

Tagliaverdure



I vantaggi prodotto:

Capacità di lavoro:

- Grande alimentatore che permette di lavorare verdure voluminose tipo cavolo o insalata.

Grande varietà di tagli:

- Gamma completa di **50 dischi** per fette, fette ondulate, julienne, listelli, patate fritte e cubetti (da 5x5x5 mm a 50x70x25 mm) con una precisione e una qualità di taglio ottimali.
- Attrezzatura ad 1 velocità da 375 giri/min ideale per il taglio di prodotti fragili, di cubetti e di patate fritte e che garantisce una grande varietà di tagli a fette, julienne, listelli.
- Attrezzatura a 2 velocità 375 e 750 giri/min per conciliare precisione di taglio e rapidità.

Realizzazione semplice e robusta:

- Tutti i pezzi a contatto con gli alimenti sono facilmente smontabili per un'igiene perfetta.
- Motore asincrono per un uso intensivo.



Numero di coperti:

fino a 600 coperti



Utilizzatori:

Ristoratori - Collettività - Gastronomie



In breve:

Queste macchine efficienti, robuste e facili da pulire sono dotate della più grande varietà di tagli e sono ineguagliabili nel rispondere con precisione, facilità ed efficacia alle vostre esigenze di tutti i giorni.



Motore asincrono

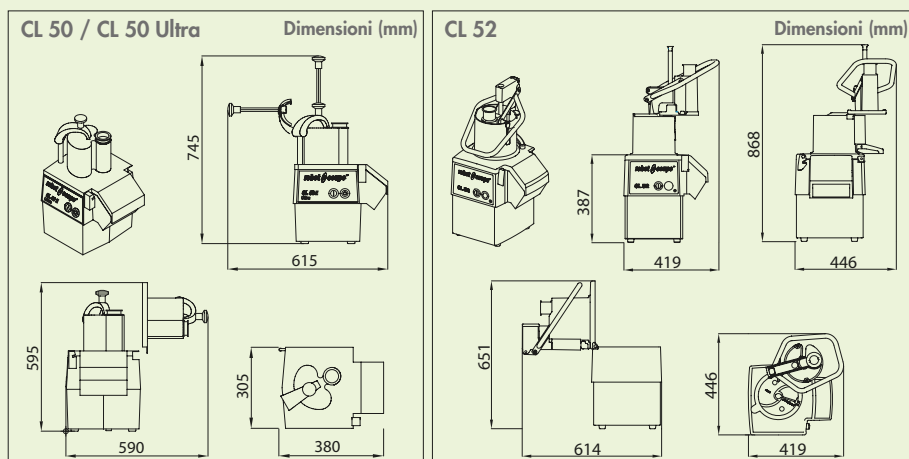


- **Motore asincrono industriale ad uso intensivo** per una grandissima affidabilità e durata.
- Motore montato su cuscinetti a sfera per un funzionamento silenzioso privo di vibrazioni.
- Maggiore potenza fornita.
- **Nessuna manutenzione:**
 - Nessuno pezzo soggetto ad usura.
 - Albero motore in acciaio inox.



	Caratteristiche elettriche			Peso (kg)	
	Velocità (giri/min.)	Potenza (Watts)	Intensità* (Amp.)	Netto	Con imballo
CL 50	375	550	230 V/1 - 50 Hz - 5,7	17,6	19,8
CL 50	375	550	400 V/3 - 50 Hz - 1,7	17,6	19,8
CL 50	375 & 750	600	400 V/3 - 50 Hz - 1,8/2,1	17,6	19,8
CL 50 Ultra	375	550	230 V/1 - 50 Hz - 5,7	18	20,2
CL 50 Ultra	375	550	400 V/3 - 50 Hz - 1,7	18	20,2
CL 50 Ultra	375 & 750	600	400 V/3 - 50 Hz - 1,8/2,1	18	20,2
CL 52	375	750	230 V/1 - 50 Hz - 5,3	25,5	28
CL 52	375	750	400 V/3 - 50 Hz - 2,0	25,5	28
CL 52	375 & 750	900	400 V/3 - 50 Hz - 2,7	25,5	28

*Altri voltaggi : a richiesta.



robot coupe®

FABBRICATO IN FRANCIA DA ROBOT-COUBE S.N.C.

Direzione Generale, Francia,
Internazionale e Marketing :

Tel. : + 33 1 43 98 88 33

Fax : + 33 1 43 74 36 26

email : international@robot-coupe.com

www.robot-coupe.com

Distribuito in Italia da
Robot-Coupe Italia srl

via Stelloni Levante 24/a
40012 Calderara di Reno (BO)

Tel: 051 72 68 10

Fax: 051 72 68 12

Email: info@robot-coupe.it

www.robot-coupe.it

STANDARD:

Apparecchi conformi:



- Con quanto previsto dalle seguenti direttive comunitarie, comprese le ultime modifiche e con la relativa legislazione di recepimento: 2006/42/CE, 2014/35/UE, 2014/30/UE, 2011/65/UE, 2012/19/UE, CE n° 1935/2004, CE n° 10/2011.

- E che sono state applicate le seguenti norme armonizzate: EN ISO 12100:2010, EN 60204-1:2006, EN 60529: IP 55, IP 34, EN 1678.