

# robot coupe®



**ОВОЩЕРЕЗКИ**

CL 20 • CL 40

Торгтехника.РФ

<https://obtorg.ru>

**НОВИНКА**



**ЗАКУСОЧНЫЕ – ФАСТ-ФУД – КАФЕ – РЕСТОРАНЫ**

## ▶ CL 40

Компактная настольная модель, легко разбирается и найдёт своё место даже на самых маленьких кухнях.

### ЛЕГКАЯ ОЧИСТКА

Крышка и чаша легко снимаются и подходят для мытья в посудомоечной машине.

### 2 ВОРОНКИ

- Большая воронка (площадь 104 см<sup>2</sup>) вмещает до 7 помидоров.
- Круглая воронка (Ø 58 мм) обеспечивает равномерную нарезку длинных продуктов.



### ПРОЧНОСТЬ

Чаша из нерж. стали и металлический блок двигателя.

### БОКОВОЙ СБРОС



Экономия места

### ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ

- Скорость нарезки: до 3 кг/мин.
- Практическая производительность: до 80 кг/ч.
- 1 скорость : 500 об/мин.



Специальная лопасть для сброса капусты

# 28

ДИСКОВ

### Исключительное качество нарезки:

С помощью овощерезки CL 40 вы сможете легко нарезать даже нежные продукты, такие как помидоры, ломтиками или кубиками. Диски из нержавеющей\* стали подходят для мытья в посудомоечной машине.

\* Только диски для нарезки фри и кубиками сделаны из алюминия.

# ▶ CL 20



## ОЧИСТКА

Чаша и крышка из композитных материалов.

## ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ

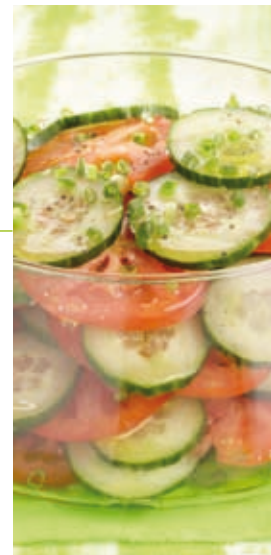
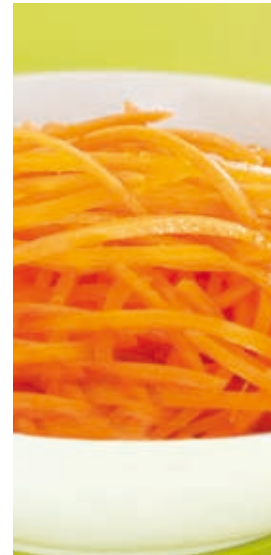
Скорость нарезки: до 2 кг/мин.

Практическая производительность: до 40 кг/ч.

1 скорость : 1500 об/мин

**23**  
ДИСКА

Различные типы и размеры нарезки кроме кубиков и ломтиков-фри.



## САМОЕ БОЛЬШОЕ РАЗНООБРАЗИЕ НАРЕЗКИ

### ▶ Слайсер и Волнистая



1 мм

7 дисков

6 мм

№ по каталогу	
1 мм	27051
2 мм	27555
3 мм	27086
4 мм	27566

№ по каталогу	
5 мм	27087
6 мм	27786
волнистая 2 мм	27621



### ▶ Терка



1,5 мм

10 дисков

9 мм

№ по каталогу	
1,5 мм	27588/27148
2 мм	27577/27149
3 мм	27511/27150
6 мм	27046
9 мм	27632

№ по каталогу	
редька 0,7 мм	27078
редька 1 мм	27079
редька 1,3 мм	27130
пармезан	27764
картоф. пирог	27191



### ▶ Соломка, жюльен, лапша



2x2 мм

6 дисков

8x8 мм

№ по каталогу	
2 x 2 мм	27599
2 x 4 мм	27080
2 x 6 мм	27081

№ по каталогу	
4 x 4 мм	27047
6 x 6 мм	27610
8 x 8 мм	27048



### ▶ Кубики



№ по каталогу	
8 x 8 x 8 мм	27113
10 x 10 x 10 мм	27114
12 x 12 x 12 мм	27290



3 комплекта

8x8x8 мм

12x12x12 мм

### ▶ Фри



№ по каталогу	
8 x 8 мм	27116
10 x 10 мм	27117



2 комплекта

8x8 мм

10x10 мм

CL 20 & CL 40

Только CL 40



# Овощерезки

Настольные модели CL 20 • CL 40



## Преимущества:

### Производительность:

- Большая воронка (104 см<sup>2</sup>) для нарезки объёмных овощей и круглая воронка (Ø 58 мм) для нарезки длинных и нежных овощей.

### Разнообразие нарезки:

- Полная гамма дисков CL 40 для всех видов нарезки фруктов или овощей: слайсер, фигурные ломтики, тёрка, соломка, фри и кубики.

### Простота конструкции:

- Чаша и крышка легко снимаются для тщательной санитарной обработки.
- Конструкция аппарата упрощает процесс техухода и обеспечивает удобство использования.

### Защита:

- Система магнитной защиты, запатентованная компанией Robot-Coupe, и тормоз двигателя, останавливающий его в момент открытия крышки.



## Число порций:

20 - 80.



## Назначение:

Закусочные – Фаст-Фуд – Кафе – Рестораны



## Коротко:

Настольная компактная малогабаритная модель, позволяющая производить самую разнообразную нарезку овощей.

## ИНДУКЦИОННЫЙ ДВИГАТЕЛЬ

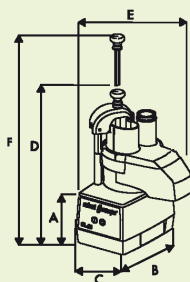
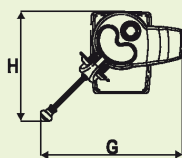
- **Двигатель промышленного изготовления, предназначенный для интенсивной работы**, характеризуется высокой надежностью и долговечностью.
- Смонтирован на шарикоподшипниках, что обеспечивает его бесшумное функционирование и отсутствие вибраций.
- Увеличенная выходная мощность.
- **Не требует техобслуживания:**
  - отсутствие изнашивающихся деталей (без щеток).
  - Вал двигателя изготовлен из нержавеющей стали.



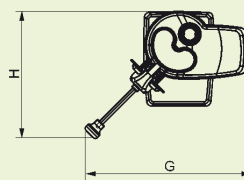
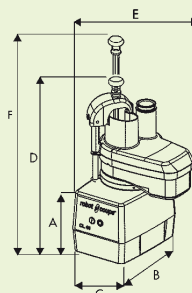
Норма ЕС

	Электрические характеристики			Размеры (в мм)								Вес (кг)	
	Скорость (об./мин)	Мощность (Вт)	Напряжение * (А)	A	B	C	D	E	F	G	H	нетто	В упаковке
CL 20	1500	400	230 В/1 50 Гц 5,7	205	303	224	570	345	725	530	410	11 кг	13 кг
CL 40	500	500	230 В/1 50 Гц 5,4	225	303	224	590	345	745	530	410	15 кг	18 кг

CL 20



CL 40



\* Предусмотрены и другие параметры напряжения

**robot coupe®**

Изготовлено во Франции компанией  
ROBOT-COUPÉ S.N.C.

Главный офис, Департаменты по  
маркетингу и по экспорту

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

48, rue des Vignerons - 94305 Vincennes Cedex - France

email: russia@robot-coupe.eu

ukraine@robot-coupe.eu

[www.robot-coupe.com/rus](http://www.robot-coupe.com/rus)

## ДИСТРИБЬЮТОР

### НОРМЫ:

Аппараты соответствуют:

- Положениям европейских директив, а также национальному законодательству, в которое они преобразованы: 2006/42/CE, 2006/95/CE, 2004/108/CE, 1935/2004/CE, 2002/72/CE, «RoHS» 2002/95/CE, «DEEE» 2002/96/CE.
- Положениям стандартизованных европейских норм, указанных выше, а также норм в отношении техники безопасности и гигиены: EN 12100-1 и 2 - 2004, EN 60204-1 - 2006, EN 1678- 1998, EN 60529-2000: IP 55, IP 34.

