

robot coupe®

QUALITY FOOD PROCESSORS

FOR PROFESSIONAL KITCHENS

 **GRÖNSAKSSKÄRARE**
CL 52®

NYHET



RESTAURANG – STORKÖK – CATERING – BUTIKSKÖK

▶ Grönsaksskärare CL 52 [ⓔ]



Kompakt, ergonomisk och effektiv!

**Ergo
Pusher**

EFFEKTIV TUBMATARE



Tubmatare (Ø 58 mm) för bearbetning av ömtåliga och långa grönsaker, t ex purjolök och gurka.

EXTRA STOR NEDMATARE



Extra stor nedmatare. Rymmer t ex ett vitkåls-huvud eller 15 tomater.



ERGONOMISK



Den ergonomiska tryckmataren "Ergo Pusher" underlättar trycket. Perfekt vid bearbetning av t ex stora volymer vitkål, isbergssallad m.m.

EFFEKTIV



Stor mataröppning för ett riktigt effektivt utkast.

KRAFTFULL

Kraftfull induktionsmotor på 750 respektive 900 watt. Perfekt vid beredning av stora volymer.

MÅNGSIDIG

**50
VERKTYG**

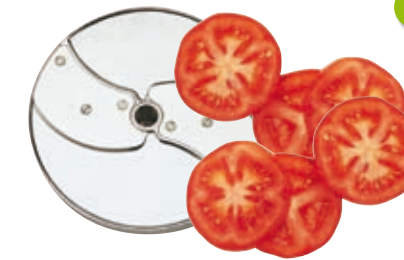
Till CL 52 finns 50 olika skärverktyg, alla med ett perfekt skärnitt.

TVÅ VERSIONER:

- CL 52, 1-speed: 375 v/m
- CL 52, 2-speed: 375/750 v/m

ETT UNIKT SORTIMENT:

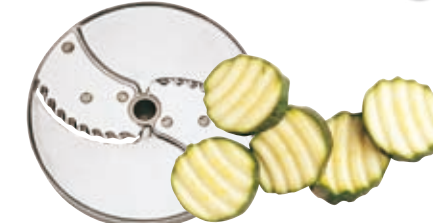
▶ Skärskivor



0,6 mm → 10 mm

	ref.		ref.
0,6 mm	28166	5 mm	28065
0,8 mm	28069	6 mm	28196
1 mm	28062	8 mm	28066
2 mm	28063	10 mm	28067
3 mm	28064	kokt potatis 4 mm	27244
4 mm	28004	kokt potatis 6 mm	27245

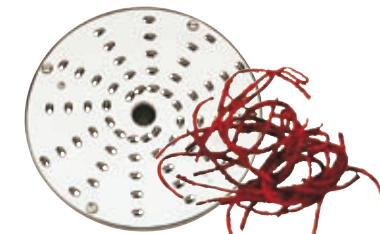
▶ Räffelskivor



2 mm → 5 mm

	ref.
2 mm	27068
3 mm	27069
5 mm	27070

▶ Rivskivor



1,5 mm → 9 mm

	ref.		ref.
1,5 mm	28056	7 mm	28016
2 mm	28057	9 mm	28060
3 mm	28058	Finrivare	28061
4 mm	28073	Rädisrivare	28055
5 mm	28059	Potatisrivare	27164

▶ Strimmelskivor



1x8 mm → 8x8 mm

	ref.		ref.
1 x 8 mm	28172	2 x 8 mm	27067
1 x 26 mm halva lökringar	28153	2 x 10 mm	28173
2 x 2 mm	28051	3 x 3 mm	28101
2,5 x 2,5 mm	28195	4 x 4 mm	28052
2 x 4 mm	27072	6 x 6 mm	28053
2 x 6 mm	27066	8 x 8 mm	28054

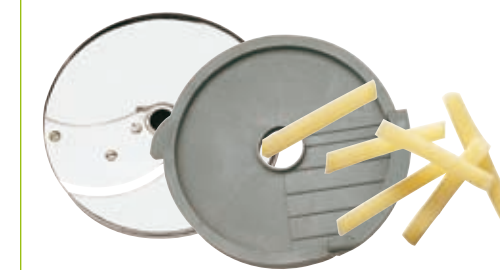
▶ Tärningsverktyg



5x5x5 mm → 14x14x10 mm

	ref.		ref.
5 x 5 x 5 mm	28110	14 x 14 x 14 mm	28113
8 x 8 x 8 mm	28111	20 x 20 x 20 mm	28114
10 x 10 x 10 mm	28112	25 x 25 x 25 mm	28115
14 x 14 x 5 mm	28181	50 x 70 x 25 mm	28180
14 x 14 x 10 mm	28179		

▶ French fries verktyg



8x8 mm → 10x16 mm

	ref.
8 x 8 mm	28134
10 x 10 mm	28135
10 x 16 mm	28158

Grönsaksskärare

CL 52 E



Uppskattade egenskaper:

- CL52 har en extra stor nedmatare. Perfekt för skrymmande grönsaker och rotsaker som t ex isbergssallad, vitkål, paprika och mycket annat.
- CL52's ergonomiska tryckmatare och handtag "Ergo Pusher" underlättar trycket. Perfekt vid bearbetning av stora volymer vitkål, isbergssallad m.m.
- Till CL52 finns ett omfattande program om 50 olika verktyg för: skärning, rivning, strimling, tärning och french fries. Alla med ett unikt skärnsnitt.
- CL52 kan beställas med 1- eller 2-varvtal.
- Alla maskindelar är lätta att ta bort för en snabb och enkel rengöring.
- CL52 är utrustad med en kraftfull induktionsmotor.



Antal portioner/måltid:

Perfekt från ca: 50-450 portioner per måltid.
Teknisk kapacitet ca: 10 kg/min.



Målgrupp:

Restaurang, storkök, catering, butikersk.



I korthet:

CL52 är kraftfull och effektiv. Enkel att använda och rengöra. En verkligt pålitlig "medarbetare" när kraven på kapacitet och effektivitet är stora.



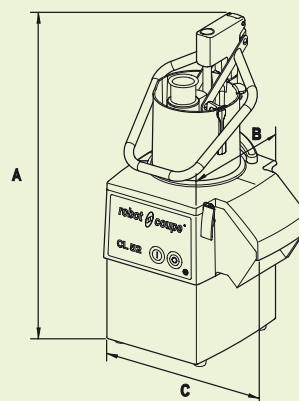
Induktionsmotor

- Driftsäker induktionsmotor
- Underhållsfri
- Tyst
- Kraftfull
- Pålitlig



CE standard	Data			Vikt (kg)	
	Varvtal v/m	Watt	Ansl.	Netto	Brutto
CL 52 1-speed	375	750	230 V/1 50 Hz	25,5	28
CL 52 1-speed	375	750	400 V/3 50 Hz	25,5	28
CL 52 2-speed	375 / 750	900	400 V/3 50 Hz	25,5	28

Mått (mm)		
A	B	C
690	340	360



* Finns även med andra spänningar.

robot coupe®

TILLVERKAD I FRANKRIKE AV ROBOT-COUPÉ S.N.C

Försäljningskontor:

Planiavägen 15, 131 54 Nacka
Tel.: 08/570 339 67 - Fax: 08/570 339 63
e-mail: robot-coupe@telia.com

Head office France Export and Marketing Department:

Tel.: + 33 1 43 98 88 33 - Fax: + 33 1 43 74 36 26
94305 Vincennes Cedex - France
e-mail: international@robot-coupe.com

www.robot-coupe.com

ÅTERFÖRSÄLJARE

STANDARD:

Maskinerna överensstämmer:

- med följande europeiska direktiv och nationella lagstiftningar som införlivar dessa direktiv: 2006/42/CE, 2006/95/CE, 2004/108/CE, 1935/2004/CE, 2002/72/CE, «RoHS» 2002/95/CE, «DEEE» 2002/96/CE.
- med följande harmoniserad europeisk standard samt standard om säkerhet och hygien: EN 12100-1 och 2 - 2004, EN 60204-1 - 2006, EN 1678- 1998, EN 60529-2000: IP 55, IP 34.

