

# robot coupe®

QUALITY FOOD PROCESSORS FOR PROFESSIONAL KITCHENS

 **GRÖNSAKSSKÄRARE**  
CL 50 • CL 50 Ultra



RESTAURANG – STORKÖK – CATERING – BUTIKSKÖK

## ▶ CL 50 / CL 50 Ultra

Bänkmödel med en stor böformad nedmatare med plats för ca: 10 tomater.. En "arbetshäst" i många kök världen runt. Välj mellan 51 olika: skär-, riv-, strimmel-, räffel-, tärnings- och french fries verktyg.

### ERGONOMISK

Tryckmatarens automatiska återstart underlättar arbetet och minskar beredningstiden.

### HYGIENISK

Locket och utkastarhuset är designat för en enkel och snabb rengöring. Helt fri från kanter och skymslen för en optimal hygien.

### KRAFFTULL

Krafftullt motorblock med en underhållsfri induktionsmotor... krafftull och driftsäker.

### Specialverktyg

Som extra tillbehör till finns en beredare för potatis. Begär särskilt prospekt.



### EFFEKTIV

- Stor böformad nedmatare (139 cm<sup>2</sup>) klarar upp till 10 tomater.
- Effektiv tubmatare (Ø 58) för t ex gurka, purjolök och rabarber.



### PRAKTISK

- Praktiskt utkast på sidan med plats för en djup kantin på 15 cm.
- Stor effektiv mataröppning, utmärkt vid skärning av t ex vitkål.

# 51 VERKTYG

## Beredning med variation...

Välj mellan 51 olika: skär-, riv-, strimmel-, räffel-, tärnings- och french fries verktyg. CL 50/CL 50 Ultra gör det verkligen möjligt att variera skärniten och förnya salladsbordet.



### DET BREDASTE SORTIMENTET AV SKÄRVERKTYG!

#### Skärskivor



16 verktyg



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

ref.		ref.
28166	8 mm	28066
28069	10 mm	28067
28062	14 mm	28068
28063	Räffelskiva 2 mm	27068
28064	Räffelskiva 3 mm	27069
28004	Räffelskiva 5 mm	27070
28065	Kokt potatis 4 mm	27244
28196	Kokt potatis 6 mm	27245



0,6 mm → 14 mm

#### Rivskivor



11 verktyg



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

ref.		ref.
28056	Pizzarivare	28106
28057	9 mm	28060
28058	Finrivare	28061
28073	Rädisrivare	28055
28059	Röstirivare	27219
28016		



1,5 mm → 9 mm

#### Strimmel- och tagliatelleskivor



12 verktyg



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

ref.		ref.
28172	2 x 8 mm	27067
28153	2 x 10 mm	28173
28051	3 x 3 mm	28101
28195	4 x 4 mm	28052
27072	6 x 6 mm	28053
27066	8 x 8 mm	28054



1x8 mm → 8x8 mm

#### Tärningsverktyg



9 tärningsverktyg



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

ref.		ref.
28110	14 x 14 x 14 mm	28113
28111	20 x 20 x 20 mm	28114
28112	25 x 25 x 25 mm	28115
28181	50 x 70 x 25 mm	28180
28179		



5x5x5 mm → 50x70x25 mm

#### French fries verktyg



3 tärningsverktyg



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

ref.
28134
28135
28158



8x8 mm → 10x16 mm



# Grönsaksskärare

## Bänkmodeller



### Uppskattade egenskaper:

#### Modern teknologi:

- Robot-Coupe's breda sortiment av grönsaksskärare är resultatet av ett framgångsrikt samarbete med professionella matlagare världen runt.

#### Kreativ beredning:

- Till CL 50/CL 50 Ultra finns ett komplett sortiment med 51 olika skärverktyg för: skärning, räffling, rivning, strimling, tärning och french fries. Spar tid och ökar kreativiteten i köket.

#### Stor kapacitet:

- CL 50/CL 50 Ultra har en stor böformad nedmatare vilket underlättar beredningen av skrymmande grönsaker, rotsaker, kål och sallad. Den böformade nedmataröppningen är även perfekt för ömtåliga grönsaker som t ex paprika och tomat.

#### Optimal hygien:

- Alla delar är lätt löstagbara för en snabb rengöring och för en optimal hygien.



### Antal portioner/måltid:

Teknisk kapacitet 6,5 kg/min.

CL 50/CL 50 Ultra är idealisk från ca: 60-300 port/måltid.



### Målgrupp:

Restaurang, skolor, daghem, salladsbarer, ålderdomshem, catering, butikskök m fl.



### I korthet:

Vilken modell du än väljer kan du vara säker på att det kommer att bli en säker, pålitlig och tidsbesparande investering.



## Induktionsmotor



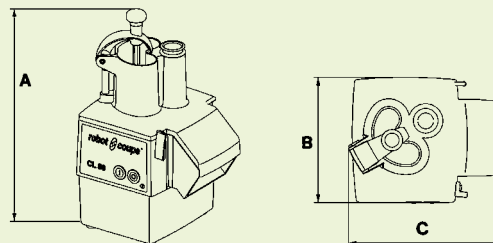
### Driftsäker induktionsmotor

- Underhållsfri
- Tyst
- Kraftfull
- Pålitlig

CE standard

	Elektriska data			Mått (mm)			Vikt (kg)	
	Varytal v/m	Watt	Anslutning*	A	B	C	Netto	Brutto
CL 50	375	550	230 V/1 50 Hz	590	320	350	15	18
CL 50	375 och 750	600	400 V/3 50 Hz	590	320	350	15	18
CL 50 Ultra	375	550	230 V/1 50 Hz	590	320	350	15	18
CL 50 Ultra	375 och 750	600	400 V/3 50 Hz	590	320	350	15	18

### CL 50 - CL 50 Ultra



\*Finns även med andra spänningar.

**robot coupe®**

TILLVERKAD I FRANKRIKE AV ROBOT-COUBE S.N.C

#### Försäljningskontor:

Planlavägen 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  
e-mail: international@robot-coupe.com

[www.robot-coupe.com](http://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.

