

robot coupe®



KROUHAČE ZELENINY

CL 30 Bistro



RESTAURACE - LAHUDKÁŘSTVÍ - BISTRA

CL 30 Bistro

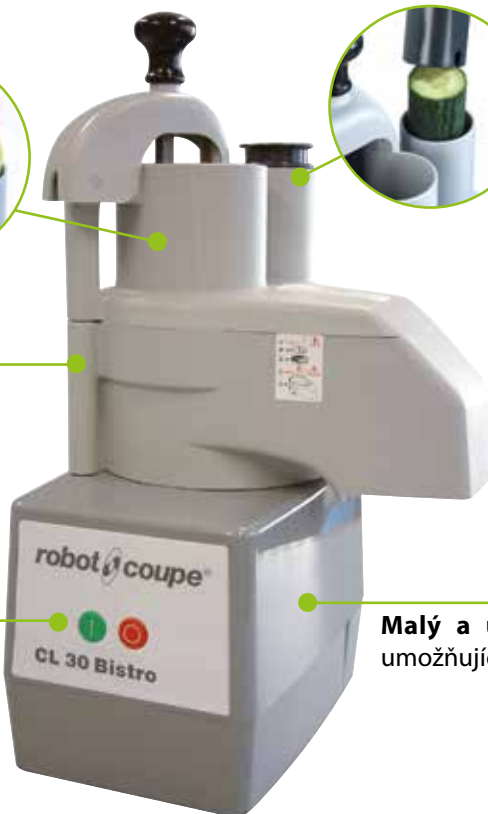
Velký otvor
(plocha 104 cm²)
pro krouhání
zeleniny jako
zelí, celer, salát,
rajčata atd.



Trubicový otvor
(Ø 58 mm) určený
pro **podlouhlou**
nebo křehkou
zeleninu, pro
perfektní plátko-
vání.



**Automatické opětné
spouštění přístroje pomocí
páčky**, pro pohodlnější
používání a rychlejší přípravu
jidel.



Operační kapacita:
až 80 kg/h.

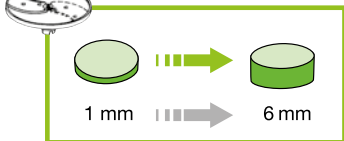
Výrobní kapacita:
až 3 kg/h.

Malý a úsporný stolní model
umožňující širokou škálu řezu.

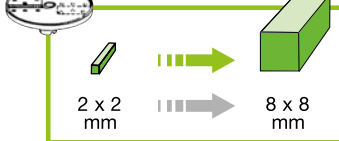
Rychlost **500 otáček za minutu**
umožňující **krájení kostiček**
a **hranolek** stejně dobře jako
krájení křehké zeleniny.

Kompletní sortiment disků

6 Plátkovačů



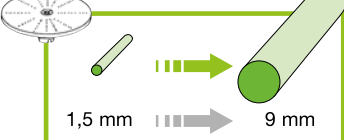
6 Nudličkovačů



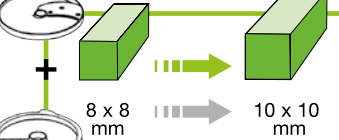
1 Vlnkovač



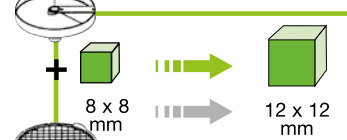
10 Strouhačů



2 Hranolky



3 Kostky



Norma
CE

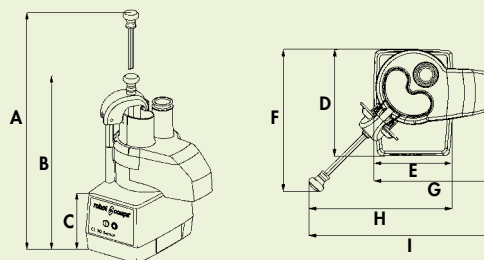
Technické údaje

Norma CE	Technické údaje				Rozměry (v mm)									Váha (kg)	
	Rychlost (ot/min)	Výkon (W)	Intenzita (Amp.)	Voltage*	A	B	C	D	E	F	G	H	I	Netto	Brutto
CL 30 Bistro	500	500	5,7	230 V 50 Hz/1	746	590	225	304	226	405	340	410	525	11	13

* Další napětí k dispozici.

NORMY: Příklad odpovídá:

- Požadavkům následujících evropských norem a zákonným předpisům států, které je převzaly do své legislativy: 2006/42/CE, 2014/35/UE, 2014/30/UE, 2011/65/UE, 2012/19/UE, CE n° 1935/2004, UE n° 10/2011.
- Požadavkům harmonizovaných evropských norem a norem týkajících se bezpečnosti a hygieny: EN ISO 12100:2010, EN 60204-1:2006, EN 60529: IP 55, IP 34, EN 1678.



VYROBENÉ VE FRANCII SPOLEČNOSTÍ ROBOT-COUPÉ S.N.C.:

Sídlo firmy, vývozní a marketingové oddělení:

Tél.: + 33 1 43 98 88 33

48, rue des Vignerons - 94300 Vincennes - France

email : international@robot-coupe.com

www.robot-coupe.com/cz

DISTRIBUTOR

Vyhrazujeme si právo kdykoli bez předchozího upozornění změnit technické specifikace tohoto přístroje.
© Všechna práva vyhrazena pro všechny státy - ROBOT-COUPÉ S.N.C.