

robot coupe®



ОВОЩЕРЕЗКИ

CL 50 • CL 50 Ultra • CL 52



РЕСТОРАНЫ - СТОЛОВЫЕ - КЕЙТЕРИНГ

Данные модели обладают непревзойдёнными характеристиками и сочетают в себе производительность, надёжность, лёгкость очистки и широчайшее разнообразие видов нарезки.

Воронка с большим объёмом загрузки



До 10 помидоров или 1/2 кочана капусты.



Цилиндрическая воронка



Ø 58 мм равномерная нарезка длинных продуктов, таких как кабачки, морковь, пепперони, огурцы.



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



До 15 помидоров или целый кочан капусты.



Рычаг с усилителем снижает физическую нагрузку оператора и таким образом повышает его производительность.

▶ CL 50 / CL 50 Ultra



50
300
Практическая производительность: До 150 кг/ч
170 mm
75 mm
поверхность 139 cm²

550 Вт



550 Вт
Моторный блок из нерж. стали

▶ CL 52



200
600
Практическая производительность: До 250 кг/ч
175 mm
59 mm
поверхность 227 cm²

750 Вт
Моторный блок из нерж. стали

Экстра Эргономичный

Для нарезки больших объёмов овощей за минимальное время и без усилий.



УДОБСТВО ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ
ПРОФИЛАКТИКА НАРУШЕНИЙ КМС*
СНИЖЕНИЕ ТЯЖЕСТИ ТРУДА

* Нарушения костно-мышечной системы



ПРОЧНОСТЬ

Асинхронный двигатель, предназначенный для интенсивной работы.



ЭРГОНОМИКА

Автоматическая загрузка аппарата рычагом ускоряет процесс нарезки и делает работу более удобной.



КОМПАКТНОСТЬ

Экономия рабочего пространства благодаря боковому выбросу.



ЛЁГКАЯ ОЧИСТКА

Съёмная крышка простой формы и рабочий отсек со скругленными углами для лёгкой очистки.



СКОРОСТЬ

Имеется 2 скорости:
1 скорость (однофазное или трёхфазное): 375 об/мин.
2 скорости (трёхфазное): 375 об/мин и 750 об/мин.

Слайсер, тёрка, жюльен, кубики, фри...



...нарезка мелких ингредиентов...



...а также:



Опция: Протирка для пюре



• Объём и скорость

До 10 кг вкусного и свежего пюре за 2 минуты.

• Удобство

Большая эргономичная воронка для непрерывной загрузки картофеля с наименьшими усилиями.

• Дополнительная функция

Протирка для пюре дополняет многообразие более 50 видов нарезок, доступных на овощерезках Robot-Coupe.



• Загрузочная воронка
CL 50/CL 50 Ultra*



• Лопасть для протирания
• Диск-протирка :
3 мм или 6 мм



• Специальный диск-сбрасыватель

* Не подходит для CL 52



САМОЕ БОЛЬШОЕ РАЗНООБРАЗИЕ НАРЕЗКИ

ОПЦИЯ
+
50
ДИСКОВ

Слайсер: от 0,6 мм до 14 мм



	Арт.
0,6 мм	28166W
0,8 мм	28069W
1 мм	28062W
2 мм	28063W
3 мм	28064W
4 мм	28004W
5 мм	28065W

13 дисков

	Арт.
6 мм	28196W
8 мм	28066W
10 мм	28067W
14 мм	28068W
Варёный картофель 4 мм	27244W
Варёный картофель 6 мм	27245W



Волнистая: от 2 мм до 5 мм



2 мм
3 мм

3 диска

Арт.	
27068W	2 мм
27069W	3 мм

Арт.	
27070W	5 мм



Тёрка: от 1,5 мм до 9 мм



1,5 мм
2 мм
3 мм
4 мм
5 мм
7 мм

11 дисков

Арт.	
28056W	9 мм
28057W	Пармезан
28058W	Драники
28073W	Сырой картофель
28059W	Хрен 1 мм
28016W	

Арт.	
28060W	
28061W	
27164W	
27219W	
28055W	



Соломка, Жюльен, Лапша: от 1x8 мм до 8x8 мм



1 x 8 мм (лапша)
1 x 26 мм лук/капуста
2 x 4 мм
2 x 6 мм
2 x 8 мм
2 x 10 мм (лапша)

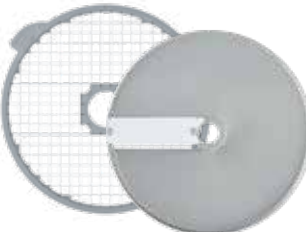
12 дисков

Арт.	
28172W	2 x 2 мм
28153W	2,5 x 2,5 мм
27072W	3 x 3 мм
27066W	4 x 4 мм
27067W	6 x 6 мм
28173W	8 x 8 мм

Арт.	
28051W	
28195W	
28101W	
28052W	
28053W	
28054W	



Кубики: от 5x5x5 мм до 50x70x25 мм



5 x 5 x 5 мм
8 x 8 x 8 мм
10 x 10 x 10 мм
12 x 12 x 12 мм
14 x 14 x 5 мм (моцарелла)

10 дисков

Арт.	
28110W	14 x 14 x 10 мм
28111W	14 x 14 x 14 мм
28112W	20 x 20 x 20 мм
28197W	25 x 25 x 25 мм
28181W	50 x 70 x 25 мм (Салат Айсберг)

Арт.	
28179W	
28113W	
28114W	
28115W	
28180W	



Фри: от 6x6 мм до 10x16 мм



5 sets

6 x 6 мм
8 x 8 мм
8 x 16 мм
10 x 10 мм
10 x 16 мм

Арт.	
29230W	
28134W	
28159W	
28135W	
28158W	





Лёгкость
обработки свежих
ингредиентов



Экономия
времени



Меньше
ручного труда



Меньше
отходов



Ref.: 451 624 - 02/2026 - Russe



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

Сканируйте и
подписывайтесь
на нас



СДЕЛАНО ВО ФРАНЦИИ