

robot coupe®



GROENTESNIJDER

CL 20 • CL 25 • CL 30



RESTAURANTS, INSTELLINGEN, SLAGERS



CL 30

CAPACITEIT

Capaciteit :

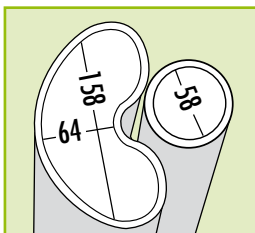
tot 80 kg/h.

Theoretische verwerking :

tot 3 kg/min.

SKIP

Eén snelheid van 375 tpm, ideaal voor het maken van **macedoine** en **frietten**, en de verwerking van broze groenten.



PRAKTISCH

Door de hendel start de machine automatisch opnieuw, dit zorgt voor tijdsbesparing en nog groter gebruikscomfort.

BEDIENINGSCOMFORT

Compact tafelmodel dat weinig plaats inneemt, met een grote verscheidenheid aan snijmogelijkheden.

ROBUUSTHEID

Metalen motorblok voor grotere robuustheid.

28 roestvrijstalen snijschijven verkrijgbaar

Grote aanvoergoot

• 2 aanvoergooten :

- **Grote aanvoergoot** (invoeroppervlak 104 cm²) voor omvangrijke producten zoals kool, selderij e.d.
- **Ronde aanvoergoot** (invoeroppervlak 58 mm) voor het snijden van langwerpige of broze groenten zoals wortels, komkommer e.d.

Ronde aanvoergoot



CL 25

REINIGEN

Snel te demonteren roestvrijstalen groentesnijderkuip en ABS deksel.

CAPACITEIT

Capaciteit :

tot 60 kg/h.

Theoretische verwerking :

tot 3 kg/min.

1 snelheid :

1500 tpm.

23 roestvrijstalen snijschijven verkrijgbaar

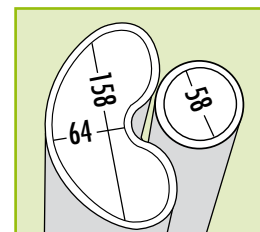


PRAKTISCH

Door de hendel start de machine automatisch opnieuw, dit zorgt voor tijdsbesparing en nog groter gebruikscomfort.

ROBUUSTHEID

Motorblok van **polycarbonaat**.



Groentesnijders

Tafelmodellen



De Voordelen:

Verwerkingscapaciteit:

- Grote aanvoergoot (104 cm²) voor het verwerken van omvangrijke groenten en ronde aanvoergoot (58 mm doorsnede) voor het verwerken van langwerpige of broze groenten.

Verscheidenheid aan snijmogelijkheden:

- Compleet assortiment snijschijven om groenten en fruit op allerlei manieren te snijden, zoals snipperen, raspen, gegolfde plakjes, staafjes en reepjes snijden.

Eenvoudige vormgeving:

- Kuip en deksel zijn gemakkelijk te demonteren om ze gemakkelijk en grondig te kunnen reinigen.
- Vormgeving speciaal ontworpen voor onderhouds- en gebruiksgemak.

Veiligheid:

- Een door ROBOT-COUPÉ gepatenteerd magnetisch beveiligingssysteem en motorrem brengen de motor tot stilstand zodra het deksel geopend wordt.



Aantal maaltijden :

20 tot 80.



Gebruikers :

Restaurants, Instellingen,
Slagers, Traiteurs



Samengevat :

Compacte tafelmodellen die weinig plaats innemen en een grote verscheidenheid aan snijmogelijkheden bieden.

CL 20

REINIGEN

Snel te demonteren groentesnijderkuip en ABS deksel.

CAPACITEIT

Capaciteit:
tot 40 kg/h.
Theoretische verwerking:
tot 2 kg/min.
1 snelheid:
1500 tpm.

23 roestvrijstalen snijschijven verkrijgbaar



INDUCTIEMOTOR

- Industriële asynchroommotor voor intensief gebruik** voor een zeer grote bedrijfszekerheid en lange levensduur.
- Motor gemonteerd op rollagers voor geruisloze werking, zonder trillingen.
- Groter afgeleverd vermogen
- Geen onderhoud:**
 - geen slijtstukken (geen koolborstels).
 - Roestvrijstalen motoras.

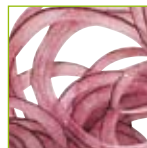


De grootste variëteit aan snijschijven!

6 PLAKJES SCHIJVEN



1 mm
▼
6 mm



1 GEGOLFDE



2 mm



10 RASPSCHIJVEN



1,5 mm
▼
9 mm



6 STAAFJESSCHIJVEN



2 x 2 mm
▼
8 x 8 mm

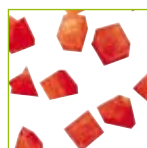


ALLEEN BIJ DE CL 30



3 MACEDOINE
8 x 8 x 8 mm

12 x 12 x 12 mm



ALLEEN BIJ DE CL 30



2 FRIETEN
8 x 8 mm

10 x 10 mm





Plakjes schijven



1 mm
2 mm
3 mm
4 mm

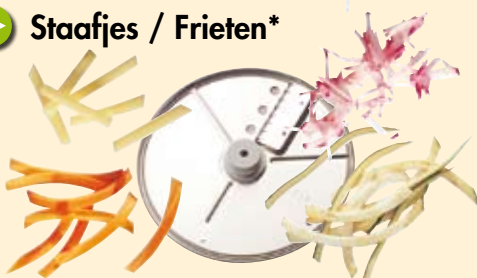
ref.
27051
27555
27086
27566

5 mm
6 mm
Gegolfd 2 mm

ref.
27087
27786
27621



Staafjes / Friten*



2 x 2 mm
2 x 4 mm
2 x 6 mm
4 x 4 mm
6 x 6 mm
8 x 8 mm

ref.
27599
27080
27081
27047
27610
27048

Friten* 8 x 8 mm
Friten* 10 x 10 mm

ref.
27116
27117



Raspen



ref.
1,5 mm 27588/27148*
2 mm 27577/27149*
3 mm 27511/27150*
6 mm 27046
9 mm 27632
Mierikswortel 0,7 mm 27078
Mierikswortel 1 mm 27079
Mierikswortel 1,3 mm 27130
Parmezaanse 27764
Aardappel 27191



Macedoine*



ref.
8 x 8 x 8 mm 27113
10 x 10 x 10 mm 27114
12 x 12 x 12 mm 27290

* Alleen bij de CL 30

EG
norm

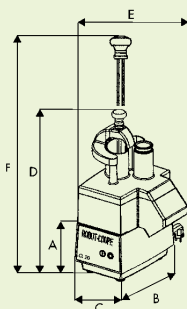
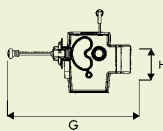
Elektrische kenmerken

Afmetingen (in mm)

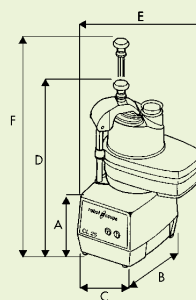
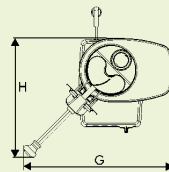
Gewicht (kg)

	Snelheid (tpm)	Vermogen (Watts)	Voltage* (Amp.)	A	B	C	D	E	F	G	D	Netto	Verpakt
CL 20	1500	400	230 V/1 50 Hz 5,7	188	301	217	545	545	700	590	140	11 kg	13 kg
CL 25	1500	450	230 V/1 50 Hz 5,7	190	340	210	550	320	710	530	140	14 kg	16 kg
CL 30	375	500	230 V/1 50 Hz 5,7	224	320	210	604	320	744	530	140	15 kg	18 kg

CL 20



CL 25 - CL 30



* Raadpleeg ons voor andere voltages.

robot coupe®

GEPRODUCEERD IN FRANKRIJK DOOR ROBOT-COUPÉ S.N.C.:

Algemene Directie, Frankrijk, Internationaal en Marketing :

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

BP 157 - 94305 Vincennes Cedex - France

email : international@robot-coupe.com

Robot-Coupe België : Tel.: (071) 59 32 62 - Fax : (071) 59 36 04

26, rue des Hayettes - 6540 Mont-Sainte-Genève

Danny van der KUIJLEN : Telefoon: 06 303 75 082

E-mail : d.vanderkuijlen@chello.nl

www.robot-coupe.com

Verkoopadres

NORMEN:

Toestellen gelijkvormig aan:

• De bepalingen van de volgende Europese richtlijnen en aan de nationale wetgeving waarin deze richtlijnen zijn omgezet: 98/37/CEE, 73/23/CEE, 89/336/CEE, 89/109/CEE, 2002/72/CEE.

• De bepalingen van de volgende geharmoniseerde Europese normen alsook de normen die de voorschriften bepalen betrekking hebbend op veiligheid en hygiëne: EN 292 - 1 en - 2, EN 60204 - 1 (1998), EN 1678.

