

robot coupe®

QUALITY FOOD PROCESSORS FOR PROFESSIONAL KITCHENS

 **GRÖNSAKSSKÄRARE**
CL 20 • CL 40

NYHET



RESTAURANG – STORKÖK – CATERING – CAFÉER

CL 40

Kompakt, lätt att använda, rengöra och förvara.
Perfekt för trånga kök.

HYGIENISK

Helt löstagbar grönsaks-
skärartillsats. Tål rengöring
i diskmaskin.

EFFEKTIV

- **Stor bönformad nedmatare** (104 cm²) klarar upp till 7 tomater.
- **Tubmataren** (Ø 58) används för gurka, purjolök m.m.

ROBUST

Helt löstagbart utkastarhus i
rostfritt stål, och ett kraftfullt
motorblock i metal.

MÅLGRUPP

- **Perfekt för ca:**
20-100 port/måltid.
- **Kapacitet ca:**
3 kg/min.

PRAKTISK



Praktisk matning från sidan.



När ett riktigt
effektivt utkast
krävs finns en
specialdesignad
utkastarvinge.

28

VERKTYG

Förstklassiga skärnitt:

CL 40: skär, river, strimlar, räfflar, tärnar och bereder French fries.
Perfekt för skärning eller tärning av t ex tomat. Totalt finns 28 olika verktyg.
De rostfria verktygen tål maskindisk*.

* Skärskivan till tärnings- och French friesverktyget rengörs för hand.

▶ CL 20



PRAKTISK

Helt löstagbar grönsaksskärartillsats, med en stor bönformad nedmatare (104 m²).

MÅLGRUPP

- Perfekt för ca:
20-80 port/måltid.
- Kapacitet ca:
2 kg/min.

23
VERKTYG

CL 20: skär, river, räfflar och strimlar.

DET BREDASTE SORTIMENTET AV SKÄRVERKTYG!

▶ Skärskivor



	ref.
1 mm	27051
2 mm	27555
3 mm	27086
4 mm	27566

	ref.
5 mm	27087
6 mm	27786
Räffelskiva 2 mm	27621



1 mm → 7 verktyg

6 mm

▶ Rivskivor



	ref.
CL 20 / CL 40	
1,5 mm	27588/27148
2 mm	27577/27149
3 mm	27511/27150
6 mm	27046
9 mm	27632

	ref.
Rädisrivare 0,7 mm	27078
Rädisrivare 1 mm	27079
Rädisrivare 1,3 mm	27130
Finrivare	27764
Potatisrivare	27191



1,5 mm → 10 verktyg

9 mm

▶ Strimmel- och tagliatelleskivor



	ref.
2 x 2 mm	27599
2 x 4 mm	27080
2 x 6 mm	27081

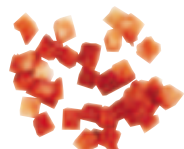
	ref.
4 x 4 mm	27047
6 x 6 mm	27610
8 x 8 mm	27048



2x2 mm → 6 verktyg

8x8 mm

▶ Tärningsverktyg



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



3 tärningsverktyg

8x8x8 mm → 12x12x12 mm

▶ French fries verktyg



	ref.
8 x 8 mm	27116
10 x 10 mm	27117

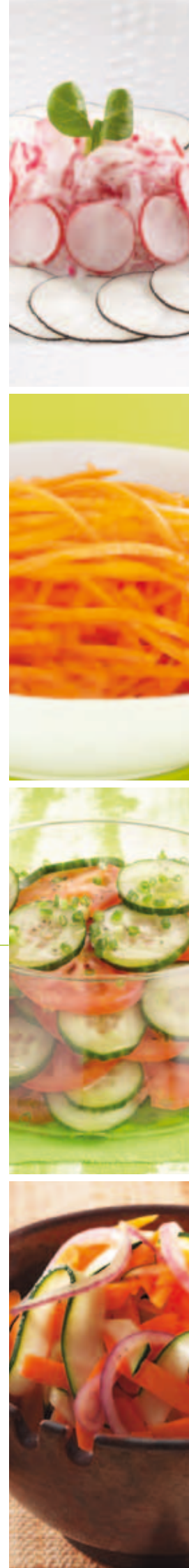


2 tärningsverktyg

8x8 mm → 10x10 mm

Både CL 20 / CL 40

Endast för CL 40



Grönsaksskärare

CL 20 • CL 40



Uppskattade egenskaper:

Stor kapacitet:

- Stor bönformad nedmatare (104 cm²) för skrymmande grönsaker, som t ex isbergssallad, vitkål, paprika, tomat och potatis. Effektiv (Ø 58) tubmatare för långsträckta grönsaker som t ex gurka och purjolök.

Stort sortiment av skärverktyg:

- Komplet sortiment av rostfria skärskivor med ett perfekt skärnitt. Både CL 20 och CL 40 skär, river, strimlar och räfflar. Dessutom tärnar CL 40 samt bereder French fries.

Lätt att använda och rengöra:

- Helt löstagbar grönsaksskärartillsats för en enkel användning och snabb rengöring.

Säker:

- Ett patenterat magnetiskt säkerhetsbrytarsystem förhindrar kontakt med maskinens skärverktyg så fort som påmataren lyfts upp ur nedmataröppningen.



Portioner/måltid:

CL 20 ca: 20-80

CL 40 ca: 20-100



Målgrupp:

Restaurang, storkök, catering, caféer.



I korthet :

CL 20 och CL 40 har en kompakt design och är därför platsbesparande, samt enkla att använda och rengöra.



INDUSTRIELL INDUKTIONSMOTOR

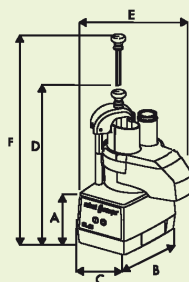
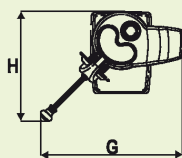
- Industriell induktionsmotor
- Kraftfull
- Tyst
- Underhållsfri
- Driftsäker



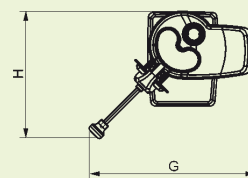
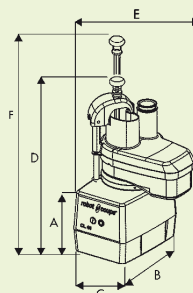
CE
Standard

	Eldata			Mått (mm)								Vikt (kg)	
	Varvtal (v/m)	Watt	Anslutning*	A	B	C	D	E	F	G	H	Netto	Brutto
CL 20	1500	400	230 V/1 50 Hz	205	303	224	570	345	725	530	410	11 kg	13 kg
CL 40	500	500	230 V/1 50 Hz	225	303	224	590	345	745	530	410	15 kg	18 kg

CL 20



CL 40



* 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
email : 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.

