фирмой: ROBOT-COUPÉ s.n.c.