

# robot coupe®



**SZATKOWNICA**

CL 50 • CL 50 Ultra • CL 52



**RESTAURACJE – ŻYWIENIE ZBIOROWE – STOŁÓWKI – CATERING**

Wyjątkowe modele, wydajne, solidne, łatwe w czyszczeniu i zapewniające największą różnorodność obróbki.

### Duży otwór wsadowy



Do 10 pomidorów lub połowa główki kapusty.



### Cylindryczny otwór wsadowy



Ø 58 mm jednolite cięcie długich produktów, takich jak cukinie, marchewki, pepperoni czy ogórki.



**Popychacz 2 w 1: Nowość**  
Ø 39 mm cięcie małych produktów, takich jak papryczki chilli, ogórki konserwowe, suche kielbasy, szparagi, cebula dymka, banany, truskawki, winogrona...



### Bardzo szeroki otwór wsadowy



Do 15 pomidorów lub cała główka kapusty.



**Ruchoma dźwignia popychacza** pozwala na zminimalizowanie siły docisku i zwiększenie wydajności.

## ▶ CL 50 / CL 50 Ultra



50  
400  
Przerób praktyczny: do 150 kg/godz  
170 mm  
75 mm  
58 mm  
Powierzchnia: 139 cm<sup>2</sup>

550 Wat



550 Wat  
Blok silnika ze stali nierdzewnej

## ▶ CL 52



70  
600  
Przerób praktyczny: do 250 kg/godz  
175 mm  
59 mm  
Powierzchnia: 227 cm<sup>2</sup>

750 Wat  
Blok silnika ze stali nierdzewnej

## Wyjątkowo Ergonomiczny

Zaprojektowany, aby łatwo przetwarzać duże ilości warzyw w jak najkrótszym czasie.



**KOMFORT PRACY  
OCHRONA PRZED RSI\*  
ZMNIEJSZENIE UCIAŻLIWOŚCI**



### ODPORNOŚĆ

Silnik asynchroniczny przeznaczony do intensywnej eksploatacji.



### ERGONOMIA

Automatyczne uruchamianie urządzenia za pomocą dźwigni zapewniające komfort i szybkość.



### NIEWIELKIE WYMIARY

Oszczędność miejsca dzięki bocznemu wyrzutowi.



### LATWY W CZYSZCZENIU

Pokrywa gładka, bez zębrowania, zapewnia łatwe czyszczenie.



### PRĘDKOŚĆ

• Do wyboru dwie wersje:  
**1 prędkość** (jednofazowy lub trójfazowy) 375 obr/min.  
**2 prędkości** (trójfazowy) : 375 obr/min i 750 obr/min.  
(dotyczy modelu CL 52 400V 2 prędkości).

\* Urazy mięśni i ścięgien

Tnij w cienkie plasterki, ścieraj, tnij w słupki julienne, w kostkę, frytki...



...pokrój małe produkty...



...i nie tylko:

## ▶ Opcja: Funkcja praski do puree



### • Szybkość i pojemność

Pozwalają w 2 minuty przygotować aż do 10 kg dobrej jakości i smacznego puree i ziemniaków tłuczonych.

### • Ergonomia

Duży ergonomiczny otwór wsadowy do ciągłego podawania ziemniaków ograniczając przy tym ilość pracy.

### • Wieloczynnościowość

Skorzystaj z dodatkowej funkcji do wyrobu puree w szatkownicy do warzyw, oprócz ponad 50 sposobów krojenia owoców i warzyw



• Otwór wsadowy  
CL 50/CL 50 Ultra\*



• Łopatką  
• siatka do puree:  
3 mm lub 6 mm



• Specjalna tarcza odprowadzająca

\*Nie pasuje do CL 52



# WIELE SPOSOBÓW KROJENIA !

## ▶ Plastry



0,6 mm 10 mm



0,6 mm  
0,8 mm  
1 mm  
2 mm  
3 mm  
4 mm

### Symbol

28166  
28069  
28062  
28063  
28064  
28004

12 tarcz

5 mm  
6 mm  
8 mm  
10 mm  
Ziemniaki gotow 4 mm  
Ziemniaki gotow 6 mm

### Symbol

28065  
28196  
28066  
28067  
27244  
27245



## ▶ Faliste



2 mm 5 mm



3 tarcze

### Symbol

2 mm 27068  
3 mm 27069  
5 mm 27070



## ▶ Wiórki



1,5 mm 9 mm



1,5 mm  
2 mm  
3 mm  
4 mm  
5 mm

### Symbol

28056  
28057  
28058  
28073  
28059

10 tarcz

7 mm  
9 mm  
Parmezan  
Chrzan  
Ziemniaki typu Röstis

### Symbol

28016  
28060  
28061  
28055  
27164



## ▶ Słupki



1x8 mm 8x8 mm



1 x 8 mm  
1 x 26 mm Cebula/kapusta  
2 x 2 mm (celer)  
2,5 x 2,5 mm  
2 x 4 mm  
2 x 6 mm

### Symbol

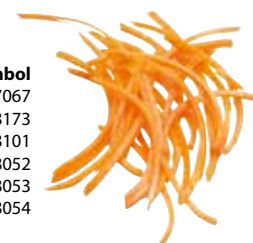
28172  
28153  
28051  
28195  
27072  
27066

12 tarcz

2 x 8 mm  
2 x 10 mm  
3 x 3 mm  
4 x 4 mm  
6 x 6 mm  
8 x 8 mm

### Symbol

27067  
28173  
28101  
28052  
28053  
28054



## ▶ Kostki



5x5x5 mm 50x70x25 mm

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

### Symbol

28110  
28111  
28112  
28181  
28179

9 zestawów

14 x 14 x 14 mm  
20 x 20 x 20 mm  
25 x 25 x 25 mm  
50 x 70 x 25 mm

### Symbol

28113  
28114  
28115  
28180



## ▶ Frytki



8x8 mm 10x16 mm



8 x 8 mm  
8 x 16 mm  
10 x 10 mm  
10 x 16 mm

### Symbol

28134  
28159  
28135  
28158

4 zestawy



# Szatkwonica



## Korzyści:

### Duża wydajność pracy:

- Duży otwór wsadowy do obróbki dużych warzyw takich jak kapusta czy sałata.

### Wiele sposobów krojenia:

- Kompletna gama 50 tarcz tnących do krojenia w plasterki, plasterki w kształcie falistym, przecierania, krojenia w słupki lub wiórki, albo do sałatki jarzynowej (kostka 5x5x5 mm do 50x70x25 mm) o dużej precyzji i optymalnej jakości krojenia.
- Urządzenie z 1 prędkością 375 obr/min jest idealne do krojenia produktów delikatnych, w kostki i frytki oraz umożliwia różnego rodzaju krojenie w plasterki, wiórki i słupki.
- Urządzenie z 2 prędkościami 375 i 750 obr/min jest przeznaczone do precyzyjnego i jednocześnie szybkiego krojenia na przykład przy tarciu ziemniaków lub innych twardych produktów.

### Prosta i niezawodna konstrukcja:

- Wszystkie części będące w kontakcie z obrabianymi produktami można łatwo wymontować i dokładnie umyć.
- Silnik asynchroniczny przeznaczony do intensywnej eksploatacji.



## Ilość posiłków :

Do 600



## Kg Wydajność:

Praktyczna: do 250 kg/h.

Teoretyczna: do 750 kg/h.



## W skrócie:

Wysokiej jakości sprzęt, trwały w użyciu, łatwy do mycia i zapewniający bardzo dużą różnorodność krojenia. Potrafi precyzyjnie, łatwo i skutecznie spełnić codzienne potrzeby.



## Silnik asynchroniczny

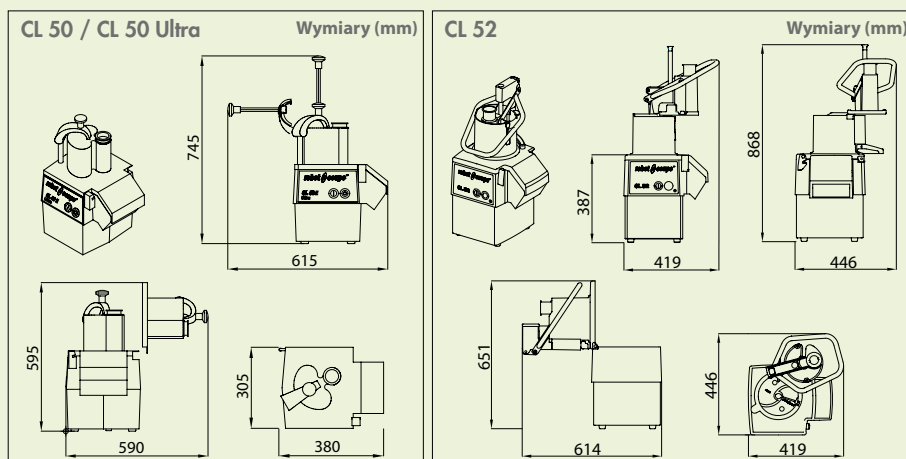


- **Asynchroniczny silnik do maszyn przemysłowych** nadający się, dzięki swej wyjątkowej trwałości i niezawodności, do intensywnej eksploatacji.
- Ustawiony na łożysku kulkowym, co zapewnia cichą pracę i eliminuje drgania.
- Dużej mocy.
- **Żadnych czynności obsługi :**
  - Brak części zużywalnych i szczotek węglowych.
  - Wał napędowy ze stali nierdzewnej.

Normy UE

	Dane elektryczne			Waga (kg)	
	Prędkość (obr/min)	Moc (Watt)	Napięcie* (Amp.)	Netto	Brutto
CL 50	375	550	230 V/1 - 50 Hz - 5,7	17,6	19,8
CL 50	375	550	400 V/3 - 50 Hz - 1,7	17,6	19,8
CL 50	375 & 750	600	400 V/3 - 50 Hz - 1,8/2,1	17,6	19,8
CL 50 Ultra	375	550	230 V/1 - 50 Hz - 5,7	18	20,2
CL 50 Ultra	375	550	400 V/3 - 50 Hz - 1,7	18	20,2
CL 50 Ultra	375 & 750	600	400 V/3 - 50 Hz - 1,8/2,1	18	20,2
CL 52	375	750	230 V/1 - 50 Hz - 5,3	25,5	28
CL 52	375	750	400 V/3 - 50 Hz - 2,0	25,5	28
CL 52	375 & 750	900	400 V/3 - 50 Hz - 2,7	25,5	28

\*Możliwość innych napięć



**robot coupe®**

SPRZĘT WYTWARZANY WE FRANCJI  
PRZEZ ROBOT-COUPÉ SP.J.

Dyrekcja Generalna Francja  
Dział międzynarodowy i marketing :

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

email : international@robot-coupe.com

**www.robot-coupe.com**

**DYSTRYBUTOR**

### NORMY:

Aparatura wykonana zgodnie z:

- Postanowieniami następujących dyrektyw europejskich i przystosowanego do nich prawodawstwa poszczególnych krajów członkowskich: 2006/42/CE, 2014/35/UE, 2014/30/UE, 2011/65/UE, 2012/19/UE, CE n° 1935/2004, UE n° 10/2011.
- Postanowieniami następujących norm europejskich oraz norm stanowiących o środkach bezpieczeństwa i higieny: EN ISO 12100:2010, EN 60204-1:2006, EN 60529: IP 55, IP 34, EN 1678.

