

robot coupe®



ОВОЩЕРЕЗКИ

CL 55 • CL 60 • CL 60 V.V.



ДЛЯ БОЛЬШИХ РЕСТОРАНОВ - СТОЛОВЫХ - ФАБРИК-КУХОНЬ - КЕЙТЕРИНГА













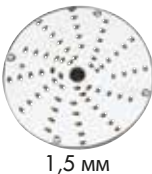











MultiCut Комплект 16 Дисков

ОГРОМНОЕ РАЗНООБРАЗИЕ НАРЕЗКИ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ

Следуя новым требованиям по улучшению питания в общественных учреждениях, шеф-повара ищут новые решения, чтобы пополнить меню блюдами из сырых овощей и фруктов.

Главная цель новых требований – повысить пищевое качество блюд, сервируемых в школьных и корпоративных столовых, или учреждениях здравоохранения.

У шеф-поваров появляется уникальная возможность приготовить оригинальные, креативные блюда из свежих овощей и фруктов.

| | | | | | | | |
|---------|---|---|---|--|--|---|---|
| Слайсер |  | Капуста, лук, пастернак, кабачки, репа, сельдерей, яблоко |  | Комплект Для Кубиков |  | Свекла, кабачки, огурец, яблоко, груша, дыня, манго. |  |
| |  | Перец, сельдерей, морковь, лук-порей, бананы, киви. |  | |  | Помидоры, кабачки, перец, лук, яблоко. |  |
| |  | Помидоры, кабачки, грибы, баклажаны. |  | |  | Перец, кабачки, лук, картофель, дыня, яблоко, ананас и салат-латук. |  |
| Терка |  | Морковь, сельдерей, пастернак. |  | Соломка |  | Морковь, огурец, кабачки, свекла. |  |
| |  | Свекла, капуста, морковь, сыр. |  | |  | Морковь, огурец, редис, сельдерей, кабачки. |  |
| Фри |  | Картофель, репа, сельдерей, кабачки, морковь. |  |  | Морковь, кабачки, огурец, сельдерей, картофель, редис, свекла. |  | |

Комплект для очистки решеток



Инструмент для очистки решёток (5 мм, 8 мм и 10 мм)

+

настенные держатели для дисков



для 16 дисков (4 крючка из нерж стали)

CL 55 РАБОЧАЯ СТАНЦИЯ КОМПЛЕКС ОВОЩНОЙ ПЕРЕРАБОТКИ

До
1200 кг
овощей
в час

Новинка

**ТЕЛЕЖКА С
РЕГУЛИРУЕМОЙ ВЫСОТОЙ,
3 ПОЗИЦИИ**



Для простого перемещения
и загрузки овощей и
фруктов.



Может использоваться для
перемещения аксессуаров.



MULTICUT КОМПЛЕКТ 16 ДИСКОВ

**АВТОМАТИЧЕСКАЯ
ВОРОНКА**



Для непрерывной
нарезки овощей
(помидоры, лук,
картофель...)



**ВОРОНКА
С РЫЧАГОМ**



Для крупных
овощей, например, капуста
или сельдерей. С встроенной
цилиндрической воронкой
для овощей продолговатой
формы (например, для
огурцов).



**ПРОТИРКА ДЛЯ
КАРТОФЕЛЬНОГО
ПЮРЕ 3 мм**



Для приготовления
настоящего
картофельного
пюре в больших
количествах



**РЕГУЛИРУЕМАЯ ТЕЛЕЖКА
ДЛЯ ГАСТРОЕМОСТЕЙ
GN 1X1**



Для перемещения и
загрузки продуктов и
хранения аксессуаров.

▶ **CL 55**
с Рычагом

До
1000
порций

ПО ДОП. ЗАКАЗУ
+50
ДИСКОВ



* Рекомендуется использовать воронку с рычагом для деликатной нарезки, например, морковь длинной лапшой или огурцы брусочками.

ВОРОНКА С РЫЧАГОМ

ЛЕГКО И БЕЗ УСИЛИЙ



Рычаг с усилителем снижает физическую нагрузку оператора и, таким образом, повышает его производительность



Только для CL 60

Регулируемая высота ручки (3 положения) для комфортной работы.

ТОЧНАЯ НАРЕЗКА



Цилиндрическая воронка
Ø 58 мм для равномерной нарезки длинных продуктов.

ШИРОКАЯ ВОРОНКА XL



Объем воронки XL вмещает до 15 помидоров и качан капусты целиком.

ПО ДОП. ЗАКАЗУ
+50
ДИСКОВ

До
3000
порций

▶ **CL 60**
с Рычагом



Емкость из нержавеющей стали для режущих элементов

РЕГУЛЯТОРЫ ВЫСОТЫ НОЖЕК

Позволяют справиться с неровностями пола.

НАДЕЖНАЯ КОНСТРУКЦИЯ

Моторный блок и тележка из нерж. стали

ЛЕГКАЯ ОЧИСТКА

Все детали, находящиеся в контакте с продуктами, легко разбираются для быстрой очистки.

СИСТЕМА ЗАЩИТЫ

Предотвращает доступ к режущему инструменту, когда аппарат находится в работе.

ЛЁГКОСТЬ В ИСПОЛЬЗОВАНИИ

Тележка оснащена роликами для лёгкого перемещения и на неё можно установить стандартные гострёмкости для высокой производительности.

СКОРОСТЬ

Имеется 2 версии:
1 скорость: однофазное 375 об/мин.
2 скорости: трехфазное 375 и 750 об/мин.

НАДЕЖНАЯ КОНСТРУКЦИЯ

Весь аппарат изготовлен из нерж. стали, кроме основания воронки из алюминия.

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ

Лоток из нержавеющей стали для непрерывной подачи овощей.

ЛЁГКОСТЬ В ИСПОЛЬЗОВАНИИ

Компактный размер, наличие 2 роликов и ручки обеспечивают удобное перемещение машины.

КОМПАКТНОСТЬ

Воронки откидываются по краю моторного блока.

СКОРОСТЬ

Имеется 2 версии:
2 скорости: трехфазное 375 и 750 об/мин.
Переменная скорость: от 100 до 1000 об/мин
Модель CL 60 V.V. оснащена вариатором скорости, что позволяет плавно регулировать скорость в зависимости от текстуры продукта и типа нарезки.

CL 60 РАБОЧАЯ СТАНЦИЯ КОМПЛЕКС ОВОЩНОЙ ПЕРЕРАБОТКИ

До
1800 кг
овощей
в час

Новинка



РЕГУЛЯТОРЫ ВЫСОТЫ НОЖЕК

СТОЙКА-ШПИЛЬКА ДЛЯ ХРАНЕНИЯ АКСЕССУАРОВ



- Для хранения и транспортировки всех аксессуаров Рабочей Станции – Комплекса Овощной Переработки!
- Поднос для **16 дисков** и **8 аксессуаров**.
- **Габаритность GN 1X1** для кухонной утвари.
- **3 Воронки**



MULTICUT КОМПЛЕКТ 16 ДИСКОВ

АВТОМАТИЧЕСКАЯ ВОРОНКА



Для непрерывной нарезки овощей (помидоры, лук, картофель...)



ВОРОНКА С РЫЧАГОМ



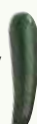
Для крупных овощей, например, капуста или сельдерей



ВОРОНКА С 4 ТРУБКАМИ



Специально для овощей продолговатой формы, например, как огурцы или кабачки.



ПРОТИРКА ДЛЯ КАРТОФЕЛЬНОГО ПЮРЕ 3 мм



Для приготовления настоящего картофельного пюре в больших количествах.



ПЕРЕДВИЖНАЯ ТЕЛЕЖКА



Вмещает 3 габаритности GN 1x1



САМОЕ БОЛЬШОЕ РАЗНООБРАЗИЕ НАРЕЗКИ

▶ Слайсер

13 дисков



| | № по каталогу |
|--------|---------------|
| 0,6 mm | 28166 |
| 0,8 mm | 28069 |
| 1 mm | 28062 |
| 2 mm | 28063 |
| 3 mm | 28064 |
| 4 mm | 28004 |
| 5 mm | 28065 |

| | № по каталогу |
|-------------------------|---------------|
| 6 mm | 28196 |
| 8 mm | 28066 |
| 10 mm | 28067 |
| 14 mm | 28068 |
| Картофельный салат 4 mm | 27244 |
| Картофельный салат 6 mm | 27245 |



0,6 мм → 14 мм

▶ Волнистая

3 диска



| | № по каталогу |
|------|---------------|
| 2 mm | 27068 |
| 3 mm | 27069 |
| 5 mm | 27070 |



2 мм → 5 мм

▶ Терка

11 дисков



| | № по каталогу |
|--------|---------------|
| 1,5 mm | 28056 |
| 2 mm | 28057 |
| 3 mm | 28058 |
| 4 mm | 28073 |
| 5 mm | 28059 |
| 7 mm | 28016 |

| | № по каталогу |
|--------------------|---------------|
| 9 mm | 28060 |
| Пармезан | 28061 |
| Редька | 28055 |
| Картофельный пирог | 27164 |
| Pdt cruets | 27219 |



1,5 мм → 9 мм

▶ Соломка, Жюльен, Лапша

12 дисков



| |
|--------------|
| 1 x 8 mm |
| 1 x 26 mm |
| 2 x 2 mm |
| 2,5 x 2,5 mm |
| 2 x 4 mm |
| 2 x 6 mm |

| | № по каталогу |
|-----------|---------------|
| 2 x 8 mm | 28172 |
| 2 x 10 mm | 28153 |
| 3 x 3 mm | 28051 |
| 4 x 4 mm | 28195 |
| 6 x 6 mm | 27072 |
| 8 x 8 mm | 27066 |

| | № по каталогу |
|-------|---------------|
| 27067 | |
| 28173 | |
| 28101 | |
| 28052 | |
| 28053 | |
| 28054 | |



1,8 мм → 8x8 мм

▶ Кубики

10 комплекта



| |
|-----------------|
| 5 x 5 x 5 mm |
| 8 x 8 x 8 mm |
| 10 x 10 x 10 mm |
| 12 x 12 x 12 mm |
| 14 x 14 x 5 mm |

| | № по каталогу |
|-------|---------------|
| 28110 | |
| 28111 | |
| 28112 | |
| 28197 | |
| 28181 | |

| | № по каталогу |
|-------|---------------|
| 28179 | |
| 28113 | |
| 28114 | |
| 28115 | |
| 28180 | |



5x5x5 мм → 50x70x25 мм

▶ Фри

4 комплекта



| | № по каталогу |
|------------|---------------|
| 8 x 8 mm | 28134 |
| 8 x 16 mm | 28159 |
| 10 x 10 mm | 28135 |
| 10 x 16 mm | 28158 |

▶ Протирка для пюре

2 комплекта



| | № по каталогу |
|--------|---------------|
| Ø 3 mm | 28208 |
| Ø 6 mm | 28210 |

8x8 мм → 10x16 мм

▶ ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ КОМПЛЕКТАЦИЯ CL 55 И CL 60



Воронка с 4 прямыми трубками

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



Воронка с прямыми и наклонными трубками

- Для нарезки длинных овощей и косой нарезки.
- Диаметр трубок - 70 мм, толкателей - 50 мм



ОВОЩЕРЕЗКИ

Настольные модели



Ключевые особенности

Высокая производительность:

- Большая загрузочная воронка с рычагом (площадь 238 мм²) для нарезки объемистых овощей и автоматическая воронка для непрерывной работы.
- Мощный двигатель, обеспечивающий высокую производительность (до 1800 кг/ч с автоматической воронкой).

Большое разнообразие форм нарезки:

- Полная гамма 50 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.



Кол-во блюд за 1 смену: До 3000 в день.



Назначение:

Для больших ресторанов - Столовых - Фабрик-кухонь - Кейтеринга



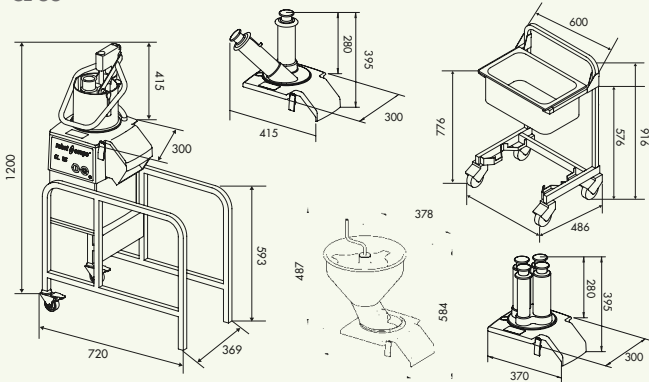
Коротко:

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

Norme CE

| | Автоматическая воронка | Воронка с рычагом | Воронка с 4 трубками | Передвижная тележка | Тележка | Протирака для пюре | Стойка-шпилька | MultiCut Комплект 16 Дисков |
|-----------------------|------------------------|-------------------|----------------------|---------------------|----------------|--------------------|----------------|-----------------------------|
| CL 55 рабочая станция | ✓ | ✓ | По доп. Заказу | По доп. Заказу | ✓ | ✓ | По доп. Заказу | ✓ |
| CL 55 с 2 воронками | ✓ | ✓ | По доп. Заказу | По доп. Заказу | По доп. Заказу | По доп. Заказу | По доп. Заказу | По доп. Заказу |
| CL 55 с рычагом | По доп. Заказу | ✓ | По доп. Заказу | По доп. Заказу | По доп. Заказу | По доп. Заказу | По доп. Заказу | По доп. Заказу |
| CL 60 рабочая станция | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | По доп. Заказу | ✓ | ✓ | ✓ |
| CL 60 с 2 воронками | ✓ | ✓ | По доп. Заказу | По доп. Заказу | По доп. Заказу | По доп. Заказу | По доп. Заказу | По доп. Заказу |
| CL 60 с рычагом | По доп. Заказу | ✓ | По доп. Заказу | По доп. Заказу | По доп. Заказу | По доп. Заказу | По доп. Заказу | По доп. Заказу |

CL 55

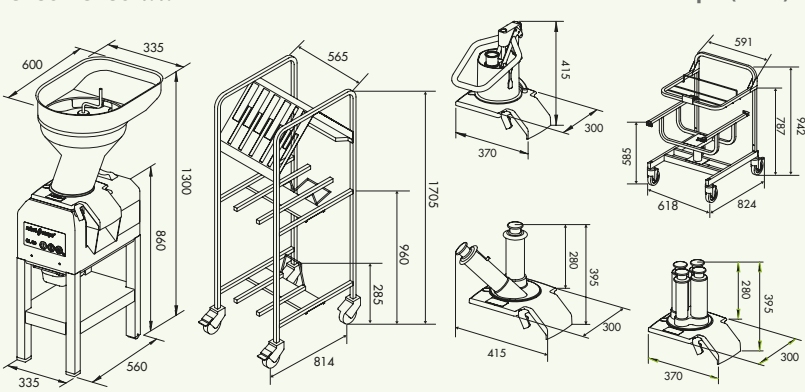


Размеры (в мм)

Электрические характеристики

| | Скорость (об/мин) | Мощность (Вт) | Ток (А) | Напряжение |
|------------|-------------------|---------------|---------|--------------------|
| CL 55 | 375 & 750 | 1100 | 1,4 | 400 В/50 Гц / 3 |
| CL 60 | 375 & 750 | 1500 | 3,4 | 400 В/50 Гц / 3 |
| CL 60 V.V. | 375 до 750 | 1500 | 12 | 230 В / 50-60 Гц/1 |

CL 60 - CL 60 V.V.



Размеры (в мм)

robot coupe®

Изготовлено во Франции компанией
ROBOT-COUCPE s.n.c.

Генеральная дирекция, Франция,
Международная дирекция и маркетинг:
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

ДИСТРИБЬЮТОР

НОРМЫ:

Аппараты соответствуют:

- Положениям следующих европейских директив и соответствующим гос законодательствам: 2006/42/CE, 2014/35/UE, 2014/30/UE, 1935/2004/CE, 10/2011/UE, «RoHS» 2002/95/CE, «DEEE» 2012/19/UE.
- Положениям стандартизованных европейских норм, указанных выше, а также норм в отношении техники безопасности и гигиены: EN ISO 12100 - 2010, EN 60204-1 - 2006, EN 1678 - 1998, EN 60529-2000: IP 55, IP 34.

