

robot coupe®

QUALITY FOOD PROCESSORS

FOR PROFESSIONAL KITCHENS

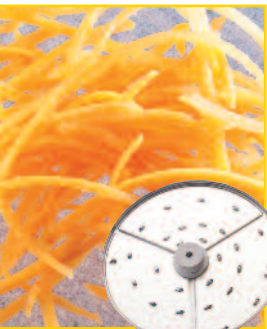


GRÖNSAKSSKÄRARE

CL 30 Bistro

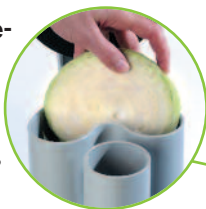


RESTAURANG - STORKÖK - CATERING - BUTIKSKÖK



CL 30 Bistro

En stor halvmåneformad nedmatare (104 cm²) för t.ex. sallad, vitkål, morötter, potatis m.m.



En tubformad nedmatare (Ø 58 mm) för långsträckta och ömtåliga grönsaker.

Automatisk återstart för en enkel och snabb beredning.

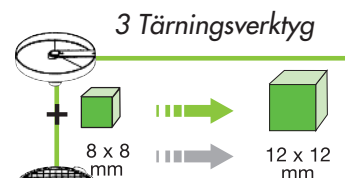
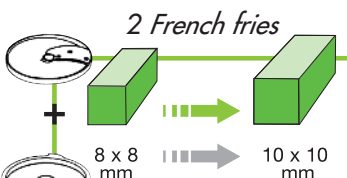
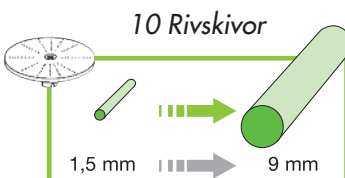
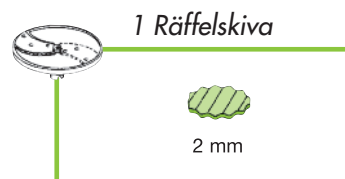
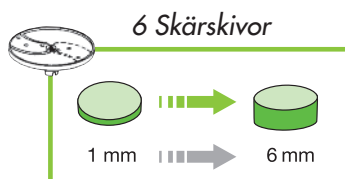
Perfekt för ca: 80 portioner per måltid.
Teknisk kapacitet: ca 3 kg/min

Kraftfull och tyst induktionsmotor med ett varvtal.

Helt löstagbar grönsaksskärartillsats för en enkel rengöring och användning.



28 olika skärverktyg



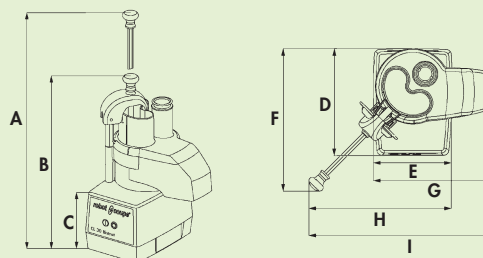
CE Standard	Eldata				Mått (mm)									Vikt (kg)	
	Varvtal V/min	Effekt watt	Ampere	Anslutning*	A	B	C	D	E	F	G	H	I	Netto	Brutto
CL 30 Bistro	375	500	5,7	230 V 50 Hz/1	746	590	225	304	226	405	340	410	525	11	13

* Finns även med andra spänningar.

STANDARD:

MASKINERNA ÖVERENSSTÄMMER

- Med följande europeiska direktiv och nationella lagstiftningar som införlivar dessa direktiv: 2006/42/EG, 2006/95/EEG, 2004/108/EG, 89/109/EEG, 2002/72/EG.
- Med följande harmoniserad europeisk standard, samt standard om säkerhet och hygien: EN ISO 12100 1 och 2 - 2003, EN 60204- 1 2006, EN 1678 - 1998.



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

Försäljningskontor: Planlavägen 15, 131 45 Nacka
Tel.: 08-570 339 67 - Fax: 08-570 339 63
E-mail: robot-coupe@telia.com

Huvudkontor för Frankrike, samt för internationell marknadsföring och export:
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

Ref.: 450.466 - 01/2010 - Suédois

Informationerna i detta dokument är inte kontraktbindande och kan utan förvarning förändras. © Rättigheter i alla länder förbehålls ROBOT-COUPÉ S.N.C. Vi förbehåller oss rätten till att utan förvarning utföra konstruktionsändringar.