

KROUHAČE ZELENINY CL 55 · CL 60 · CL 60 V.V.



SADA 16 DISKŮ

OVOCE A ZELENINA VŠECH TVARŮ A VELIKOSTÍ

Vlivem rozvoje požadavků na výživu šéfkuchaři v sektoru hromadného cateringu hledají řešení, jež jim umožní nabízet více ovoce a zeleniny,

Cílem je zvýšit výživovou kvalitu jídel podávaných ve školních jídelnách, jídelnách firem a zdravotních zařízeních.

Pro šéfkuchaře je až skvělá příležitost servírovat čerstvé ovoce a zeleninu atraktivnějším způsobem díky kreativním a originálním tvarům.

Robot-Coupe přináší inovaci díky uvedení nové sady 16 disků pro komplexní zpracování ovoce a zeleniny.



CL 55 PRACOVNÍ STANICE

KOMPLEXNÍ ŘEŠENÍ PRO ZPRACOVÁNÍ ZELENINY











VČETNĚ ÚPLNÉ SADY 16 DISKŮ





Speciál ní pro velkou zeleninu jako je zelí nebo celer, S vestavěnou válcovitou násypkou pro dlouhou zeleninu, např. okurka.



ZAŘÍZENÍ NA

Speciálně určeno na bramborovou kaši.



no ou





Pro přepravu, podávání surovin a uložení příslušenství. Dodáváno se dvěma nádobami GN 1x1. **Easy**

Guide

vašem stroji

Okamžitý přístup ke

všem informacím o





robot@coupe * Dávkovač s pákou se používá také pro jemné krájení

MASIVNÍ KONSTRUKCE

jako jsou nudličky z mrkve nebo plátky okurek.

Motor a mobilní podstavec z nerezavějící oceli



JEDNODUCHÁ MANIPULACE

Podstavec je vybavený kolečky pro jednoduché přemísťování. Ukládají se na něj nádoby dokonale přizpůsobené pro velká množství.



SNADNÉ ČIŠTĚNÍ

Všechny součásti, které jsou v kontaktu s pokrmy, jsou snadno odnímatelné pro zajištění dokonalé hygieny.



RYCHLOST

V nabídce ve 2 provedeních:

1 rychlost: jednofázový 375 ot/min. 2 rychlosti: třífázový 375 ot/min a 750 ot/min.

NÁSYPKA S PÁKOU

VYJÍMEČNÁ ERGONOMIE



Pákový převod pro menší námahu obsluhy a vyšší výkonnost.



Pouze pro CL 60

Držadlo s výškovým nastavením (3 pozice) pro co nejvyšší pohodlí při práci.

EXTRA PŘESNÝ



Válcovitá násypka o (Ø 58 mm) pro jednotný řez u dlouhých plodů.



Podavač Exactitube:

Ø 39 mm řezy ingrediencí malých rozměrů, jako jsou papriky, nakládané okurky, suché salámy, chřest, raná cibulka, banány, jahody, hrozny...

EXTRA ŠIROKÝ



Objem XL násypky umožňuje pojmout až 15 rajčat nebo celou hlávku zelí.

INTENZIVNÍ POUŽÍVÁNÍ



- vydrží dlouhodobé intenzivní používání.
- Motor uložený na kuličkových ložiscích pro tichý provoz bez vibrací.
- Bezúdržbovost: žádné opotřebitelné díly (žádný uhlík).
- Hřídel motoru z nerezové oceli.





CL 60

NOVÉ

Řešení celé z nerezové oceli:

Snadné mytí v myčce na nádobí



Easy Guide

Okamžitý přístup ke všem informacím o vašem stroji

Nerezová nádoba na uložení příslušenství.



Přizpůsobí se různým úrovním podlahy.



robot, coupe

000

ÚSPORNÉ ROZMĚRY

Celý přístroj je vyroben z nerezavějící Sklon násypek je podél motoru.



Vstupní zásobník vyrobený z nerezavějící oceli je určen k plynulému dávkování surovin.



JEDNODUCHÁ MANIPULACE

MASIVNÍ KONSTRUKCE

Díky rozumným rozměrům a vybavení 2 kolečky a držadlem je přemísťování přístroje velmi jednoduché.



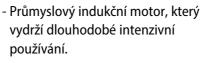
RYCHLOST

V nabídce ve 2 provedeních: 2 rychlosti: třífázový 375 ot/min a

750 ot/min.

Rozsah rychlostí: od 100 do 1000 ot/min. CL 60 V.V. má variabilní rychlost, která se mění podle struktury surovin a typu krouhání.





CL 60 PRACOVNÍ STANICE

KOMPLEXNÍ ŘEŠENÍ PRO ZPRACOVÁNÍ ZELENINY





STOJAN NA ULOŽENÍ **PŘÍSLUŠENSTVÍ**



- Pro uskladnění a přepravu veškerého příslušenství krouhače zeleniny!
- · Držák pro 16 disků a 8 nástrojů.
- · Nádoba GN 1X1 na kuchyňské nástroje
- · 3 různé páky

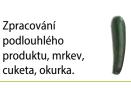


VČETNĚ ÚPLNÉ SADY 16 DISKŮ











ZAŘÍZENÍ NA





Pro 3 nádoby GN 1x1

NEJVĚTŠÍ ROZMANITOST ŘEZŮ

Plátkovače: 0,6 mm až 14 mm

Až 150 kg za 5 minut

13 disků





	Ref.
0,6 mm	28166W
0,8 mm	28069W
1 mm	28062W
2 mm	28063W
3 mm	28064W
4 mm	28004W
5 mm	28065W

	Re
6 mm	28196\
8 mm	28066\
10 mm	28067\
14 mm	28068\
Vařené produkty 4 mm	27244\
Vařené produkty 6 mm	27245\
·	



Vlnkovače: 2 mm až 5 mm

Až 30 kg za 1 minut





2	mm	
3	mm	

Ref. 27068W 5 mm 27069W

Ref. 27070W



Strouhače: 1,5 mm až 9 mm

Až 90 kg za 5 minut

11 disků





	Ref.
5 mm	28056W
mm	28057W
mm	28058W
mm	28073W
mm	28059W
mm	28016W

 9 mm
 28060W

 Parmazán
 28061W

 Brambory
 27164W

 Syrové brambory
 27219W

 křen 1 mm
 28055W



Nudličkovače: 1x8 mm až 8x8 mm

Až 60 kg za 2 minut

12 disků





	Ref.		Ref
1 x 8 mm (tagliatelle)	28172W	2 x 2 mm	28051V
1 x 26 mm cibule/zelí	28153W	2,5 x 2,5 mm	28195V
2 x 4 mm	27072W	3 x 3 mm	28101V
2 x 6 mm	27066W	4 x 4 mm	28052V
2 x 8 mm	27067W	6 x 6 mm	28053V
2 x 10 mm (tagliatelle)	28173W	8 x 8 mm	28054V



Kostičkovače: 5x5x5 mm až 50x70x25 mm

Až 60 kg za 2 minut



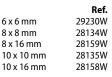
10 disků Ref. Ref. 28110W 14 x 14 x 10 mm 28179W 28113W 28111W 14 x 14 x 14 mm 28112W 20 x 20 x 20 mm 28114W 28197W 25 x 25 x 25 mm 28115W 50 x 70 x 25 mm (salát) 28181W 28180W



Hranolkovače: 6x6 mm až 10x16 mm

Až 120 kg za 4 minut







Přípravy bramborové kaše

-





 Ref.

 Jemné pyré: Ø 3 mm
 28208

 Texturované pyré:
 28210

 Ø 6 mm
 28210

PŘÍSLUŠENSTVÍ NA ZAKÁZKU CL 55 A CL 60



Otvor se 4 přímými trubicemi

- Navržen pro zpracování dlouhých druhů zeleniny a velká množství.
- Průměr trubic : 2 trubice o průměru
 50 mm a 2 trubice o průměru 70 mm



Otvor s přímou a šikmou trubicí

- · Určen pro zpracování dlouhých druhů zeleniny a šikmý řez.
- Průměr trubic je 75 mm a průměr vložek s tlačítky 50 mm.

















Snadné zpracování čerstvých produktů



Úspora času



Omezení manuálních úkolů



Omezení odpadu







Požádejte si o ukázku na našem webu: robot-coupe.com







