

robot coupe®



SEBZE DOĞRAMA MAKİNELERİ

CL 55 • CL 60 • CL 60 V.V.



OTELLER - RESMİ KURUMLAR - TOPLU YEMEK



CL 60 Otomatik



- Otomatik kafa, yüksek üretim kapasitesi ile, mükemmel kesim kalitesini birleştirmektedir. (yükleme kafasının şekli, dönüş yüzeyi ve disklerin kesim yüzeyi arasında mükemmel denge).
- Bu kafa, örneğin **havuç rendesi**, ince **dilimler** veya **küp küp doğranmış patates** için çok uygundur. Uzun ürünlerin dilimlenmesi, hassas veya çok hacimli ürünler ile çalışma gibi bazı özel çalışmaların haricinde tüm kesim çeşitleri gerçekleştirilebilir.
- Makinenin devamlı olarak beslenmesini kolaylaştırmak için öngörülen **paslanmaz besleme tablası**.
- 300 ile 3000 arası veya daha fazla küver için önerilir.

* Sadece oluğun tabanı alüminyumdur

- **Tamamı paslanmaz** motor bloğu.
- Makinenin yoğun bir şekilde kullanımı için **sağlam bir yapı**.
- **Daha az tıkanıklık** ve daha fazla kullanım konforu elde edilmesi için motor bloğu hizasında **olukların yatırılması**.
- **Mükemmel doğrama ve hızlılık** garantisi için 2 devirli **375 veya 750 devir/ dakika**
- Basit tasarımı sayesinde, besinlerle temas eden tüm parçalar, **mükemmel bir hijyen** için alet gerektirmeden **kolayca sökülebilir**.
- **Kompakt ölçüleri, tekerlekleri ve tutma kolu**, makinenin çok kolay bir şekilde hareket ettirilmesini sağlar.
- Hangi kafa kullanılıyor olursa olsun cihaz çalışırken kesici gereçlere her türlü erişimi engelleyen **manyetik emniyet** sistemi.

CL 60 itme kafalı



- Hacimli sebzeler ile çalışmak için özel olarak tasarlanmış, uzun ve hassas sebzelerle çalışmak için **entegre tüplü** (Ø 58 mm) ve **itme kafası** (227 cm² yüzey).
- Oluk üzerine takılan kafa, kullanıcı için **kullanım kolaylığı** ve **minimum güç sarf etme** imkanı sağlamak üzere tasarlanmıştır.
- Daha fazla kullanım konforu ve daha yüksek bir verim için Makinenin itme kolu tarafından otomatik olarak **yeniden çalıştırılması**.
- İtme kafası oluğun giriş alanının daha fazla geniş oluşu, **zaman kazanmak** ve **daha yüksek verim** elde etmek için sebzelerin önceden kesilmesini gerektirmez.
- 300 ile 400 arası veya daha fazla küver için önerilir.

SEBZE DOĞRAMA MAKİNELERİ

ZEMİN TİPİ MODELLER



Ürünün "Artı"ları:

Çalışma kapasitesi :

- Hacimli sebzelerle çalışmak için geniş ağızlı itme kafası (227 cm² yüzey) ve sürekli kesim için otomatik kafa.
- Yüksek verim elde etmek için güçlü motor (900 kg/s'e kadar).

Çok sayıda doğrama çeşidi :

- Dilimleme, rendeleme, şerit (jülyen) şeklinde doğrama, dalgalı doğrama, kuşbaşı (küp) doğrama veya parmak patates doğrama işlemlerini gerçekleştirmek için 46 diskli komple 1 koleksiyon.
- İşlem çeşitliliğini garanti eden 4 farklı kafa tipi.

Basit ve sağlam tasarım :

- Kolay bir temizlik ve cihazın kullanım ömrünün uzun olması için materyallerin seçilmesinde paslanmaz çeliğin fazlalığı.
- Kolay sökülebilir ve temizlenebilir ; hijyen açısından besinlerle temas edebilen parçalar.



Küver sayısı :

3000 kadar.



Kullanıcılar :

Resmi Kurumlar - Merkezi Mutfaklar - Gıda Sanayi.



Kısaca :

- **Verimli, sağlam, temizlemesi kolay imkânı sunan** bu makineler eşsizdir ve günlük ihtiyaçlarınızı hassas, kolay ve etkili bir şekilde karşılayacaktır.

Pratik debi

700 kg/s'e kadar *

Teorik debi

15 kg/s'e kadar *

Küver sayısı

100 - 1000 + *

CL 55

CL 60 • CL 60 V.V. (Değişken hız)

900 kg/s'e kadar *

30 kg/s'e kadar *

300 - 3000 + *

* Kafa tipine ve seçilen kesim şekline göre.

OPSİYONLU AKSESUARLAR



4 düz tüplü kafa CL55 - CL60

- Yüksek debili uzun sebzeler ile çalışmak için tasarlanmıştır.
- Tüplerin çapı: 50 mm'lik 2 tüp ve 70 mm'lik 2 tüp



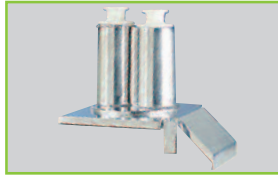
Besleme tablası CL55

- Sebzelerin oluk içerisine sürekli olarak doldurulmasını kolaylaştırmak için tasarlanmıştır.



Yarım ay şeklinde kafa CL55

- Yüzey : 121 cm².
- İtici ile hareket eder.



Düz tüplü kafa CL60

- Havuç, salatalık, pırasa, vs gibi uzun sebzeler veya mantar, vs gibi hassas meyve ve sebzeler ile çalışmak için tasarlanmıştır.



Düz ve eğik tüplü kafa CL55 - CL60

- Uzun sebzeler çalışmak ve eğik kesimler elde etmek için tasarlanmıştır.
- Bu kafa, bir tüp ve 75 mm çaplı bir tüp ve 50 mm çaplı bir diğer tüpü içermektedir.



Paslanmaz araba CL60

- Frenli kitlemeli tekerlekler tamamen paslanmaz 2 şaryo opsiyonlu olarak mevcuttur ve standart 2/1 veya 1/1 haznelerin alınmasını sağlarlar.



CL 60 V.V. Değişken hız

- CL 60 V.V., daha hassas bir kesim kalitesi elde edilmesini sağlayan **100 ile 1000 devir/dakika hız varyasyonuna** sahiptir. Böylece, kesim şekline ve kullanılacak sebze veya meyvelerin dokusuna göre çok hassas etkili bir hız seçilebilecektir.
- Bu hız varyasyonu, özellikle domates veya mantar gibi hassas ürünlerle çalışırken en iyi **kesim kalitesinin** elde edilmesini ve en titiz profesyonellerin tamamen memnun kalmasını sağlar..
- **Standart olarak** CL 60 V.V., tamamen paslanmaz **otomatik kafaya** sahiptir. **Opsiyon olarak, itme kafası** veya tüplü **kafa** takılabilir

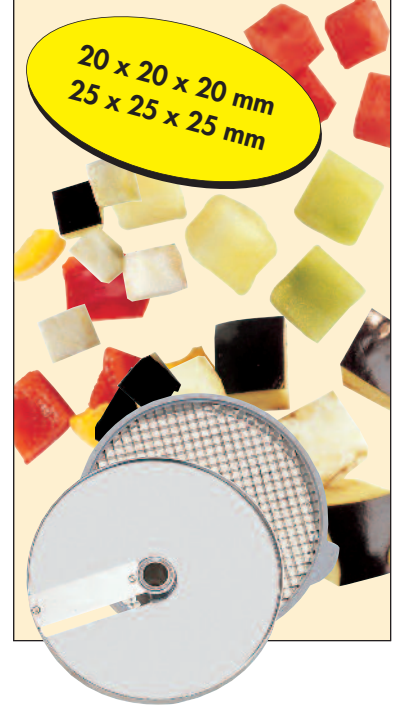
CL 55 Otomatik



- CL55 modeli, **yüksek verim** ve **kesim kalitesini birleştiren bir otomatik kafa** ile donatılmıştır.
- **Otomatik kafa tasarımı, kullanıcılara daha fazla besleme kapasitesi ve bunun sonucunda daha yüksek verim sunmak için yeniden gözden geçirilmiştir.**
 - CL 55 otomatik, mantar veya domates gibi **hassas ürünlerin kıyılması, havuç rendeleme, patateslerin kuşbaşı (küçük) doğranması** veya **kızartmalık parmak patates** kesilmesi gibi örnekler için idealdir.
 - Kolay temizlenmesi ve uzun ömürlülük için **tamamen paslanmaz kafa.**



- **Eşsiz bir kesim sonucu için üç fazlı, 375 devir/dakika ve 750 devir/dakika 2 hız.**
- 100 ile 1000 arası veya küver için önerilir.
- Saat debisi : Sebzelere ve seçilen oluk tipine göre 700 kg/saate kadar.
- Taban olarak kullanılan, kolay hareket etmesi için tekerlekli ve yüksek verim uygun standart haznelerin takılabilmesini sağlayan **paslanmaz stand.**
- **Keskin ve dayanıklı bir kesim** elde edilmesini sağlayan **yeni bıçak profili.**



CL 55 İtme Kafalı



- **Yoğun bir kullanım için sağlam yapı.**
- Bu model, **entegre tüplü** (Ø 58 mm) **İtme Kafalı** (yüzey 227 cm²) ve paslanmaz hareketli bir taban donanımlıdır.
- **Büyük kafa**, lahana ve salata gibi hacimli sebzelerle çalışabilmek için özel olarak tasarlanmıştır.
- Tüp, uzun veya hassas sebze veya meyvelerin **sürekli kesimi** için kullanılır.
- İtme Kafasının şekli, en iyi **kullanım rahatlığı** ve hızlı çalışma için geliştirilmiştir.

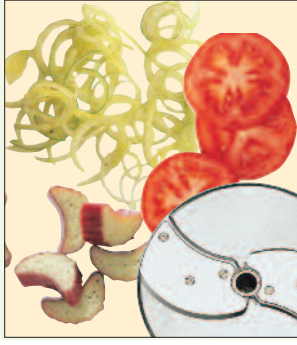


KOMPLE DİSK KOLLEKSİYONU

İNCE DİLİMLEYİCİLER



- 0.6 mm Ref.28166
- 0.8 mm Ref.28069
- 1 mm Ref.28062
- 2 mm Ref.28063
- 3 mm Ref.28064
- 4 mm Ref.28004
- 5 mm Ref.28065
- Pişmiş ürün 4 mm Ref.27244
- Pişmiş ürün 6 mm Ref.27245



- 8 mm Ref.28066
- 10 mm Ref.28067
- 14 mm Ref.28068
- 20 mm Ref.28132
- 25 mm Ref.28133

ÇUBUKLAR (JÜLYEN) / ÇUBUK (JÜLYEN) ŞEKLİNDE KESİM



- 1x8 mm Ref.28172
- 1x30 mm Ref.28153 Soğan/lahana
- 2x2 mm Ref.28051
- 2x4 mm Ref.27072
- 2x6 mm Ref.27066
- 2x8 mm Ref.27067

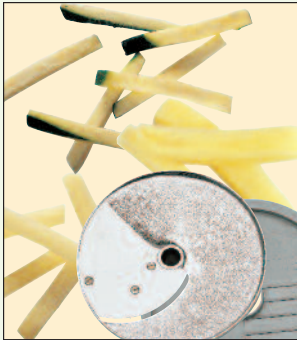


- 2 x 10 mm Ref.28173
- 3 x 3 mm Ref.28101
- 4 x 4 mm Ref.28052
- 6 x 6 mm Ref.28053
- 8 x 8 mm Ref.28054

DALGALI DİLİMLEME / PARMAK PATATES



- 2 mm Ref.27068
- 3 mm Ref.27069
- 5 mm Ref.27070



- 8 x 8 mm Ref.28134
- 10 x 10 mm Ref.28135
- 10 x 16 mm Ref.28158

RENDELEME



- 1.5 mm Ref.28056
- 2 mm Ref.28057
- 3 mm Ref.28058
- 4 mm Ref.28073
- 5 mm Ref.28059
- 7 mm Ref.28016
- 9 mm Ref.28060



- PARMESAN**
Ref.28061
- ROSTIS TIPI ÜRÜN**
Ref.27164
- TURP**
1mm Ref.28055

KÜP (KUŞBAŞI) KESME EKİPMANLARI



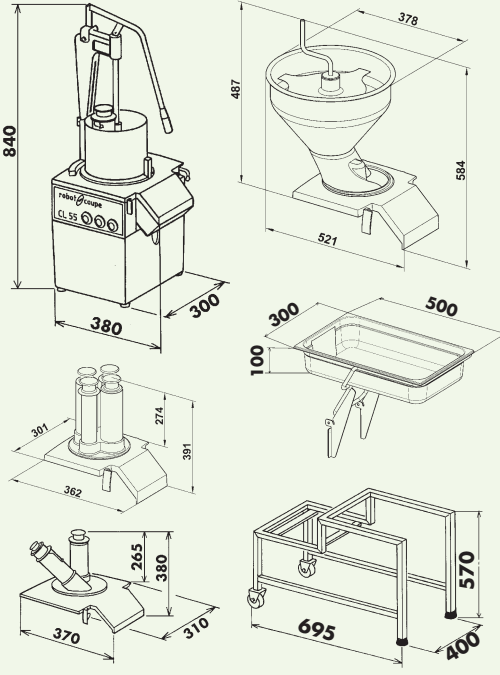
- 5 x 5 x 5 mm Ref.28110
- 8 x 8 x 8 mm Ref.28111
- 10 x 10 x 10 mm Ref.28112
- 14 x 14 x 14 mm Ref.28113



- 20 x 20 x 20 mm Ref.28114
- 25 x 25 x 25 mm Ref.28115
- 50 x 70 x 25 mm (salata) Ref.28180

CE
Normu

CL 55 Boyutlar (mm)



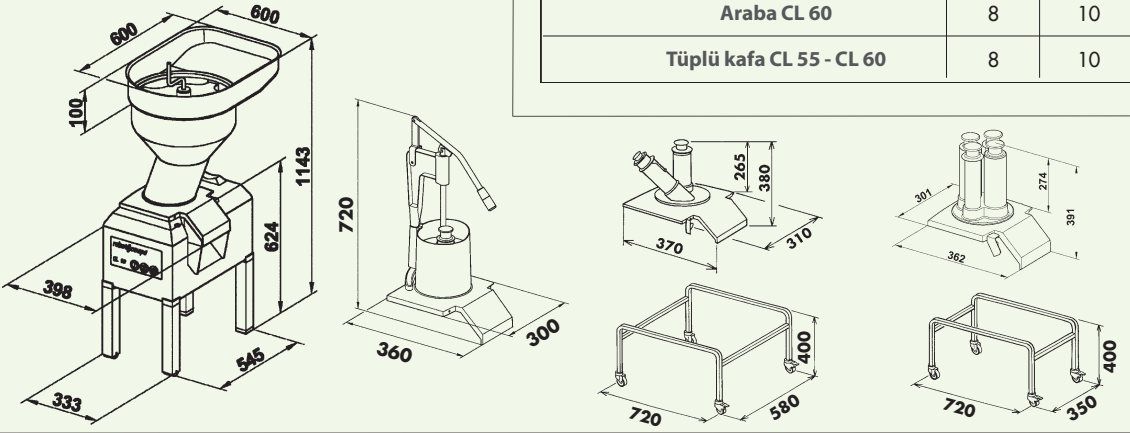
Elektrik özellikleri

	Hız (tr/dak)	Güç (Watt)	Yoğunluk (Amp.)	Voltaj
CL 55	375 ve 750	1 100	1,4	400 V 50 Hz / 3
CL 60	375 ve 750	1 500	3,4	400 V 50 Hz / 3
CL 60 V.V.	375 ve 750	1 500	12	230 V 50-60 Hz / 1

Ağırlık (kg)

	net	ambalajlı
CL 55 (motor bloğu)	18	19
CL 60 (motor bloğu)	43	57
CL 60 V.V. (motor bloğu)	43	57
Otomatik kafa CL 55	6,2	7,2
Otomatik kafa CL 60	13	16
Ytme Kafası CL 55	9	14
Ytme Kafası CL 60	7	12
Stand (CL 55)	8	10
Besleme tablası (CL 55)	3,5	6
Araba CL 60	8	10
Tüplü kafa CL 55 - CL 60	8	10

CL 60 - CL 60 V.V. Boyutlar (mm)



* Kullanılabilir başka voltajlar.

NORMLAR :

CIHAZ :

- Aşağıdaki Avrupa yönetmeliklerine ve bunların yerine geçen ulusal yasalar uygundur : 2006/42/CE, 2006/95/CEE, 2004/108/CE, 89/109/CEE, 2002/72/CE.
- Aşağıdaki Avrupa normlarına ve güvenlik ve hijyen ile ilgili hükümleri belirten normlara uygundur : EN 292 - 1 ve 2, EN 60204 - 1, 2006, EN 1678.



Fransa, Uluslararası ve Pazarlama Genel Müdürlükleri :

Tél.: + 33 1 43 98 88 33
Fax : + 33 1 43 74 36 26
48, rue des Vignerons - BP 157
94305 Vincennes Cedex - France
email : international@robot-coupe.com

www.robot-coupe.com

DİSTRİBÜTÖR

Robot Coupe Satıcısı
0212 2370749 - 0212 2370750
0212 2370751 - 0212 2370759

Bu cihazın teknik özelliklerini her an web sitemizde haber vermeksizin değiştirme hakkını saklı tutuyoruz. Bu belge içerisinde yer alan bilgiler akdi değildir ve her an değiştirilebilir.
© Her ülke için, her hakkı ROBOT-COUBE S.N.C. tarafından saklıdır.