

Groentesnijders

Tafelmodellen CL20 • CL40



De Voordelen:

Verwerkingscapaciteit:

- Grote aanvoergoot (104 cm²) voor het verwerken van omvangrijke groenten en ronde aanvoergoot (58 mm doorsnede) voor het verwerken van langwerpige of broze groenten.

Verscheidenheid aan snijmogelijkheden:

- Compleet gamma snijschijven voor alle soorten snijbewerkingen van groenten en fruit, zoals raspers en het snijden van plakjes, gegolfde plakjes, staafjes en reepjes, evenals frieten en macedoine met de CL 40.

Eenvoudige vormgeving:

- Kuip en deksel zijn gemakkelijk te demonteren om ze gemakkelijk en grondig te kunnen reinigen.
- Vormgeving speciaal ontworpen voor onderhouds- en gebruiksgemak.

Veiligheid:

- Een door ROBOT-COUPÉ gepatenteerd magnetisch beveiligingssysteem en motorrem brengen de motor tot stilstand zodra het deksel geopend wordt.



Aantal maaltijden :

20 tot 80.



Gebruikers :

Restaurants - Café-Restaurants -
Verkoop van meeneem maaltijden
- Snackbars



Samengevat :

Compacte tafelmodellen die weinig plaats innemen en een grote verscheidenheid aan snijmogelijkheden bieden.

INDUCTIEMOTOR

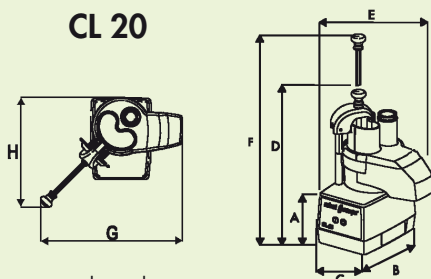
- Industriële asynchroonmotor voor intensief gebruik voor een zeer grote bedrijfszekerheid en lange levensduur.
- Motor gemonteerd op rollagers voor geruisloze werking, zonder trillingen.
- Rechtstreekse aandrijving van de accessoire door de motor :
 - groter afgeleverd vermogen
 - geen gecompliceerd aandrijfsysteem.
- Geen onderhoud : geen slijtstukken (geen koolborstels).
- Roestvrijstalen motoras.



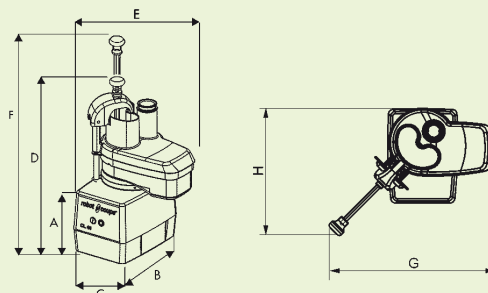
EG norm

	Elektrische kenmerken			Afmetingen (in mm)								Gewicht (kg)	
	Snelheid (tpm)	Vermogen (Watts)	Voltage* (Amp.)	A	B	C	D	E	F	G	H	Netto	Verpakt
CL 20	1500	400	230 V/1 50 Hz 5,7	205	303	224	570	345	725	530	410	11 kg	13 kg
CL 40	500	500	230 V/1 50 Hz 5,4	225	303	224	590	345	745	530	410	15 kg	18 kg

CL 20



CL 40



* Raadpleeg ons voor andere voltages.

robot coupe®

GEPRODUCEERD IN FRANKRIJK DOOR ROBOT-COUPÉ S.N.C.:

Algemene Directie, Frankrijk, Internationaal en Marketing:

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

Email: international@robot-coupe.com

Robot-Coupe België:

Tel.: (071) 59 32 62 - Fax: (071) 59 36 04

Email: info@robot-coupe.be - www.robot-coupe.be

Robot-coupe Netherlands:

Telefoon : 06 30 37 50 82

Email: nederland@robot-coupe.eu - www.robot-coupe.com/hol/

www.robot-coupe.com

VERKOOPADRES

NORMEN:

Toestellen gelijkvormig aan:

- De bepalingen van de volgende Europese richtlijnen en aan de nationale wetgeving waarin deze richtlijnen zijn omgezet: 2006/42/CE, 2006/95/CE, 2004/108/CE, 1935/2004/CE, 2002/72/CE, «RoHS» 2002/95/CE, «DEEE» 2002/96/CE.
- De bepalingen van de volgende geharmoniseerde Europese normen alsook de normen die de voorschriften bepalen betrekking hebbend op veiligheid en hygiëne: EN 12100-1 en 2 - 2004, EN 60204-1 - 2006, EN 1678- 1998, EN 60529-2000: IP 55, IP 34.



robot coupe®

 **GROENTESNIJDER**
CL 20 • CL 40

NIEUW



RESTAURANTS - CAFÉ-RESTAURANTS - VERKOOP VAN MEENEEMMAALTIJDEN - SNACKBARS

▶ CL 40

Compact tafelmodel, gemakkelijk schoon te maken en op te bergen zelfs in de kleinste keukens.



2 AANVOERGOTEN



SCHOONMAAKGEMAK

Het deksel en de kuip zijn losneembaar en geschikt om in de vaatwasser te worden afgewassen.

- In de grote goot (oppervlakte 104 cm²) kunnen tot 7 tomaten tegelijk worden ingevoerd.
- De cilindervormige goot (Ø 58 mm) voor het gelijkmatig snijden van langwerpige producten.

ROBUUSTHEID

Roestvrijstalen kuip en metalen motorblok.

UITVOER AAN DE ZIKANT



Plaatsbesparing

CAPACITEIT

- Capaciteit: tot 80 kg/h.
- Theoretische verwerking: tot 3 kg/min.
- 1 snelheid: 500 tpm.



Speciale accessoire voor kool, voor een betere uitvoer.

28

SNIJSCHIJVEN

Uitzonderlijke snijkwaliteit:

met de CL 40 kunt u een grote verscheidenheid aan snijbewerkingen uitvoeren, zelfs bij broze groenten zoals het **in plakjes of macedoine snijden van tomaten**. De roestvrijstalen* schijven zijn geschikt om in de vaatwasser te worden afgewassen.

* Alleen de snijschijven van de frieten- en macedoine-uitrusting zijn van aluminium.

▶ CL 20



REINIGEN

Kuip en deksel van composiet materiaal zijn **geheel losneembaar**.

CAPACITEIT

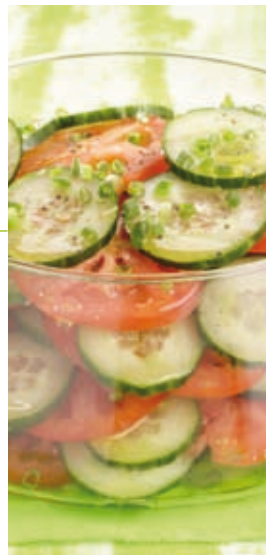
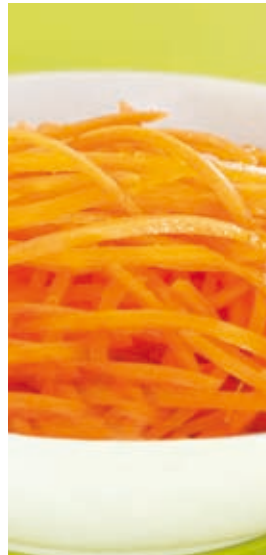
Capaciteit: tot 40 kg/h.

Theoretische verwerking: tot 2 kg/min.

1 snelheid: 1500 tpm.



Niet geschikt voor het maken van frieten en macedoine



DE GROOTSTE VARIATEIT AAN SNIJBEWERKINGEN

▶ Plakjes en Gegolfde plakjes



1 mm

7 snijschijven

6 mm

	ref.		ref.
1 mm	27051	5 mm	27087
2 mm	27555	6 mm	27786
3 mm	27086	Gegolfd 2 mm	27621
4 mm	27566		



▶ Raspen



1,5 mm

10 snijschijven

9 mm

	ref.		ref.
1,5 mm	27588/27148	Mierikswortel 0,7 mm	27078
2 mm	27577/27149	Mierikswortel 1 mm	27079
3 mm	27511/27150	Mierikswortel 1,3 mm	27130
6 mm	27046	Parmezaan	27764
9 mm	27632	Rosfi aardappelen	27191



▶ Staafjes, julienne, tagliatelle



2x2 mm

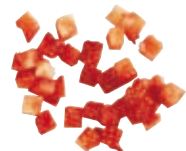
6 snijschijven

8x8 mm

	ref.		ref.
2 x 2 mm	27599	4 x 4 mm	27047
2 x 4 mm	27080	6 x 6 mm	27610
2 x 6 mm	27081	8 x 8 mm	27048



▶ Macedoine



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



▶ Frieten



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



CL 20 & CL 40

Alleen bij de CL 40

3 uitrustingen

8x8x8 mm

12x12x12 mm

2 uitrustingen

8x8 mm

10x10 mm