robot coupe®

ОВОЩЕРЕЗКИ

CL 55 • CL 60 • CL 60 V.V.



ДЛЯ БОЛЬШИХ РЕСТОРАНОВ - СТОЛОВЫХ - ФАБРИК-КУХОНЬ - КЕЙТЕРИНГА

MultiCut Комплект 16 Дисков

ОГРОМНОЕ РАЗНООБРАЗИЕ НАРЕЗКИ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ

Согласно требованиям по совершенствованию системы организации питания в общественных учреждениях, которые включают в себя сохранение и укрепление здоровья населения, а также пропаганду здорового образа жизни и стиля питания, становится крайне важным обеспечить школьные, больничные и корпоративные столовые профессиональным оборудованием для быстрой и качественной нарезки свежих овощей и фруктов.

Блюда со свежими овощами и фруктами не только насыщенны витаминами и полезны для здоровья, но также отвечают государственным требованиям о повышении пищевого качества блюд. Более того, благодаря разнообразным типам нарезки у шеф-поваров есть возможность приготовить оригинальные и креативные блюда при минимальных финансовых и временных затратах.

Компания Robot-Coupe, мировой лидер и инноватор в производстве профессиональных овощерезок, следует данной тенденции и предлагает идеальное решение - набор из 16 дисков для Рабочей станции-овощерезки

Слайсер


1 мм

Капуста, лук, пастернак, кабачки, репа, сельдерей, яблоко.




2 мм

Перец, сельдерей, морковь, лук-порей, бананы, киви.




4 мм

Помидоры, кабачки, грибы, баклажаны.



Терка


1.5 мм

Морковь, сельдерей, пастернак.




3 мм

Свёкла, капуста, морковь, сыр.



Фри


10 x 10 мм

Картофель, репа, сельдерей, кабачки, морковь.



Комплект Для Кубиков


5 x 5 x 5 мм

Свёкла, кабачки, огурец, яблоко, груша, дыня, манго.




10 x 10 x10 мм

Помидоры, кабачки, перец, лук, яблоко.




20 x 20 x 20 мм

Перец, кабачки, лук, картофель, дыня, яблоко, ананас и салат-латук.



Соломка


2 x 10 мм

Морковь, огурец, кабачки, свёкла.




2.5 x 2.5 мм

Морковь, огурец, редис, сельдерей, кабачки.




4 x 4 мм

Морковь, кабачки, огурец, сельдерей, картофель, редис, свёкла.



Комплект для очистки решёток



Инструмент для очистки решёток (5 мм, 8 мм и 10 мм)

+

Настенные держатели для дисков



для 16 дисков (4 крючка из нерж стали)

CL 55 РАБОЧАЯ СТАНЦИЯ
КОМПЛЕКС ОВОЩНОЙ ПЕРЕРАБОТКИ

До 1200 кг овощей в час



ТЕЛЕЖКА С РЕГУЛИРУЕМОЙ ВЫСОТОЙ, 3 ПОЗИЦИИ



Для удобного перемещения и загрузки овощей и фруктов.



Может использоваться для перемещения аксессуаров.



MULTICUT КОМПЛЕКТ 16 ДИСКОВ

АВТОМАТИЧЕСКАЯ ВОРОНКА



Для непрерывной нарезки овощей (помидоры, лук, картофель…).



ВОРОНКА С РЫЧАГОМ



Для крупных овощей, например, капусты или сельдерея. Со встроенной цилиндрической воронкой для овощей продолговатой формы (например, для огурцов).



ПРОТИРКА ДЛЯ КАРТОФЕЛЬНОГО ПЮРЕ 3 мм



Для приготовления картофельного пюре в больших количествах.



РЕГУЛИРУЕМАЯ ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ГАСТРОЁМКОСТЕЙ GN 1X1



Для перемещения и загрузки продуктов и хранения аксессуаров.

CL 55 с Рычагом

До **1000** порций

ОПЦИЯ + **50** ДИСКОВ



* Рекомендуется использовать воронку с рычагом для деликатной нарезки, например, морковь длинной лапшой или огурцы брусочками.

ВОРОНКА С РЫЧАГОМ

ЛЕГКО И БЕЗ УСИЛИЙ



Рычаг с усилителем снижает физическую нагрузку оператора, повышая его производительность.



Только для CL 60

Регулируемая высота ручки (3 положения) для комфортной работы.

ТОЧНАЯ НАРЕЗКА



Цилиндрическая воронка Ø 58 мм для равномерной нарезки длинных продуктов.



Толкатель Exactitube: Ø 39 мм равномерная нарезка мелких ингредиентов, таких как перцы, маринованные огурцы, сухие колбаски, спаржа, молодой лук, бананы, клубника, виноград...

ШИРОКАЯ ВОРОНКА XL



Объём воронки XL вмещает до 15 томатов и кочан капусты целиком.

ОПЦИЯ + **50** ДИСКОВ

До **3000** порций

CL 60 с Рычагом

НОВИНКА

Направляющая для выброса
Оптимальное распределение нарезанных овощей в гастроёмкости GN





Ёмкость из нержавеющей стали для режущих элементов



РЕГУЛЯТОР ВЫСОТЫ НОЖКИ
Позволяют справиться с неровностями пола.

НАДЁЖНАЯ КОНСТРУКЦИЯ

Моторный блок и тележка из нерж. стали.

ЛЁГКАЯ ОЧИСТКА

Все детали, находящиеся в контакте с продуктами, легко разбираются для быстрой очистки.

СИСТЕМА ЗАЩИТЫ

Предотвращает доступ к режущему инструменту, когда аппарат находится в работе.

ЛЁГКОСТЬ В ИСПОЛЬЗОВАНИИ

Тележка оснащена роликами для лёгкого перемещения, и на неё можно установить стандартные гастроёмкости для высокой производительности.

СКОРОСТЬ

Имеется 2 версии:

1 скорость: однофазное 375 об/мин.

2 скорости: трёхфазное 375 и 750 об/мин.

НАДЁЖНАЯ КОНСТРУКЦИЯ

Весь аппарат изготовлен из нерж. стали, кроме основания воронки из алюминия.

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ

Лоток из нержавеющей стали для непрерывной подачи овощей.

ЛЁГКОСТЬ В ИСПОЛЬЗОВАНИИ

Компактный размер, наличие 2 роликов и ручки обеспечивают удобное перемещение машины.

КОМПАКТНОСТЬ

Воронки откидываются по краю моторного блока.

СКОРОСТЬ

Имеется 2 версии:

2 скорости: трёхфазное 375 и 750 об/мин.

Переменная скорость: от 100 до 1000 об/мин

Модель CL 60 V.V. оснащена вариатором скорости, что позволяет плавно регулировать скорость в зависимости от текстуры продукта и типа нарезки.

CL 60 РАБОЧАЯ СТАНЦИЯ
КОМПЛЕКС ОВОЩНОЙ ПЕРЕРАБОТКИ

До 1800 кг овощей в час

НОВИНКА

Направляющая для выброса
Оптимальное распределение нарезанных овощей в гастроёмкости GN



РЕГУЛЯТОР ВЫСОТЫ НОЖКИ

СТОЙКА-ШПИЛЬКА ДЛЯ ХРАНЕНИЯ АКСЕССУАРОВ



- Для хранения и транспортировки всех аксессуаров Рабочей Станции – Комплекса Овощной Переработки!
- Поднос для **16 дисков** и **8 аксессуаров**.
- **Гастроёмкость GN 1X1** для кухонной утвари.
- **3 Воронки**



MULTICUT КОМПЛЕКТ 16 ДИСКОВ

АВТОМАТИЧЕСКАЯ ВОРОНКА



Для непрерывной нарезки овощей (помидоры, лук, картофель…).



ВОРОНКА С РЫЧАГОМ



Для крупных овощей, например, капусты или сельдерея.



ВОРОНКА С 4 ТРУБКАМИ



Специально для овощей продолговатой формы, например, огурцов или кабачков.



ПРОТИРКА ДЛЯ КАРТОФЕЛЬНОГО ПЮРЕ 3 мм



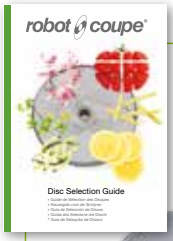
Для приготовления картофельного пюре в больших количествах.



ПЕРЕДВИЖНАЯ ТЕЛЕЖКА



Вмещает 3 гастроёмкости GN 1x1.



САМОЕ БОЛЬШОЕ РАЗНООБРАЗИЕ НАРЕЗКИ !

Слайсер

13 дисков





	Арт.		Арт.
0,6 мм	28166W	6 мм	28196W
0,8 мм	28069W	8 мм	28066W
1 мм	28062W	10 мм	28067W
2 мм	28063W	14 мм	28068W
3 мм	28064W	Картофельный салат 4 мм	27244W
4 мм	28004W	Картофельный салат 6 мм	27245W
5 мм	28065W		



0,6 мм → 14 мм

Волнистая





3 discs

	Арт.
2 мм	27068W
3 мм	27069W
5 мм	27070W



2 мм → 5 мм

Тёрка





11 дисков

	Арт.		Арт.
1,5 мм	28056W	9 мм	28060W
2 мм	28057W	Пармезан	28061W
3 мм	28058W	Редька	28055W
4 мм	28073W	Картофельный пирог	27164W
5 мм	28059W	Драники	27219W
7 мм	28016W		



1,5 мм → 9 мм

Соломка, Жюльен, Лапша





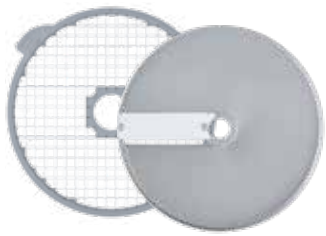
12 дисков

	Арт.		Арт.
1 x 8 мм	28172W	2 x 8 мм (лапша)	27067W
1 x 26 мм лук/капуста	28153W	2 x 10 мм	28173W
2 x 2 мм	28051W	3 x 3 мм	28101W
2,5 x 2,5 мм	28195W	4 x 4 мм	28052W
2 x 4 мм (лапша)	27072W	6 x 6 мм	28053W
2 x 6 мм (лапша)	27066W	8 x 8 мм	28054W



1,8 мм → 8x8 мм

Кубики



10 комплектов

	Арт.		Арт.
5 x 5 x 5 мм	28110W	14 x 14 x 10 мм	28179W
8 x 8 x 8 мм	28111W	14 x 14 x 14 мм	28113W
10 x 10 x 10 мм	28112W	20 x 20 x 20 мм	28114W
12 x 12 x 12 мм	28197W	25 x 25 x 25 мм	28115W
14 x 14 x 5 мм	28181W	50 x 70 x 25 мм	28180W



5x5x5 мм → 50x70x25 мм

Фри





4 комплекта

	Арт.
8 x 8 мм	28134W
8 x 16 мм	28159W
10 x 10 мм	28135W
10 x 16 мм	28158W

8x8 мм → 10x16 мм

Протирка для пюре



2 комплекта

	Арт.
Ø 3 мм	28208
Ø 6 мм	28210

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ КОМПЛЕКТАЦИЯ CL 55 И CL 60



Воронка с 4 прямыми трубками

- Для нарезки длинных овощей с большой производительностью.
- Диаметр трубок: 2 трубки 50 мм и 2 трубки 70 мм.



Воронка с прямыми и наклонными трубками

- Для нарезки длинных овощей и косой нарезки.
- Диаметр трубок - 70 мм, толкателей - 50 мм









robot coupe®

#THEsolution

Лёгкость
обработки свежих ингредиентов

Экономия
времени

Меньше
ручного труда

Меньше
отходов



Réf. : 451 624 - 03/2026 - Russe

Вы можете запросить демонстрацию на нашем сайте:
robot-coupe.com

Сканируйте и подписывайтесь на нас

СДЕЛАНО ВО ФРАНЦИИ