

# robot coupe®



**ОВОЦЕРЕЗКИ**

CL 55 • CL 60 • CL 60 V.V.



ДЛЯ БОЛЬШИХ РЕСТОРАНОВ - СТОЛОВЫХ - ФАБРИК-КУХОНЬ - КЕЙТЕРИНГА













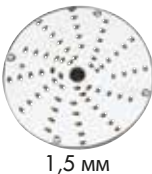











# MultiCut Комплект 16 Дисков

## ОГРОМНОЕ РАЗНООБРАЗИЕ НАРЕЗКИ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ

Следуя новым требованиям по улучшению питания в общественных учреждениях, шеф-повара ищут новые решения, чтобы пополнить меню блюдами из сырых овощей и фруктов.

Главная цель новых требований – повысить пищевое качество блюд, сервируемых в школьных и корпоративных столовых, или учреждениях здравоохранения.

У шеф-поваров появляется уникальная возможность приготовить оригинальные, креативные блюда из свежих овощей и фруктов.

Слайсер		Капуста, лук, пастернак, кабачки, репа, сельдерей, яблоко		Комплект Для Кубиков		Свекла, кабачки, огурец, яблоко, груша, дыня, манго.	
		Перец, сельдерей, морковь, лук-порей, бананы, киви.				Помидоры, кабачки, перец, лук, яблоко.	
		Помидоры, кабачки, грибы, баклажаны.				Перец, кабачки, лук, картофель, дыня, яблоко, ананас и салат-латук.	
Терка		Морковь, сельдерей, пастернак.		Соломка		Морковь, огурец, кабачки, свекла.	
		Свекла, капуста, морковь, сыр.				Морковь, огурец, редис, сельдерей, кабачки.	
Фри		Картофель, репа, сельдерей, кабачки, морковь.			Морковь, кабачки, огурец, сельдерей, картофель, редис, свекла.		

Комплект для очистки решеток



Инструмент для очистки решёток (5 мм, 8 мм и 10 мм)

+

настенные держатели для дисков



для 16 дисков (4 крючка из нерж стали)

# CL 55 РАБОЧАЯ СТАНЦИЯ КОМПЛЕКС ОВОЩНОЙ ПЕРЕРАБОТКИ

До  
1200 кг  
овощей  
в час

**Новинка**

**ТЕЛЕЖКА С  
РЕГУЛИРУЕМОЙ ВЫСОТОЙ,  
3 ПОЗИЦИИ**



Для простого перемещения  
и загрузки овощей и  
фруктов.



Может использоваться для  
перемещения аксессуаров.



## MULTICUT КОМПЛЕКТ 16 ДИСКОВ

**АВТОМАТИЧЕСКАЯ  
ВОРОНКА**



Для непрерывной  
нарезки овощей  
(помидоры, лук,  
картофель...)



**ВОРОНКА  
С РЫЧАГОМ**



Для крупных  
овощей, например, капуста  
или сельдерей. С встроенной  
цилиндрической воронкой  
для овощей продолговатой  
формы (например, для  
огурцов).



**ПРОТИРКА ДЛЯ  
КАРТОФЕЛЬНОГО  
ПЮРЕ 3 мм**



Для приготовления  
настоящего  
картофельного  
пюре в больших  
количествах



**РЕГУЛИРУЕМАЯ ТЕЛЕЖКА  
ДЛЯ ГАСТРОЕМОСТЕЙ  
GN 1X1**



Для перемещения и  
загрузки продуктов и  
хранения аксессуаров.

▶ **CL 55**  
с Рычагом

До  
**1000**  
порций

ПО ДОП. ЗАКАЗУ  
**+50**  
ДИСКОВ



\* Рекомендуется использовать воронку с рычагом для деликатной нарезки, например, морковь длинной лапшой или огурцы брусочками.

**ВОРОНКА С РЫЧАГОМ**

**ЛЕГКО И БЕЗ УСИЛИЙ**



Рычаг с усилителем снижает физическую нагрузку оператора и, таким образом, повышает его производительность



**Только для CL 60**

Регулируемая высота ручки (3 положения) для комфортной работы.

**ТОЧНАЯ НАРЕЗКА**



**Цилиндрическая воронка**  
Ø 58 мм для равномерной нарезки длинных продуктов.

**ШИРОКАЯ ВОРОНКА XL**



Объем воронки XL вмещает до 15 томатов и качан капусты целиком.

ПО ДОП. ЗАКАЗУ  
**+50**  
ДИСКОВ

До  
**3000**  
порций

▶ **CL 60**  
с Рычагом



Емкость из нержавеющей стали для режущих элементов

**РЕГУЛЯТОРЫ ВЫСОТЫ НОЖЕК**

Позволяют справиться с неровностями пола.

**НАДЕЖНАЯ КОНСТРУКЦИ**

Моторный блок и тележка из нерж. стали

**ЛЕГКАЯ ОЧИСТКА**

Все детали, находящиеся в контакте с продуктами, легко разбираются для быстрой очистки.

**СИСТЕМА ЗАЩИТЫ**

Предотвращает доступ к режущему инструменту, когда аппарат находится в работе.

**ЛЁГКОСТЬ В ИСПОЛЬЗОВАНИИ**

Тележка оснащена роликами для лёгкого перемещения и на неё можно установить стандартные гострёмкости для высокой производительности.

**СКОРОСТЬ**

Имеется 2 версии:  
**1 скорость:** однофазное 375 об/мин.  
**2 скорости:** трехфазное 375 и 750 об/мин.

**НАДЕЖНАЯ КОНСТРУКЦИ**

Весь аппарат изготовлен из нерж. стали, кроме основания воронки из алюминия.

**ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ**

Лоток из нержавеющей стали для непрерывной подачи овощей.

**ЛЁГКОСТЬ В ИСПОЛЬЗОВАНИИ**

Компактный размер, наличие 2 роликов и ручки обеспечивают удобное перемещение машины.

**КОМПАКТНОСТЬ**

Воронки откидываются по краю моторного блока.

**СКОРОСТЬ**

Имеется 2 версии:  
**2 скорости:** трехфазное 375 и 750 об/мин.  
**Переменная скорость:** от 100 до 1000 об/мин  
Модель CL 60 V.V. оснащена вариатором скорости, что позволяет плавно регулировать скорость в зависимости от текстуры продукта и типа нарезки.

# CL 60 РАБОЧАЯ СТАНЦИЯ КОМПЛЕКС ОВОЩНОЙ ПЕРЕРАБОТКИ

До  
1800 кг  
овощей  
в час

**Н**овинка



РЕГУЛЯТОРЫ ВЫСОТЫ НОЖЕК

## СТОЙКА-ШПИЛЬКА ДЛЯ ХРАНЕНИЯ АКСЕССУАРОВ



- Для хранения и транспортировки всех аксессуаров Рабочей Станции – Комплекса Овощной Переработки!
- Поднос для **16 дисков** и **8 аксессуаров**.
- **Габаритность GN 1X1** для кухонной утвари.
- **3 Воронки**



## MULTICUT КОМПЛЕКТ 16 ДИСКОВ

### АВТОМАТИЧЕСКАЯ ВОРОНКА



Для непрерывной нарезки овощей (помидоры, лук, картофель...)



### ВОРОНКА С РЫЧАГОМ



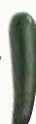
Для крупных овощей, например, капуста или сельдерей



### ВОРОНКА С 4 ТРУБКАМИ



Специально для овощей продолговатой формы, например, как огурцы или кабачки.



### ПРОТИРКА ДЛЯ КАРТОФЕЛЬНОГО ПЮРЕ 3 мм



Для приготовления настоящего картофельного пюре в больших количествах.



### ПЕРЕДВИЖНАЯ ТЕЛЕЖКА



Вмещает 3 габаритности GN 1x1



## САМОЕ БОЛЬШОЕ РАЗНООБРАЗИЕ НАРЕЗКИ

### ▶ Слайсер

13 дисков



	№ по каталогу
0,6 mm	28166
0,8 mm	28069
1 mm	28062
2 mm	28063
3 mm	28064
4 mm	28004
5 mm	28065

	№ по каталогу
6 mm	28196
8 mm	28066
10 mm	28067
14 mm	28068
Картофельный салат 4 mm	27244
Картофельный салат 6 mm	27245



0,6 мм → 14 мм

### ▶ Волнистая

3 диска



	№ по каталогу
2 mm	27068
3 mm	27069
5 mm	27070



2 мм → 5 мм

### ▶ Терка

11 дисков



	№ по каталогу
1,5 mm	28056
2 mm	28057
3 mm	28058
4 mm	28073
5 mm	28059
7 mm	28016

	№ по каталогу
9 mm	28060
Пармезан	28061
Редька	28055
Картофельный пирог	27164
Pdt cruets	27219



1,5 мм → 9 мм

### ▶ Соломка, Жюльен, Лапша

12 дисков



1 x 8 mm
1 x 26 mm
2 x 2 mm
2,5 x 2,5 mm
2 x 4 mm
2 x 6 mm

	№ по каталогу
2 x 8 mm	28172
2 x 10 mm	28153
3 x 3 mm	28051
4 x 4 mm	28195
6 x 6 mm	27072
8 x 8 mm	27066

	№ по каталогу
27067	
28173	
28101	
28052	
28053	
28054	



1,8 мм → 8x8 мм

### ▶ Кубики

10 комплекта



5 x 5 x 5 mm
8 x 8 x 8 mm
10 x 10 x 10 mm
12 x 12 x 12 mm
14 x 14 x 5 mm

	№ по каталогу
28110	
28111	
28112	
28197	
28181	

	№ по каталогу
28179	
28113	
28114	
28115	
28180	



5x5x5 мм → 50x70x25 мм

### ▶ Фри

4 комплекта



	№ по каталогу
8 x 8 mm	28134
8 x 16 mm	28159
10 x 10 mm	28135
10 x 16 mm	28158

### ▶ Протирка для пюре

2 комплекта



	№ по каталогу
Ø 3 mm	28208
Ø 6 mm	28210

8x8 мм → 10x16 мм

### ▶ ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ КОМПЛЕКТАЦИЯ CL 55 И CL 60



#### Воронка с 4 прямыми трубками

- Для нарезки длинных овощей с большой производительностью.
- Диаметр трубок: 2 трубки 50 мм и 2 трубки 70 мм.



#### Воронка с прямыми и наклонными трубками

- Для нарезки длинных овощей и косой нарезки.
- Диаметр трубок - 70 мм, толкателей - 50 мм



# ОВОЩЕРЕЗКИ

## Настольные модели



### Ключевые особенности

#### Высокая производительность:

- Большая загрузочная воронка с рычагом (площадь 238 мм<sup>2</sup>) для нарезки объемистых овощей и автоматическая воронка для непрерывной работы.
- Мощный двигатель, обеспечивающий высокую производительность (до 1800 кг/ч с автоматической воронкой).

#### Большое разнообразие форм нарезки:

- Полная гамма 50 дисков, позволяющая производить все формы нарезки: прямые и фигурные ломтики, соломка и полоски, натирать на терке, нарезать кубиками и брусочками для картофеля фри.
- Воронки 4-х типов дают возможность выбора оптимального варианта машины.

#### Простая и надежная конструкция:

- Корпус из нержавеющей стали гарантирует простоту очистки и длительный срок службы.
- Детали, находящиеся в контакте с продуктами, легко снимаются и очищаются.



**Кол-во блюд за 1 смену:** До 3000 в день.



### Назначение:

Для больших ресторанов - Столовых - Фабрик-кухонь - Кейтеринга



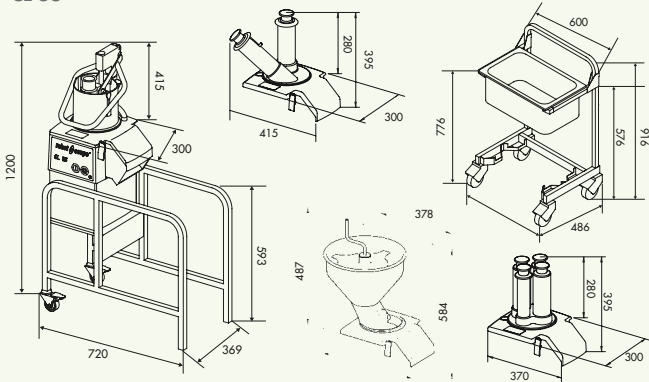
### Коротко:

- **Высокопроизводительные, надежные и простые в уходе** эти овощерезки помогут вам выполнять ежедневную работу легко и эффективно.

Norme CE

	Автоматическая воронка	Воронка с рычагом	Воронка с 4 трубками	Передвижная тележка	Тележка	Протирака для пюре	Стойка-шпилька	MultiCut Комплект 16 Дисков
CL 55 рабочая станция	✓	✓	По доп. Заказу	По доп. Заказу	✓	✓	По доп. Заказу	✓
CL 55 с 2 воронками	✓	✓	По доп. Заказу	По доп. Заказу	По доп. Заказу	По доп. Заказу	По доп. Заказу	По доп. Заказу
CL 55 с рычагом	По доп. Заказу	✓	По доп. Заказу	По доп. Заказу	По доп. Заказу	По доп. Заказу	По доп. Заказу	По доп. Заказу
CL 60 рабочая станция	✓	✓	✓	✓	По доп. Заказу	✓	✓	✓
CL 60 с 2 воронками	✓	✓	По доп. Заказу	По доп. Заказу	По доп. Заказу	По доп. Заказу	По доп. Заказу	По доп. Заказу
CL 60 с рычагом	По доп. Заказу	✓	По доп. Заказу	По доп. Заказу	По доп. Заказу	По доп. Заказу	По доп. Заказу	По доп. Заказу

CL 55

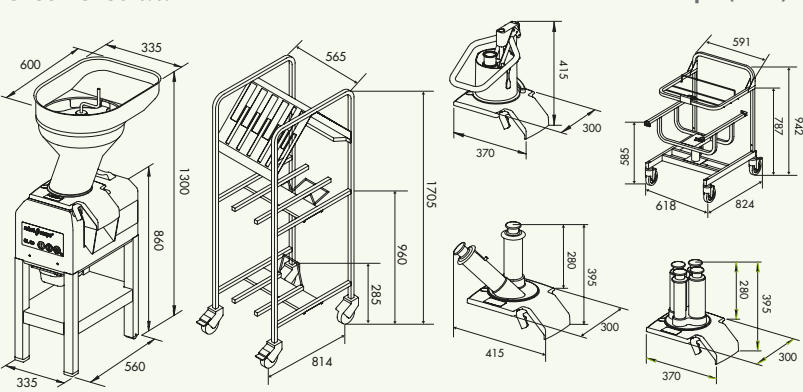


Размеры (в мм)

### Электрические характеристики

	Скорость (об/мин)	Мощность (Вт)	Ток (А)	Напряжение
CL 55	375 & 750	1100	1,4	400 В/50 Гц / 3
CL 60	375 & 750	1500	3,4	400 В/50 Гц / 3
CL 60 V.V.	375 до 750	1500	12	230 В / 50-60 Гц/1

CL 60 - CL 60 V.V.



Размеры (в мм)

**robot coupe®**

Изготовлено во Франции компанией  
ROBOT-COUPÉ S.N.C.

Генеральная дирекция, Франция,  
Международная дирекция и маркетинг:  
Tél.: + 33 1 43 98 88 33 - Fax : + 33 1 43 74 36 26  
48, rue des Vignerons  
94305 Vincennes Cedex - France  
email : international@robot-coupe.com

### ДИСТРИБЬЮТОР

#### НОРМЫ:

##### Аппараты соответствуют:

- Положениям следующих европейских директив и соответствующим гос законодательствам: 2006/42/CE, 2014/35/UE, 2014/30/UE, 1935/2004/CE, 10/2011/UE, «RoHS» 2002/95/CE, «DEEE» 2012/19/UE.
- Положениям стандартизованных европейских норм, указанных выше, а также норм в отношении техники безопасности и гигиены: EN ISO 12100 - 2010, EN 60204-1 - 2006, EN 1678 - 1998, EN 60529-2000: IP 55, IP 34.

