

robot coupe®

QUALITY FOOD PROCESSORS

FOR PROFESSIONAL KITCHENS

 **GRÖNSAKSSKÄRARE**
CL 50 Gourmet

Brunoise- och väffel-
verktyg!



RESTAURANG - STORKÖK - CATERING - BUTIKSKÖK

▶ CL 50 Gourmet: Köksmästarens favorit!

Unikt patent

CL 50 Gourmet tärnar ned till otroliga 2x2 mm (brunoise) med en häpnadsväckande precision! CL 50 Gourmet klarar på ett ögonblick mycket av kockarnas tidskrävande och mödosamma förberedelser, med ett perfekt resultat varje gång! CL 50 Gourmet spar tid och frigör kreativiteten! **50 olika skärverktyg** för: brunoise, väffelsnitt, skärning, rivning, strimling, tärning och French Fries.



Stor kapacitet



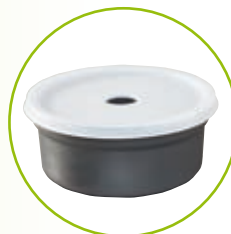
En stor nedmatare (132 cm²) för potatis, vitkål, isbergssallad, morötter, tomat och mycket annat.

Unika snitt



Precisionsmatare för brunoise, väffelsnitt, persilja m.m. Insatsen är lätt att ta bort för rengöring.

Praktisk



Vid beredning av små volymer medföljer en praktiskt behållare.

Exklusiva skärverktyg

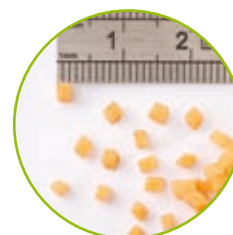


Det omfattande programmet av 50 olika skärverktyg ökar möjligheterna och spar tid!

Unika skärsnitt



4 väffel-
verktyg

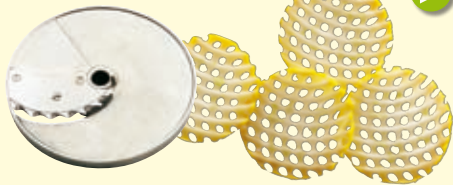


3 brunoise-
verktyg

DET BREDASTE SORTIMENTET AV SKÄRVERKTYG!

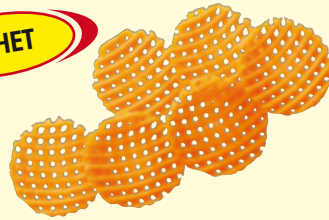
▶ Väffelskivor

NYHET



4 verktyg

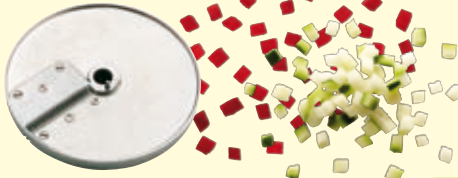
	Ref.
2 mm	28198
3 mm	28199
4 mm	28177
6 mm	28178



2 mm → 6 mm

▶ Brunoise skivor (Fintärnat)

NYHET



3 verktyg

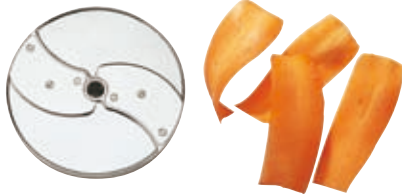
	Ref.
2 x 2 mm	28174
3 x 3 mm	28175
4 x 4 mm	28176



2 x 2 x 2 mm → 4 x 4 x 4 mm

▶ Skärskivor

12 verktyg



	Ref.		Ref.
0,6 mm	28166	5 mm	28065
0,8 mm	28069	6 mm	28196
1 mm	28062	8 mm	28066
2 mm	28063	10 mm	28067
3 mm	28064	Kokt potatis 4 mm	27244
4 mm	28004	Kokt potatis 6 mm	27245



0,6 mm → 10 mm

▶ Räffelskivor

3 verktyg



	Ref.
2 mm	27068
3 mm	27069
5 mm	27070



2 mm → 5 mm

▶ Rivskivor

10 verktyg



	Ref.		Ref.
1,5 mm	28056	7 mm	28016
2 mm	28057	9 mm	28060
3 mm	28058	Finrivare	28061
4 mm	28073	Rädisrivare	28055
5 mm	28059	Potatisrivare	27164



1,5 mm → 9 mm

▶ Strimmel- och tagliatelleskivor

12 verktyg



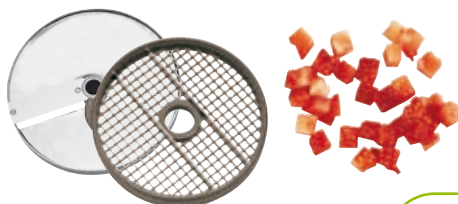
	Ref.		Ref.
1 x 8 mm	28172	2 x 8 mm	28067
1 x 26 mm halva lökringar	28153	2 x 10 mm	28173
2 x 2 mm	28051	3 x 3 mm	28101
2,5 x 2,5 mm	28195	4 x 4 mm	28052
2 x 4 mm	28072	6 x 6	28053
2 x 6 mm	28066	8 x 8	28054



1 x 8 mm → 8 x 8 mm

▶ Tärningsverktyg

5 verktyg



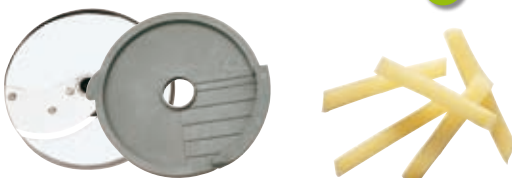
	Ref.
5 x 5 x 5 mm	28110
8 x 8 x 8 mm	28111
10 x 10 x 10 mm	28112
14 x 14 x 5 mm	28181
14 x 14 x 10 mm	28179



5 x 5 x 5 mm → 14 x 14 x 10 mm

▶ French fries verktyg

3 verktyg



	Ref.
8 x 8 mm	28134
10 x 10 mm	28135
10 x 16 mm	28158



8 x 8 mm → 10 x 16 mm





Persilja och tabbouli-sallad på ett ögonblick!

CL 50 Gourmet gör det möjligt att skära stora volymer persilja på ett ögonblick! Allt som behövs är CL 50 Gourmet och ett persiljeverktyg (skärskiva 1 mm och ett persiljerör), ref 28194.

För persiljan, tomaterna och löken till tabbouli-salladen finns ett särskilt verktyg... tabbouli-verktyget, ref 28192!

Se beskrivningen till höger.

Tabbouli-verktyget, ref 28192:



Tre persiljerör.



Skärskiva 1 mm för persiljan.



Tärningsverktyget 10x10 för tomaterna.



Brunoise-verktyget 4x4 mm för löken.
(Alternativ, tärningsverktyget 5x5 mm.)



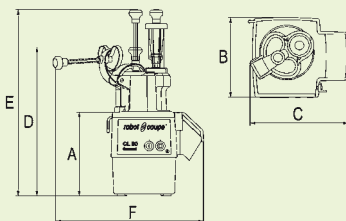
Persiljeverktyget, ref 28194:
Innehåller två persiljerör och skärskiva 1 mm.

CE-Standard

Elektriska data			Vikt (kg)	
Varvtal v/m	Watt	Voltage* (Amp.)	Netto	Brutto
375	550	230 V/1 50 Hz/ 5,7	21,5	24,5

*Finns även med andra spänningar

Mått (mm)					
A	B	C	D	E	F
350	310	390	610	760	615



robot coupe®

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

Försäljningskontor Sweden :
Planavägen 15, 131 54 Nacka
Tel.: 08/570 339 67 - Fax : 08/570 339 63
E-mail: robot-coupe@telia.com

Huvudkontor för export och marknadsföring:
Tel.: + 33 1 43 98 88 33 - Fax : + 33 1 43 74 36 26
E-mail: international@robot-coupe.com

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, «WEEE» 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.

