

# robot coupe®

QUALITY FOOD PROCESSORS FOR PROFESSIONAL KITCHENS

 **GRÖNSAKSSKÄRARE**  
CL 20 • CL 40

**NYHET**



RESTAURANG – STORKÖK – CATERING – CAFÉER

## CL 40

Kompakt, lätt att använda, rengöra och förvara.  
Perfekt för trånga kök.

### HYGIENISK

Helt löstagbar grönsaks-  
skärartillsats. Tål rengöring  
i diskmaskin.

### ROBUST

Helt löstagbart utkastarhus i  
rostfritt stål, och ett kraftfullt  
motorblock i metal.

### MÅLGRUPP

- Perfekt för ca:  
20-100 port/måltid.
- Kapacitet ca:  
3 kg/min.

28  
VERKTYG

### Förstklassiga skärnitt:

CL 40: skär, river, strimlar, räfflar, tärnar och bereder French fries.  
Perfekt för skärning eller tärning av t ex tomat. Totalt finns 28 olika verktyg.  
De rostfria verktygen tål maskindisk\*.



### EFFEKTIV

- Stor bönformad  
nedmatare  
(104 cm<sup>2</sup>) klarar  
upp till 7 tomater.
- Tubmataren (Ø 58)  
används för gurka,  
purjolök m.m.



### PRAKTISK



Praktisk matning från sidan.



När ett riktigt  
effektivt utkast  
krävs finns en  
specialdesignad  
utkastarvinge.

\* Skärskivan till tärnings- och French friesverktyget rengörs för hand.

## ▶ CL 20



### PRAKTISK

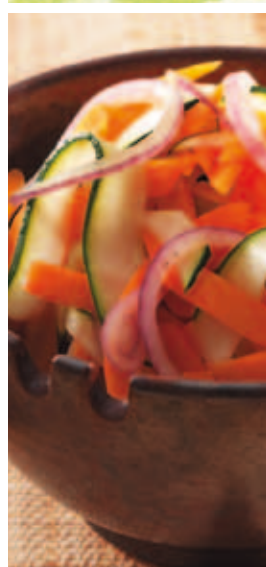
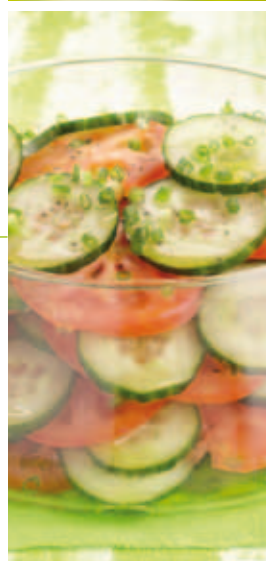
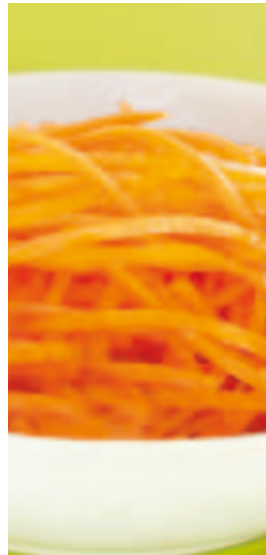
Helt löstagbar grönsaksskärartillsats, med en stor bönformad nedmatare (104 m<sup>2</sup>).

### MÅLGRUPP

- Perfekt för ca: 20-80 port/måltid.
- Kapacitet ca: 2 kg/min.

**23**  
VERKTYG

CL 20: skär, river, räfflar och strimlar.



## DET BREDASTE SORTIMENTET AV SKÄRVERKTYG!

Både CL 20 / CL 40



### ▶ Skärskivor

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



1 mm → 7 verktyg

6 mm

### ▶ Rivskivor



	ref.		ref.
1,5 mm	CL 20 / CL 40 27588/27148	Rädisrivare 0,7 mm	27078
2 mm	27577/27149	Rädisrivare 1 mm	27079
3 mm	27511/27150	Rädisrivare 1,3 mm	27130
6 mm	27046	Finrivare	27764
9 mm	27632	Potatisrivare	27191



1,5 mm → 10 verktyg

9 mm

### ▶ Strimmel- och tagliatelleskivor



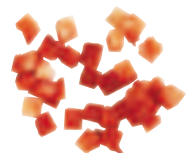
	ref.		ref.
2 x 2 mm	27599	4 x 4 mm	27047
2 x 4 mm	27080	6 x 6 mm	27610
2 x 6 mm	27081	8 x 8 mm	27048



2x2 mm → 6 verktyg

8x8 mm

### ▶ Tärningsverktyg



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



3 tärningsverktyg

8x8x8 mm → 12x12x12 mm

### ▶ French fries verktyg



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



2 tärningsverktyg

8x8 mm → 10x10 mm

Endast för CL 40

# Grönsaksskärare

CL20 • CL40



## Uppskattade egenskaper:

### Stor kapacitet:

- Stor bönformad nedmatare (104 cm<sup>2</sup>) för skrymmande grönsaker, som t ex isbergssallad, vitkål, paprika, tomat och potatis. Effektiv (Ø 58) tubmatare för långsträckta grönsaker som t ex gurka och purjolök.

### Stort sortiment av skärverktyg:

- Komplettt sortiment av rostfria skärskivor med ett perfekt skärnitt. Både CL 20 och CL 40 skär, river, strimlar och räfflar. Dessutom tärnar CL 40 samt bereder French fries.

### Lätt att använda och rengöra:

- Helt löstagbar grönsaksskärartillsats för en enkel användning och snabb rengöring.

### Säker:

- Ett patenterat magnetiskt säkerhetsbrytarsystem förhindrar kontakt med maskinens skärverktyg så fort som påmataren lyfts upp ur nedmataröppningen.



## Portioner/måltid:

CL 20 ca: 20-80

CL 40 ca: 20-100



## Målgrupp:

Restaurang, storkök, catering, caféer.



## I korthet :

CL 20 och CL 40 har en kompakt design och är därför platsbesparande, samt enkla att använda och rengöra.

## INDUSTRIELL INDUKTIONSMOTOR

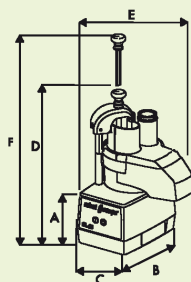
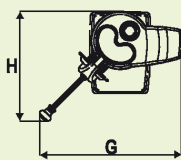
- Industriell induktionsmotor
- Kraftfull
- Tyst
- Underhållsfri
- Driftsäker



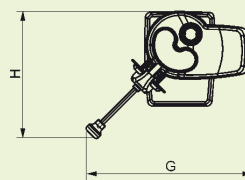
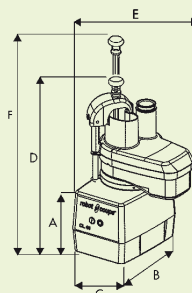
CE Standard

	Eldata			Mått (mm)								Vikt (kg)	
	Varvtal (v/m)	Watt	Anslutning*	A	B	C	D	E	F	G	H	Netto	Brutto
CL 20	1500	400	230 V/1 50 Hz	205	303	224	570	345	725	530	410	11 kg	13 kg
CL 40	500	500	230 V/1 50 Hz	225	303	224	590	345	745	530	410	15 kg	18 kg

CL 20



CL 40



\* Finns även med andra spänningar.

**robot coupe®**

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

### Försäljningskontor:

Planiavägen 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  
email : 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.

