

robot coupe®

QUALITY FOOD PROCESSORS FOR PROFESSIONAL KITCHENS



GRÖNSAKSSKÄRARE

CL 55 • CL 60 • CL 60 V.V.



STORKÖK - RESTAURANG - CATERING - LIVSMEDELSTILLVERKARE



CL 60 Automatik



- Den effektiva automatiska trattmataren kombinerar en hög kapacitet med ett perfekt skärnitt, tack vare: skärverktygens utformning, konstruktionen av trattmataren och de avvägda varvtalen.
- Idealisk för rivning av stora kvantiteter morötter, tärning strimling och skärning av potatis och mycket annat. Perfekt för alla typer av preparering förutom långsträckta grönsaker som t.ex. gurka och grönsaker för stora för trattmataren, t.ex. vitkål.
- Rostfri matarbricka för kontinuerlig beredning av stora volymer.
- Perfekt från 300 -700/3000

Helt i rostfritt stål*

* Bortsett från trattmarens lock, som är tillverkat i aluminium.

- Motorblock helt i rostfritt stål.
- Robust konstruktion för intensiv användning.
- De tre olika nedmatarna – tryckmataren, trattmataren och tubmataren - tippas längs med motorblocket för att spara utrymme och för att underlätta arbetet.
- Två hastigheter, 375 och 750 v/m, för ett perfekt skärnitt och snabb bearbetning.
- Tack vare de släta ytorna och den ändamålsenliga designen är alla delar som kommer i kontakt med livsmedel lätta att ta bort och rengöra.
- Den kompakta konstruktionen, hjulen och draghandtaget gör CL60 lätt att flytta.
- Det magnetiska säkerhetsbrytarsystemet förhindrar kontakt med maskinens skärverktyg, oavsett vilken matare som används.



CL 60 Tryckmatare



- Ny tryckmatare (227 cm²), designad för skrymmande grönsaker, med en inbyggd tubmatare (Ø 58 mm) för långsträckta och ömtåliga grönsaker.
- Replace following word: Tryckmatarens nedmatararm är särskilt with: konstruerad med tanke på att så lite kraft som möjligt skall krävas från operatören.
- Den automatiska återstarten underlättar arbetet och ökar kapaciteten.
- Den helt runda nedmataröppningen, som minimerar behovet av förpreparering, spar arbetstid och ökar kapaciteten.
- Idealisk från 300 - 700/3000 portioner per måltid.

GRÖNSAKSSKÄRARE

CL 60

CL 60 V.V.



I korthet:

Kapacitet :

- Effektiv tryckmatare med en helt rund nedmataröppning (227 cm). En stor trattmatare för kontinuerlig beredning av stora volymer, ca: 30 kg/min.
- Kraftfull motor för stora volymer.

Stort urval av skärverktyg :

- Komplet sortiment av 46 olika skärverktyg för: skärning, rivning, tärning, strimling samt strimling av french fries.
- Fyra olika nedmatare för många olika bearbetningsmöjligheter.

Robust och enkel design :

- Huvudsakligen byggd i rostfritt stål för en enkel användning och rengöring.
- Alla maskindelar är lätta att ta bort och rengöra.



Antal :

Upp till ca: 3000 port./målt.



Målgrupp: Storkök, restaurang, catering, livsmedelstillverkare.



I korthet :

- Robust och kraftfull. Enkel att använda och rengöra. En verkligt pålitlig "medarbetare" när kraven på effektivitet är stora.

	Praktisk kapacitet	Teknisk kapacitet	Antal
CL 55	upp till 700 kg/t *	upp till 15 kg/mn *	100 till 1000 + *
CL 60 • CL 60 V.V. (Variabelt Varvtal)	upp till 900 kg/t *	upp till 30 kg/mn *	300 till 3000 + *

* Beroende på vilken nedmatare och skärverktyg som används.

TILLBHÖR



4-hålsmatare CL55/CL60

- Framtagen för bearbetning av stora volymer långsträckta grönsaker.
- Tubmatarens diameter: två har en öppning på 50 mm och de övriga två 70 mm.



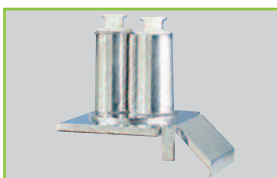
Matarbricka till CL55

- Underlättar arbetet vid beredning av större volymer i tryckmataren.



Halvmåneformad matare CL55

- Nedmatare : 121 cm².
- Automatisk återstart för kontinuerlig matning.



2-hålsmatare CL60

- För beredning av långsträckta grönsaker som t.ex: gurka och purjolök, samt för ömtåliga frukter, grönsaker och svampar, som t.ex.: champinjon.



Rak- / sned 2-hålsmatare CL55/CL60

- För rak och sned beredning av långsträckta grönsaker.
- Utrustad med en rak tub med stöt om (Ø 75 mm), och en sned tub med stöt om (Ø 55 mm).



Kantinvagn till CL60

- Rostfri kantinvagn för gastronomkantin med två låsbara hjul.



CL 60 V.V. variabelt varvtal

- **CL60 V.V. kombinerar** ett helt enastående skärnsnitt med en hög kapacitet tack vare det variabla varvtalet, 100 -1000 v/m.
- **CL60 V.V. gör det möjligt** att sänka varvtalet ned till 100 v/m vid beredning av ömtåliga grönsaker, svampar och frukter, samt öka varvtalet upp till 1000 v/m när stora volymer skall beredas på kort tid, t.ex. morötter.
- **CL60 V.V. levereras med** en automatisk trattmatare. Som tillbehör finns: en tryckmatare , en 4-hålsmatare samt en rak /sned 2-hålsmatare.



CL 55 Automatisk



- **CL55 är utrustad med** en rostfri automatisk trattmatare för stora volymer.
- **Ny automatisk trattmatare** med en större matarkapacitet än tidigare.
- Idealisk för rivning av: morötter, tärning av potatis, strimling av french fries, finsnitt av **ömtåliga grönsaker** som t.ex. tomater och champinjoner och mycket annat.
- **Robust trattmatare** i rostfritt stål. Tålig och enkel att rengöra.

- 2 hastigheter 375 och 750 v/min och 1 hastighet för modeller 380/60/3, 220/60/3 samt samtliga monofasmodeller.
- Idealisk från 100 till 1000 portioner per måltid.
- Ett mobilt rostfritt stativ för gastronomkantin med två hjul för enkel flyttning.
- Skärverktyg med ett perfekt skärsnitt och med en lång livslängd.
- Finns med både 3- och 1-fas motor.



CL 55 Tryckmatare



- Robust konstruktion för en intensiv beredning.
- Utrustad med en stor tryckmatare (227 cm²), tubmatare (Ø 58 mm) och ett mobilt rostfritt stativ
- Den **helt runda nedmatar-öppningen** är särskilt designad för stora grönsaker som t.ex. vitkål och isbergssallad.
- Tubmataren används för kontinuerlig matning av långa och ömtåliga grönsaker.
- Tryckmataren är designad för både en god ergonomi och en hög kapacitet.

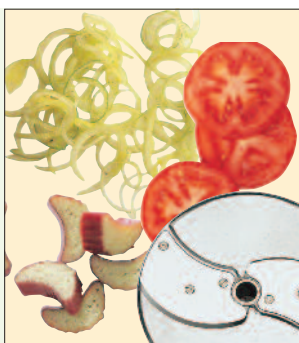


KOMPLETT SORTIMENT AV SKÄRVERKTYG

SKÄRSKIVOR



-  0.6 mm Ref.28166
-  0.8 mm Ref.28069
-  1 mm Ref.28062
-  2 mm Ref.28063
-  3 mm Ref.28064
-  4 mm Ref.28004
-  5 mm Ref.28065
-  kokt potatis
4 mm Ref. 27244
-  kokt potatis
6 mm Ref. 27245



-  8 mm Ref.28066
-  10 mm Ref.28067
-  14 mm Ref.28068
-  20 mm Ref.28132
-  25 mm Ref.28133

STRIMMELSKIVOR



-  1x8 mm Ref.28172
-  1x30 mm Ref.28153
halva lökringar
-  2x2 mm Ref.28051
-  2x4 mm Ref.27072
-  2x6 mm Ref.27066
-  2x8 mm Ref.27067

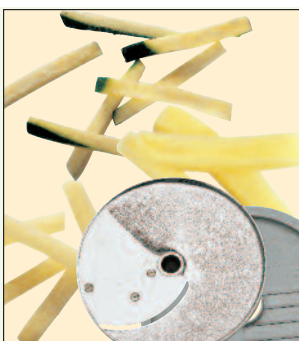


-  2 x 10 mm
Ref.28173
-  3 x 3 mm
Ref.28101
-  4 x 4 mm
Ref.28052
-  6 x 6 mm
Ref.28053
-  8 x 8 mm
Ref.28054

RÄFFELSKIVOR / FRENCH FRIES

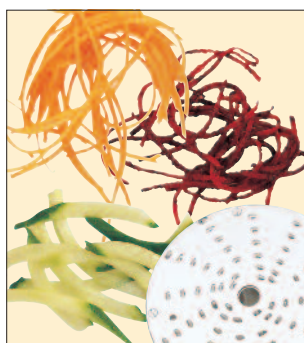


-  2 mm
Ref.27068
-  3 mm
Ref.27069
-  5 mm
Ref.27070



-  8 x 8 mm
Ref.28134
-  10 x 10 mm
Ref.28135
-  10 x 16 mm
Ref.28158

RIVSKIVOR

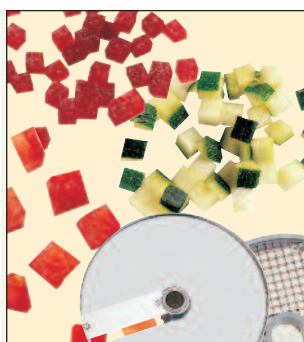


-  1.5 mm Ref.28056
-  2 mm Ref.28057
-  3 mm Ref.28058
-  4 mm Ref.28073
-  5 mm Ref.28059
-  7 mm Ref.28016
-  9 mm Ref.28060



-  **PARMESAN**
Ref.28061
-  **POMME DE TERRE**
type Röstis
Ref.27164
-  **RAIFORT**
1mm Ref.28055

TÄRNINGSUTRUSTNING



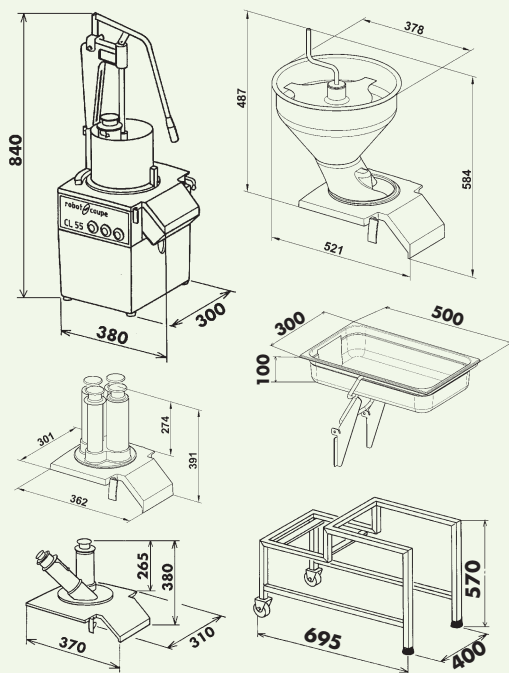
-  5 x 5 x 5 mm
Ref.28110
-  8 x 8 x 8 mm
Ref.28111
-  10 x 10 x 10 mm
Ref.28112
-  14 x 14 x 14 mm
Ref.28113



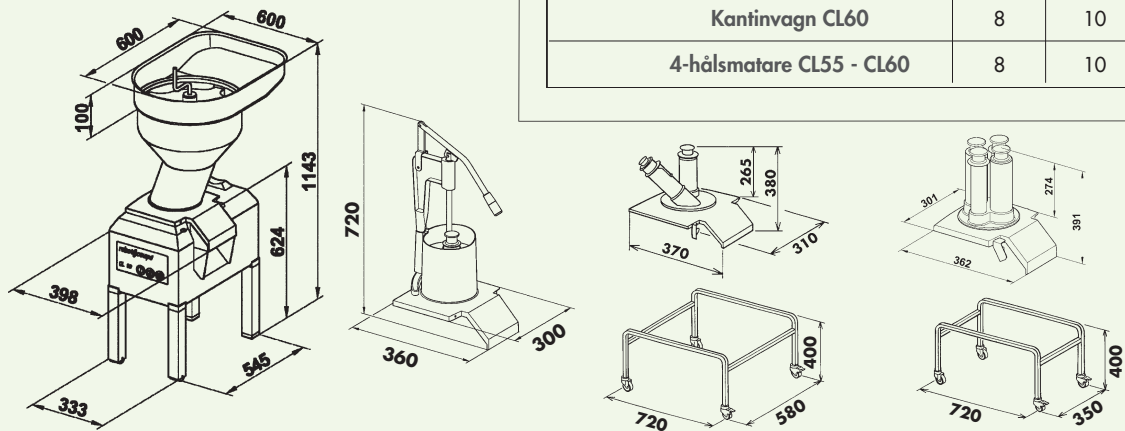
-  20 x 20 x 20 mm
Ref.28114
-  25 x 25 x 25 mm
Ref.28115
-  50 x 70 x 25 mm
(sallad)
Ref.28180

CE
standard

CL55 Mått (mm)



CL60 - CL60 V.V. Mått (mm)



Eldata

	Varvtal v/m	Watt	Ampere	Anslutning
CL55	375 / 750	1 100	1,4	400 V 50 Hz / 3
CL60	375 / 750	1 500	3,4	400 V 50 Hz / 3
CL60 V.V.	375 - 750	1 500	12	230 V 50-60 Hz / 1

Vikt (kg)

	Nettovikt	Bruttovikt
CL55 (motorblock)	18	19
CL60 (motorblock)	43	57
CL60 V.V. (motorblock)	43	57
Trattmatare CL55	6,2	7,2
Trattmatare CL60	13	16
Tryckmatare CL55	9	14
Tryckmatare CL60	7	12
Stativ (CL55)	8	10
Matarbricka (CL55)	3,5	6
Kantinvagn CL60	8	10
4-hållmatare CL55 - CL60	8	10

* Finns även med andra spänningar.

STANDARD: MASKINERNA ÖVERENSSTÄMMER

- med följande europeiska direktiv och nationella lagstiftningar som införlivar dessa direktiv: 98/37/EEG, 73/23/EEG, 89/336/EEG, 89/109/EEG, 90/128/EEG.
- med följande harmoniserad europeisk standard, samt standard om säkerhet och hygien: EN 292 - 1 - 2, EN 60204 - 1 (1998), EN 12853.



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

Försäljningskontor - Sverige: Planavägen 15, 134 45 Nacka
Tel.: 08/570 339 67 - Fax: 08-570 339 63

www.robot-coupe.com - e-mail: robot-coupe@telia.com

Huvudkontor för Frankrike, samt för internationell marknadsföring och export:

Tel.: + 33 1 43 98 88 33 - Fax: + 33 1 43 74 36 26
18, rue Clément Viénot - BP 157 - 94305 Vincennes Cedex - France
http://www.robot-coupe.com - email: international@robot-coupe.com

ÅTERFÖRSÄLJARE :

Vi förbehåller oss rätten till att utan förvarning utföra konstruktionsändringar. Informationerna i detta dokument är inte kontraktbindande och kan utan förvarning förändras.
© Rättigheter i alla länder förbehålls ROBOT-COUPÉ S.N.C.