robot coupe®

ОВОЩЕРЕЗКИ

CL 50 Gourmet

Новые оригинальные виды нарезки Гофре 2 и 3 мм!

КОМПЛЕКТ ДЛЯ ПЕТРУШКИ



ДЛЯ РЕСТОРАНОВ, СТОЛОВЫХ, КОЛБАСНЫХ ЦЕХОВ И ФАБРИК-КУХОНЬ

CL 50 Gourmet: превосходный выбор

Патент

НОВШЕСТВО: CL 50 Gourmet производит 7 видов оригинальной нарезки овощей и фруктов исключительного качества: **брюнуаз** и **гофре**. Такой вид нарезки очень трудно выполнить вручную в большом количестве, поэтому выигрывается много времени. Полная гамма из **53 дисков** поможет вашей кулинарной фантазии создавать «свежие» рецепты **с новыми видами новаторской и оригинальной нарезки**.



Высокая производительность



Большая воронка 132 см² для нарезки объемистых овощей, таких как капуста или сельдерей.

Точность



Круглая воронка Ø 69 мм для нарезки длинных овощей снабжена толкателем фиксирующей вставки для сопровождения овощей или фруктов во время нарезки.

Специально для маленьких порций



Съемная приемная ёмкость для нарезки брюнуаз в небольшом количестве и облегчения процедуры санитарной обработки. Емкость: 600 г картофеля 3x3x3 мм.

Большое разнообразие нарезки



Полная гамма из 53 дисков с лезвиями высокой точности заточки обеспечивает идеальное качество нарезки.

7 новых видов нарезки



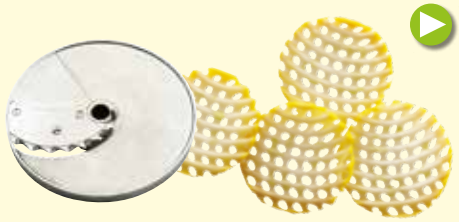
4 размера гофре



3 размера кубиков брюнуаз

САМОЕ БОЛЬШОЕ РАЗНООБРАЗИЕ НАРЕЗКИ

Гофре



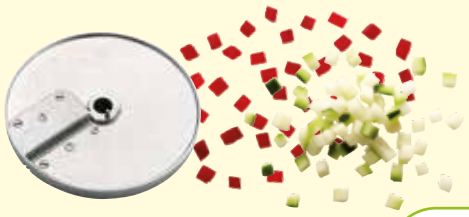
2 мм → 6 мм

4 диска

№ по каталогу	
2 мм	28198
3 мм	28199
4 мм	28177
6 мм	28178



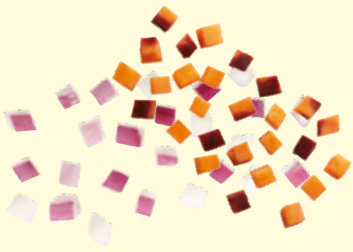
Брюнуаз



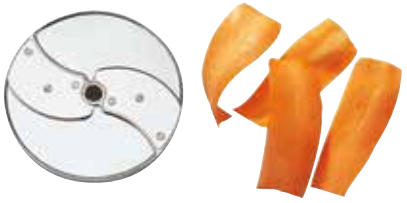
2 x 2 x 2 мм → 4 x 4 x 4 мм

3 диска

№ по каталогу	
2 x 2 мм	28174
3 x 3 мм	28175
4 x 4 мм	28176



Слайсер



0,6 мм → 10 мм

12 дисков

№ по каталогу		№ по каталогу	
0,6 мм	28166	5 мм	28065
0,8 мм	28069	6 мм	28196
1 мм	28062	8 мм	28066
2 мм	28063	10 мм	28067
3 мм	28064	вареный картофель 4 мм	27244
4 мм	28004	вареный картофель 6 мм	27245



Фигурные ломтики



2 мм → 5 мм

3 диска

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



Терка



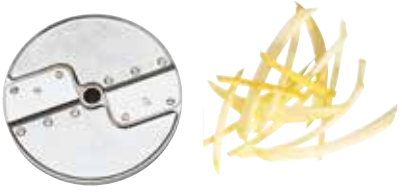
1,5 мм → 9 мм

10 дисков

№ по каталогу		№ по каталогу	
1,5 мм	28056	7 мм	28016
2 мм	28057	9 мм	28060
3 мм	28058	Пармезан	28061
4 мм	28073	Редька	28055
5 мм	28059	Драники	27164



Соломка, жюльен, лапша



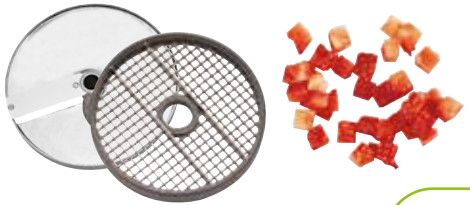
1 x 8 мм → 8 x 8 мм

12 дисков

№ по каталогу		№ по каталогу	
1 x 8 мм	28172	2 x 8 мм	27067
1 x 26 мм (лук/капуста)	28153	2 x 10 мм	28173
2 x 2 мм (сельдерей)	28051	3 x 3 мм	28101
2,5x2,5 мм	28195	4 x 4 мм	28052
2 x 4 мм	28072	6 x 6 мм	28053
2 x 6 мм	28066	8 x 8 мм	28054



Кубики



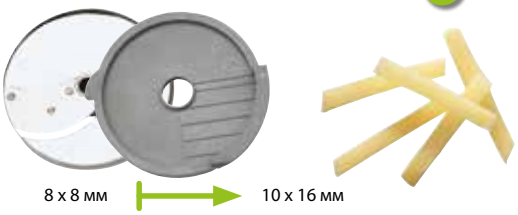
5 x 5 x 5 мм → 14 x 14 x 10 мм

5 комплектов

№ по каталогу	
5 x 5 x 5 мм	28110
8 x 8 x 8 мм	28111
10 x 10 x 10 мм	28112
14 x 14 x 5 мм	28181
14 x 14 x 10 мм	28179



Фри



8 x 8 мм → 10 x 16 мм

3 комплекта

№ по каталогу	
8 x 8 мм	28134
10 x 10 мм	28135
10 x 16 мм	28158















Новый аксессуар позволит Вам приготовить большие объемы петрушки в кратчайшие сроки!

Идеальное качество нарезки больших объемов петрушки за считанные минуты возможно благодаря 1-мм слайсеру и специальной вставке для петрушки.

В набор также входит комплект для кубиков 10 x 10 мм для нарезки помидоров и диск для мелких кубиков брюнуаз 4 x 4 мм для нарезки лука.

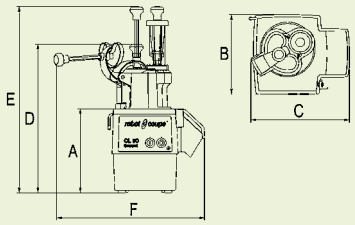
Воспользуйтесь новыми возможностями Вашей овощерезки, добавив к ней функции Набора для табуле в дополнение к уже существующим видам нарезки фруктов и овощей: слайсер, терка, волнистая нарезка, соломка, жюльен, кубики, фри + 2 эксклюзивных вида нарезки: мелкие кубики брюнуаз и вафельная нарезка - гофре.

Норма CE

Электрические характеристики			Вес (кг)	
Скорость (об/мин)	Мощность (Вт)	Напряжение* (А)	нетто	в упаковке
375	550	230 В/1 50 Гц/ 5,7	21,5	24,5

* Предусмотрены и другие параметры напряжения.

Размеры (мм)					
A	B	C	D	E	F
350	310	390	610	760	615



В **Набор для табуле/петрушки** (Арт. 28192) входят:



3 вставки для петрушки*



Слайсер 1 мм*



Комплект для кубиков 10 x 10 мм для нарезки помидоров



Диск для мелких кубиков брюнуаз 4 x 4 мм для нарезки лука

* **«Набор для нарезки петрушки»**(Арт. 28194), состоящий из двух вставок для петрушки и 1-мм слайсера, также доступен к заказу.

Фирма оставляет за собой право вносить изменения в технические характеристики этого устройства без предварительного предупреждения. Фигурирующие в этой документации данные не являются контрактными и могут быть изменены без предупреждения.
© Права ограничиваются в отношении всех стран фирмой: ROBOT-COUPE s.n.c.

Réf. : 450 335 - 02/2018 - Russe

robot coupe

Изготовлено во Франции компанией ROBOT-COUPE s.n.c. :

Генеральная дирекция, Франция, Международная дирекция и маркетинг:

Tél.: + 33 1 43 98 88 33
Fax : + 33 1 43 74 36 26
email : international@robot-coupe.com

www.robot-coupe.com

Дистрибьютор

НОРМЫ. Аппараты соответствуют:

- Положениям европейских директив, а также национальному законодательству, в которое они преобразованы: 2006/42/CE, 2014/35/UE, 2014/30/UE, 2011/65/UE, 2012/19/UE, CE N° 1935/2004, UE N° 10/2011.
- Положениям стандартизированных европейских норм, указанных выше, а также норм в отношении техники безопасности и гигиены: EN ISO 12100:2010, EN 60204-1:2006, EN 60529: IP 55, IP 34, EN 1678.