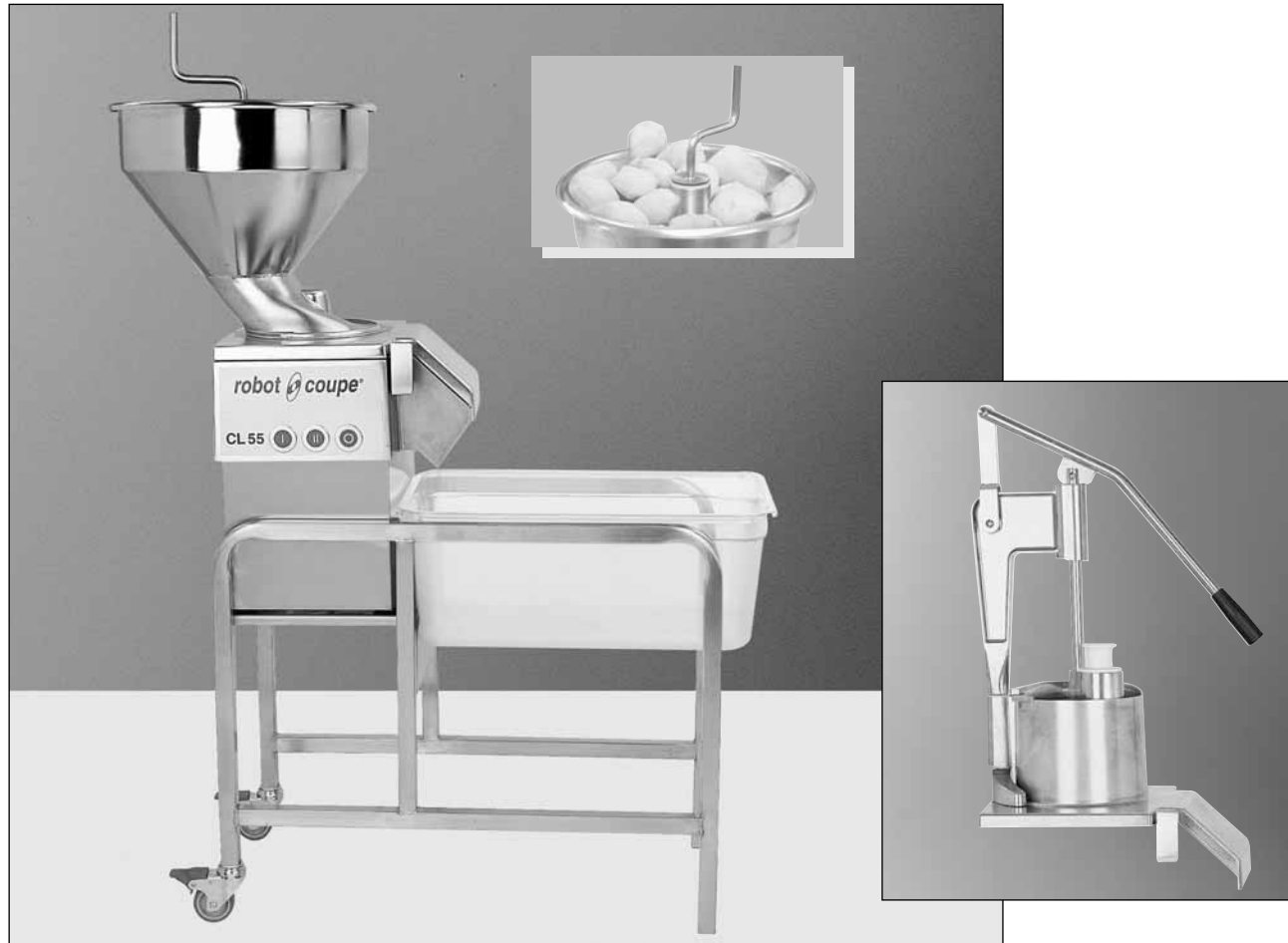


# *robot* *coupe*®



**CL 55**

# SPIIS TREŚCI

## ■ GWANACJA

## ■ WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

## ■ SZATKOWNICA CL 55

## ■ URUCHAMIANIE URZĄDZENIA

- Porady elektryczne

## ■ FUNKCJE OTWORÓW WSADOWYCH I ICH NARZĘDZIA

- Otwór wsadowy z popychaczem
- Otwór wsadowy z tubami
- Grawitacyjny otwór wsadowy

## ■ FAZY MONTAŻU

- CL 55 z popychaczem
  - Otwór wsadowy z popychaczem
  - Otwór wsadowy z tubami
- CL 55 grawitacyjny

## ■ ZMIANA TARCZY

## ■ UŻYTKOWANIE I WYBÓR TARCZY

## ■ CZYSZCZENIE

## ■ KONSERWACJA

- Ostrza, zęby i tarki

## ■ CHARAKTERYSTYKA TECHNICZNA

- Waga
- Wymiary
- Wysokość ustawienia
- Poziom hałasu
- Dane elektryczne

## ■ BEZPIECZEŃSTWO

## ■ NORMY

## ■ DANE TECHNICZNE

- Widoki szczegółowe
- Schematy elektryczne i okablowania

# OGRANICZONA GWARANCJA ROBOT-COUCPE S.N.C.

Urządzenie robot-coupe posiada jednoroczną gwarancję od daty zakupu: gwarancja ta dotyczy wyłącznie kupca początkowego, tzn. dystrybutora lub importera.

W przypadku nabycia urządzenia robot-coupe u dystrybutora, podstawową gwarancją jest gwarancja dystrybutora (w tym przypadku, należy sprawdzić z dystrybutorem treść i warunki tej gwarancji).

Gwarancja ROBOT-COUCPE nie zastępuje gwarancji dystrybutora, ale w przypadku braków w gwarancji dystrybutora, będzie ona ewentualnie stosowana z pewnymi zastrzeżeniami w zależności od rynku.

Gwarancja robot-coupe s.n.c. jest ograniczona do usterek dotyczących materiału i/lub montażu.

## GWARANCJA ROBOT-COUCPE S.N.C. NIE OBEJMUJE NASTĘPUJĄCYCH PUNKTOW:

**1** - Wszelkie zniszczenie sprzętu spowodowane niepoprawnym lub niewłaściwym użytkowaniem, upadkiem sprzętu, lub wszelkie zniszczenie tego samego rodzaju spowodowane lub wynikające ze złego zastosowania instrukcji (źle wykonany montaż, błąd funkcjonowania, nieodpowiednie mycie i/lub konserwacja, niewłaściwe umieszczenie, itp.).

**2** - Robocizna dotycząca ostrzenia i/lub części służących do wymiany różnych elementów składowych noża, ostrzy stępionych, uszkodzonych lub zniszczonych po pewnym czasie normalnego lub nadmiernego użytkowania.

**3** - Części i/lub robocizna dotycząca wymiany lub naprawy ostrzy, noży, powierzchni, zamocowań lub też akcesoriów poplamionych, zarysowanych, uszkodzonych, wygiętych lub odbarwionych.

**4** - Wszelka modyfikacja, dodatki lub naprawa dokonana przez osoby nieprofesjonalne lub przez osoby trzecie nieupoważnione przez przedsiębiorstwo.

**5** - Transport maszyny do serwisu posprzedażnego.

**6** - Koszty robocizny dotyczącej instalowania lub testowania wymienionych samowolnie nowych części lub akcesoriów (np. pojemniki, tarcze, ostrza, zamocowania).

**7** - Koszty związane ze zmianą kierunku obrotu trójfazowych silników elektrycznych (odpowiedzialność ponosi instalator).

**8** - Szkody spowodowane podczas transportu. Odpowiedzialność za widoczne lub ukryte wady ponosi przewoźnik. Klient jest zobowiązany zawiadomić o tym przewoźnika i nadawcę natychmiast po dostawie towaru lub po wykryciu defektu w przypadku wady ukrytej.

**NALEŻY ZACHOWAĆ WSZELKIE ORYGINALNE KARTONY I OPAKOWANIA, które będą przydatne podczas inspekcji przewoźnika.**

Gwarancja robot-coupe s.n.c. jest ograniczona do wymiany uszkodzonych części lub urządzeń: firma ROBOT-COUCPE S.N.C. oraz jej wszystkie filie lub spółki przyłączone, dystrybutorzy, agenci, zarządcy, pracownicy lub ubezpieczyciele nie mogą ponosić odpowiedzialności za szkody, straty lub wydatki pośrednie związane ze sprzętem lub z niemożliwością jego użytkowania.

# WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI



**UWAGA:** W celu ograniczenia liczby wypadków (porażenie prądem elektrycznym, rany, itd.) oraz w celu zmniejszenia strat materialnych związanych z niepoprawnym użyciem urządzeń, należy się dokładnie zapoznać z poniższymi instrukcjami i bezwzględnie ich przestrzegać. Zapoznanie się z poniższą instrukcją obsługi pozwoli na lepsze poznanie sprzętu i poprawne użytkowanie maszyny. Należy przeczytać ją w całości i przekazać do przeczytania wszystkim użytkownikom sprzętu.

## WYPAKOWANIE

- Wyjąć ostrożnie urządzenie z opakowania i wyjąć wszelkie pudełka lub paczki zawierające akcesoria lub specyficzny sprzęt.
- **UWAŻAĆ** na narzędzia tnące: ostrza, tarcze, itp.

## INSTALOWANIE

- Zaleca się umieścić sprzęt na idealnie stabilnej podstawie.

## PRZYŁĄCZANIE DO SIECI

- Zawsze należy sprawdzić, czy rodzaj prądu instalacji elektrycznej odpowiada rodzajowi wskazanemu na płycie znamionowej zespołu silnikowego i czy instalacja ta wytrzyma wskazaną ilość amperów.
- Podłączyć koniecznie sprzęt do uziemienia.

## MANIPULOWANIE

- Należy zawsze uważnie manipulować tarczami lub ostrzami, gdyż są to narzędzia tnące.

## FAZY MONTAŻU

- Dokładnie przestrzegać różnych faz montażu (patrz strona 106) i upewnić się, że wszystkie akcesoria są poprawnie ustawione.

## UŻYTKOWANIE

- Nigdy nie próbować usuwać systemów blokowania i systemów bezpieczeństwa.
- Nigdy nie wkładać żadnych przedmiotów do pojemników roboczych w trakcie obróbki żywności.
- Nigdy nie popychać składników ręką.
- Nie przeciążać urządzenia.
- Nigdy nie uruchamiać pustego urządzenia.

## CZYSZCZENIE

- Przed przystąpieniem do czyszczenia, należy przez ostrożność wyłączyć urządzenie z sieci.
- Czyścić regularnie urządzenie i akcesoria po zakończeniu cyklu pracy.
- Nie wkładać zespołu silnikowego do wody.
- Do czyszczenia części aluminiowych, należy używać specjalnych środków myjących do aluminium.

- Do czyszczenia części z tworzywa sztucznego nie należy używać zbyt alkalicznych detergentów (ze zbyt silnym stężeniem sody lub amoniaku).

- Firma Robot-Coupe nie może w żadnym wypadku odpowiadać za naruszenie przez użytkownika podstawowych zasad czyszczenia i higieny.

## KONSERWACJA

- Przed jakąkolwiek naprawą części elektrycznych, należy bezwzględnie wyłączyć urządzenie z sieci.

- Sprawdzać regularnie stan uszczelki lub pierścieni oraz poprawne funkcjonowanie zabezpieczeń.

- Konserwacja i sprawdzanie akcesoriów powinny być wykonywane bardzo starannie, gdyż przygotowywane wyroby zawierają środki korozyjne (kwas cytrynowy, itp.).

- Nie używać urządzenia, jeżeli przewód zasilania lub wtyczka są uszkodzone, jeżeli urządzenie nie funkcjonuje poprawnie lub zostało w jakikolwiek sposób uszkodzone.

- W przypadku stwierdzenia jakiegokolwiek anomalii, należy koniecznie zgłosić się do Serwisu Naprawczego.

## SZATKOWNICA CL 55

CL 55 jest urządzeniem doskonale przystosowanym do profesjonalnych potrzeb. Spełnia wiele korzystnych czynności, które poznaje się podczas użytkowania.

CL 55 jest wyposażony w duży zestaw tarcz i siatki do różnorodnego krojenia warzywi owoców: krojenie w plasterki, w kształcie falistym, w wiórki i słupki, paski, kostki lub frytki.

Jego doskonałe właściwości pozwalają szybko odkryć inny świat sztuki kulinarnej.

Prosta budowa tego urządzenia pozwala na błyskawiczne zamontowanie i wymontowanie wszelkich części wymagających częstych manipulacji w celu ich konserwacji lub czyszczenia.

W celu ułatwienia zadania, niniejsza instrukcja zawiera poszczególne operacje montażu.

Niniejsza instrukcja obsługi zawiera ważne informacje pozwalające użytkownikowi uzyskać jak największe korzyści z dokonanego zakupu.

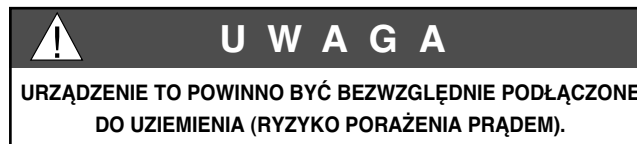
**Zalecamy zapoznać się uważnie z instrukcją przed użyciem urządzenia.**

Dzięki podanym poniżej przykładom wyrobów, można szybko zapoznać się z urządzeniem i docenić jego liczne zalety.

## URUCHAMIANIE URZĄDZENIA

### • PORADY ELEKTRYCZNE

Przed podłączeniem do sieci, należy sprawdzić, czy rodzaj prądu instalacji elektrycznej odpowiada rodzajowi wskazanemu na płycie sygnalizacyjnej silnika.



### • CL 55 TRÓJFAZOWY

CL 55 jest wyposażony przez ROBOT-COUCPE w różnego rodzaju silniki:

- 400 V / 50 Hz /3
- 220 V / 60 Hz /3
- 380 V / 60 Hz /3

Urządzenie jest dostarczane z gołym przewodem elektrycznym, do którego wystarczy przymocować odpowiednią do posiadanej instalacji wtyczkę elektryczną. Przewód ten posiada cztery kable, z których jeden jest przyłączany do uziemienia, a trzy pozostałe do trzech faz.

**W przypadku gniazdka z czterema wtykami:**

- 1) Podłączyć zielonożółty kabel uziemienia do wtyku uziemienia.
- 2) Podłączyć trzy pozostałe kable do pozostałych wtyków.

Ponieważ podłączenie urządzenia ROBOT-COUCPE nie wymaga wtyku neutralnego, w przypadku gniazdka prądu z pięcioma wtykami, **wtyczka środkowa gniazdka nie będzie używana.**

**Uruchomić następnie puste urządzenie i upewnić się, że nóż obraca się w kierunku odwrotnym do wskazówek zegara.**

Czerwona strzałka na zespole silnikowym wskazuje kierunek obrotu. Jeżeli tarcza obraca się w kierunku wskazówek zegara, należy przełączyć dwa kable:

### NIE WYŁĄCZAĆ GO

Przełączyć to znaczy:

- ① i ②
- ① i ③
- ② i ③

### • CL 55 JEDNOFAZOWY

CL 55 jest wyposażony przez ROBOT-COUCPE w różnego rodzaju silniki:

- 230 V / 50 Hz /1 odpowiada na napięcie od 220 do 240 V.
- 115 V / 60 Hz /1
- 220 V / 60 Hz /1

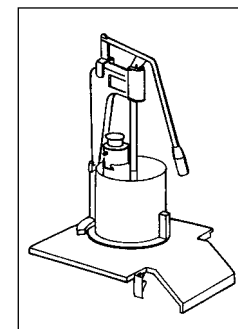
Urządzenie jest dostarczane z jednofazową wtyczką wmontowaną do przewodu zasilania.

## FUNKCJE OTWORÓW WSADOWYCH I ICH NARZĘDZIA

### • OTWÓR WSADOWY Z POPYCHACZEM

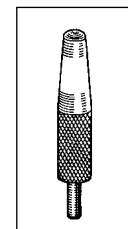
Otwór wsadowy do wszelkie sposoby krojenia warzyw:

- duży otwór wsadowy jest przeznaczony do obróbki dużych warzyw, takich jak kapusta, seler, sałaty itp.
- tuba jest używany do **krojenia** długich lub delikatnych produktów.

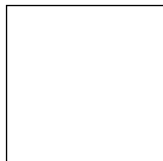


Do otworu wsadowego z dźwignią przewidziano dwa rodzaje narzędzi:

- 1) stożek, który służy do przytrzymywania tarczy tnącej podczas obróbki wszystkich warzyw z wyjątkiem kapusty,



2) **wydrążacz**, który służy wyłącznie do obróbki kapusty. Dzięki temu narzędziu, można poszatkować lub zetrzeć całą kapustę bez uprzedniego jej krojenia.



Przewidziano również specjalne narzędzie do demontażu wydrążacza.

3) **Tacka podająca** z nierdzewnej stali (dostępna w opcji) ułatwia wkładanie warzyw do otworu wsadowego.



### • OTWÓR WSADOWY Z TUBAMI

#### OTWORY WSADOWE Z 4 TUBAMI

Ten otwór wsadowy składa się z czterech prostych tub: 2 tuby o średnicy 50 mm i 2 tuby o średnicy 70 mm.

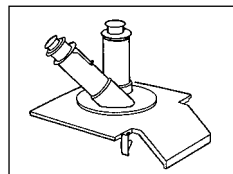


Został on specjalnie opracowany do obróbki długich warzyw takich jak marchew, ogórki, pory, itp. oraz do obróbki produktów delikatnych, takich jak pomidory, banany, itp.

Tuby tego otworu wsadowego mogą być również używane jako prowadnice podczas przygotowywania specyficznych potraw wymagających większej precyzji krojenia i ograniczenia skośnych przekrojów.

### OTWÓR WSADOWY Z TUBĄ PROSTĄ I POCHYŁĄ

Ten otwór wsadowy posiada dwie proste tuby o średnicy 75 mm, dwie wkładki 50 mm i dwie przyciski 70 mm. Dzięki wkładce, średnica tuby może być zmieniana.



Otwór wsadowy z prostą tubą posiada takie same funkcje jak otwór poprzedni. Różnica polega na tym, że jest on wyposażony w tubę nachyloną, specjalnie opracowaną do krojenia w skos.

Do żadnego z tych otworów wsadowych narzędzia do mocowania tarczy tnącej nie są konieczne.

### • GRAWITACYJNY OTWÓR WSADOWY

Otwór wsadowy przeznaczony jest do ciągłego krojenia.

Otwór wsadowy doskonale nadaje się między innymi do krojenia delikatnych produktów (grzyby i pomidory), tartej marchewki, krojenia **ziemniaków, lub także** przygotowania frytek.



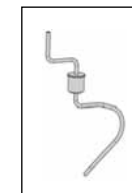
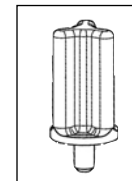
Ten otwór wsadowy nie nadaje się do pewnych specyficznych prac takich jak:

- krojenie długich produktów: stosować otwór wsadowy z tubą,
- obróbka dużych produktów, których rozmiary nie pozwalają na włożenie ich do tego otworu: należy więc używać otworu wsadowego z dźwignią.

W celu zapewnienia poprawnego wylotu i regularnej jakości krojenia, należy używać mieszadła. Narzędzie to powinno być zamontowane w przypadku użycia grawitacyjnego otworu wsadowego.

Maksymalna wydajność krojenia jest zapewniona, gdy produkty są wkładane w sposób równomierny odpowiednio do prędkości maszyny.

Zbyt szybkie wkładanie produktów może spowodować zablokowanie urządzenia i dlatego należy wyłącznie używać **specjalnie** dostarczonego w tym celu przycisku do mieszania produktów (wszelki inny sposób jest formalnie zakazany).



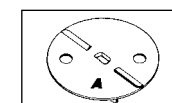
Korba służy do odblokowania dużych warzyw, które mogą się ewentualnie zakleszczyć.

## FAZY MONTAŻU

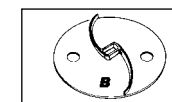
### A) CL 55 Z POPYCHACZEM

#### • OTWÓR WSADOWY Z POPYCHACZEM

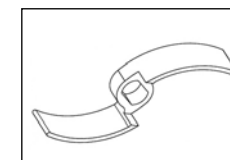
1) Znajdując się na wprost zespołu silnikowego, umieścić na dnie pojemnika tarczę odprowadzającą:



STRONA A do góry (żebro do odprowadzania dolnego) do delikatnych warzyw lub owoców cytrusowych (pomidory, grzyby, itp.).



STRONA B do góry (żebro do odprowadzania górnego) do pozostałych owoców i warzyw.



Tarcza odprowadzająca jest używana wyłącznie w przypadku tarcia i krojenia na drobno (kapusta, celer, marchew, ser, itp.).

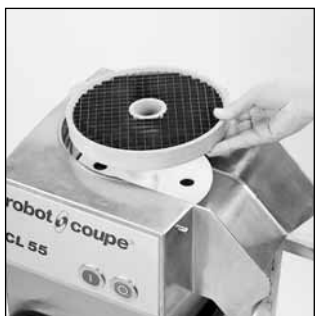
2) Umieścić wybraną tarczę i wyposażenie:



**a) W przypadku tarczy tnącej na drobno, do krojenia w wiórki lub słupki:**

Ustawić tarczę na wale napędowym silnika. W celu upewnienia się, że jest ona poprawnie ustawiona, należy ją przekręcić w kierunku wskazówek zegara.

**b) W przypadku wyposażenia do krojenia w kostki:** siatka i tarcza tnąca na drobno do kostek.



Tarcze drobno tnące mogą być montowane z siatką do sałatki jarzynowej według następujących sposobów:

tarcza tnąca na drobno	siatka do kostek					
	5x5 mm	8x8 mm	10x10 mm	14x14 mm	20x20 mm	25x25 mm
5 mm	•					
8 mm		•				
10 mm			•			
14 mm				•		
20 mm					•	
25 mm						•

Sposoby oznaczone szarym kolorem mogą być dostarczone na zamówienie.

3) Umocować następnie na wale napędowym silnika stożek lub wydrążacz (w zależności od obrabianych warzyw).

Przypominamy, że stożek nadaje się do każdego rodzaju warzyw z wyjątkiem kapusty, do której należy używać wydrążacza.



4) Ustawić otwór wsadowy z ppychaczem na zespole silnikowym.

Zacisk znajduję się wtedy na wprost, po prawej stronie.

5) Jeżeli nie używa się tacki podającej, należy umieścić trzpień blokady w miejscach znajdujących się w tylnej części zespołu silnikowego.

Zablokować następnie pokrywę na zespole silnikowym za pomocą zacisku.



6) Jeżeli używa się podajnika, nie należy wykonywać operacji montażu podanych w paragrafie 5.

Ustawić podstawę tacy na blokadzie pokrywy i umieścić trzpień blokady w miejscach znajdujących się w tylnej części urządzenia.

Zablokować następnie pokrywę na zespole silnikowym za pomocą zacisku.

Tarcze tnące mogą być wymieniane bez demontażu podstawy tacy.

7) Wystarczy umieścić tacę na podstawie.



### • OTWÓR WSADOWY Z TUBAMI

1) i 2) Postępować podobnie jak w przypadku otworu wsadowego z z popychaczem.

3) Ustawić otwór z tubami prostymi i pochylonymi lub otwór wsadowy z 4 tubami na zespole silnikowym, zacisk znajduję się wtedy na wprost, po prawej stronie.



4) Umieścić trzpień blokady w miejscach znajdujących się w tylnej części zespołu silnikowego. Zacisk znajduje się wtedy na wprost, po prawej stronie.



3) Zamocować mieszadło na wale napędowym silnika.



## B) CL 55 GRAWITACYJNY

1), 2a) i 2b) Postępować podobnie jak w przypadku otworu wsadowego z popychaczem.

2 c) **W przypadku wyposażenia do frytek:**

**U W A G A**

**Tylko gravitacyjny otwór można używać do przygotowania frytek.**

**Wyposażenie to składa się z siatki do frytek i specjalnej tarczy tnącej na drobno.**

Umieścić siatkę do frytek w pojemniku szatkownicy. Sprawdzić, czy jest ona poprawnie ustawiona, grzebień do frytek powinien znajdować się na poziomie otworu odprowadzającego.



Umocować następnie tarczę tnącą na drobno i przekręcić w kierunku wskazówek zegara w celu upewnienia się, że jest poprawnie ustawiona.



4) Ustawić gravitacyjny otwór wsadowy na zespole silnikowym. Zacisk znajduje się wtedy na wprost, po prawej stronie.

5) Umieścić trzpień blokady w miejscach znajdujących się w tylnej części zespołu silnikowego. Zablokować następnie pokrywę na zespole silnikowym za pomocą zacisku.



6) Włożyć korbę do środkowej piasty otworu wsadowego. Przekręcić korbę, aż do zablokowania plastikowej części w piaście.



## ZMIANA TARCZY

Zatrzymać urządzenie (przycisk czerwony) przed przystąpieniem do wymiany tarczy tnącej.

1) Znajdując się na wprost zespołu silnikowego, odblokować prawą ręką aluminiowy zacisk służący do blokowania głowicy szatkownicy na zespole silnika

2) a) **Otwór wsadowy z dźwignią:**

Podnieść dźwignię w celu odsłonięcia pojemnika przekręcając ją do tyłu, aby przesunąć otwór wsadowy do tyłu i odkręcić stożek lub wydrążacz. W przypadku wydrążacza, używać narzędzia do demontażu.

b) **Otwór wsadowy z dźwignią i tacą podającą:**

- Zdjąć tacę z nierdzewnej stali z podstawy
- W celu wymiany tarczy tnącej zdjęcie tacy podającej nie jest konieczne.
- Postępować następnie jako podano w paragrafie 2) a).

c) **Otwór wsadowy z tubami:**

Zdjąć wkładki i popychacze, a następnie podnieść otwór wsadowy przesuwając go do tyłu w celu odsłonięcia pojemnika.

d) **Gravitacyjny otwór wsadowy:**

Ponieść głowicę szatkownicy przesuwając ją do tyłu w celu odsłonięcia pojemnika.

3) Odblokować tarczę tnącą podnosząc ją za boki.

W przypadku wyposażenia do sałatki jarzynowej, zaleca się zdjąć jednocześnie zestaw siatki z tarczą. W celu ułatwienia tej operacji, można użyć tarczy odprowadzającej przekręcając ją. Wyjąć następnie tarczę odprowadzającą za pomocą dwóch otworów.

Jeżeli tarcza jest zablokowana, należy ją lekko przekręcać w kierunku wskazówek zegara przekręcając tarczę odprowadzającą.

4) W przypadku montowania wyposażenia do sałatki jarzynowej, zaleca się oczyścić wnętrze pojemnika za pomocą szmatki lub wilgotnej gąbki, a szczególnie oczyścić uskok na którym ustawia się siatkę.

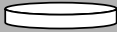
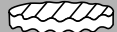

**Siatka powinna być zawsze dokładnie oczyszczona przed użyciem.** Nigdy nie wkładać miękkich produktów po produktach twardych bez poprzedniego dokładnego wyczyszczenia siatki.




- 5) Przystąpić następnie do montażu tarczy odprowadzającej, tarczy tnącej do plastrów, wiórków lub słupków lub też montażu wyposażenia do sałatki jarzynowej, zgodnie z instrukcją podaną w poprzednim rozdziale w punktach 1) i 2) dla danego otworu wsadowego.
- 6) Zamknąć pokrywę szatkownicy i zablokować ją na zespole silnikowym za pomocą zacisku. Uruchomić ponownie urządzenie.


## UŻYTKOWANIE I WYBÓR TARCZY

Pełny zestaw doskonale wyważonych aluminiowych tarcz tnących zapewnia idealną jakość i wszelkie rodzaje krojenia, na przykład krojenie w plasterki płaskie, faliste, wiórki, słupki, paski lub kostki, itp.


PLASTRY 	
P 0,6	Migdał
P 0,8	kapusta
P 1	marchew / kapusta / ogórek / cebula / ziemniak / por
P 2/P 3	cytryna / marchew / grzyb / kapusta / ziemniak / ogórek / rzodkiewka / cebula / por / papryka
P 4/P 5	abakłazann / burak / marchew / grzyb / ogórek / papryka / chrzan / sałata / ziemniak / pomidor
P 8/P 10	abakłazann / ziemniak / rzodkiewka / marchew
P 14	ziemniak / rzodkiewka / marchew
PLASTRY FALISTE 	
PF 2	burak / ziemniak / marchew / rzodkiewka
PF 3	burak / ziemniak / marchew / rzodkiewka
PF 5	burak / ziemniak / marchew / rzodkiewka
WIÓRKI 	
W 1,5	seler / ser
W 2	marchew / seler / ser
W 3	marchew
W 5	kapusta / ser
W 7	kapusta / ser
W 9	kapusta / ser
	<b>Parmezan</b> / czekolada
	<b>Chrzan</b>

SŁUPKI 	
S 1x8	marchew / seler / ziemniak / rzodkiewka
S 2x2	marchew / seler / ziemniak
S 2x4	marchew / burak / rzodkiewka / ziemniak
S 2x6	marchew / burak / rzodkiewka / ziemniak
S 2x10	marchew / burak / rzodkiewka / ziemniak / seler
S 4x4	abakłazann / burak / rzodkiewka / ziemniak
S 6x6	abakłazann / burak / seler / rzodkiewka / ziemniak
S 8x8	seler / ziemniak
KOSTKI 	
K 5x5	marchew / rzodkiewka / ogórek / seler
K 8x8	ziemniak / marchew / rzodkiewka / burak
K 10x10	ziemniak / marchew / rzodkiewka / burak / rzepa / cebula / jabłko
K 14x14	ziemniak / marchew / rzodkiewka / rzepa / seler
K 20x20	ziemniak / marchew / rzodkiewka / ananas / rzepa
K 25x25	ziemniak / rzodkiewka / rzepa / jabłko / melon / arbuz

Wersja standardowa posiada specjalne wyposażenie do frytek 8 x 8 mm i 10 mm przy użyciu grawitacyjnego otworu wsadowego.

FRYTKI 	
F 8x8	ziemniak
F 10x10	ziemniak
F 10x16	ziemniak

## CZYSZCZENIE

U W A G A 	
<b>Przed przystąpieniem do czyszczenia, należy przez ostrożność wyłączyć urządzenie z sieci (ryzyko porażenia prądem).</b>	


Po zdjęciu głowicy z szatkownicy, wyjęciu trzpienia blokady i odblokowaniu zaczepu, odblokować tarczę tnącą podnosząc ją za boki, ewentualnie siatkę i podstawę, a następnie tarczę odprowadzającą.

Przystąpić następnie do czyszczenia wszystkich części.

Mycie w zmywarce nie jest wskazane, gdyż aluminium może szarzenie. Zaleca się raczej mycie ręczne przy użyciu płynu do mycia naczyń, a następnie płukanie i suszenie.

W przypadku mycia w zmywarce, polecamy użycie specjalnego środka czyszczącego do aluminium.

**Nigdy nie zanurzać zespołu silnikowego w wodzie. Czyścić przy pomocy wilgotnej szmatki lub gąbki.**

U W A G A 	
<b>Należy sprawdzić, czy używany detergent jest przystosowany do części z tworzywa sztucznego. Niektóre zbyt alkaliczne środki czyszczące np. o silnym stężeniu sody i amoniaku) nie są przystosowane do niektórych tworzyw sztucznych i mogą je szybko zniszczyć.</b>	

## KONSERWACJA

### • OSTRZA, ZĘBY I TARKI

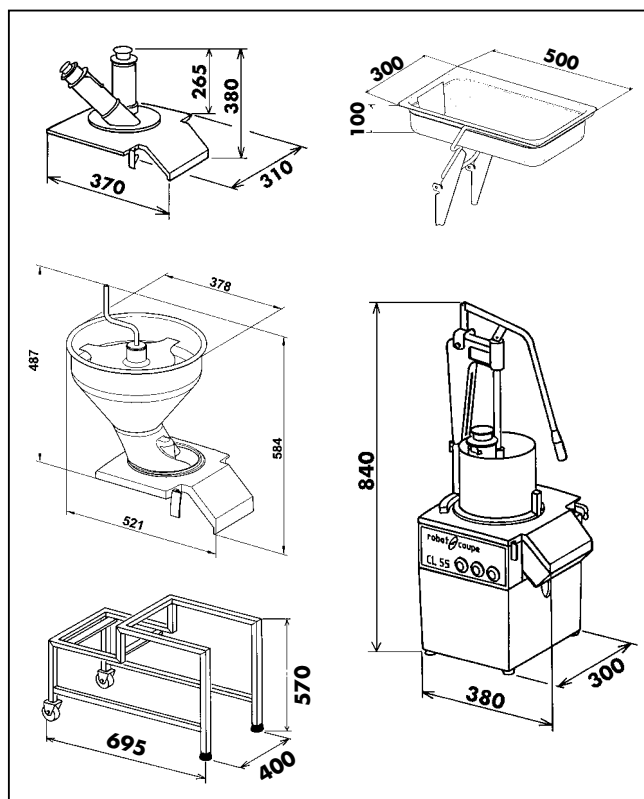
Ostrza tarczy drobno tnących, zęby tarczy do krojenia w słupki oraz tarki ulegają zużyciu i należy je okresowo wymieniać w celu zachowania tej samej jakości krojenia.

## CHARAKTERYSTYKA TECHNICZNE

### • WAGA

	Waga netto	Waga z opakowaniem
CL 55 z popychaczem	27 kg	33 kg
Zespół silnikowy	18 kg	19 kg
Otwór z popychaczem	9 kg	14 kg
Otwór 4 tubami	8,5 kg	10,5 kg
Grawytacyjny otwór	6 kg	7 kg
Taca	3,5 kg	6 kg
Cokoł	8 kg	10 kg
Tarczę tnącą	0,5 kg	0,6 kg

### • WYMIARY (w mm)



### • WYSOKOŚĆ USTAWIENIA

Urządzenie CL 55 jest zamontowane na podstawie ze stali nierdzewnej, zalecamy więc umieścić je na stabilnym podłożu. Ponieważ jest to urządzenie stojące, nie istnieje żadna zalecana wysokość ustawienia do pracy.

### • POZIOM HAŁASU

Poziom ciągły ciśnienia akustycznego podczas pracy na biegu jałowym CL 55 jest niższy od 70 dB<sub>A</sub>.

### • DANE ELEKTRYCZNE

CL 55 trójfazowe 2 prędkości

Silnik	Prędkość (obr./min.)	Moc (W)	Napięcie (A)
400 V/50Hz	375 / 750	750 / 1100	2 / 2,7
220 V/60Hz	450 / 900	750 / 1100	3,8 / 5,3
380 V/60Hz	450 / 900	750 / 1100	2 / 2,7

CL 55 jednofazowe

Silnik	Prędkość (obr./min.)	Moc (W)	Napięcie (A)
230 V/50Hz	375	750	4,8
240 V/50Hz	375	750	4,9
115 V/60Hz	450	750	9,5
220 V/60Hz	450	750	4,9

## BEZPIECZEŃSTWO



### U W A G A

Noże użyte w tarczach szatkownicy i cutter/wilk są bardzo ostre.

Urządzenia CL 55 są wyposażone w magnetyczny system bezpieczeństwa powodujący zatrzymanie pracy silnika w chwili otwarcia otworu wsadowego lub pojemnika, co uniemożliwia dostęp wszelkim narzędziom tnącym podczas pracy tych urządzeń.

W momencie otwarcia pokrywy cuttera, silnik zatrzymuje się.

W celu ponownego uruchomienia urządzenia, wystarczy zablokować pokrywę za pomocą zacisku i wcisnąć przycisk Start.

W przypadku stosowania otworu wsadowego z dźwignią w momencie odstąpienia dźwigni ze pojemnika silnik zatrzymuje się. W celu ponownego uruchomienia urządzenia, należy umieścić dźwignię się prostopadle do pojemnika.

CL 55 jednofazowe są wyposażone w zabezpieczenie termiczne, które zatrzymuje automatycznie silnik w przypadku zbyt długiego funkcjonowania lub przeciążenia.

W tym przypadku, należy poczekać do ostudzenia urządzenia przed ponownym jego uruchomieniem.

Przed uruchomieniem urządzenia trzpień blokady powinien być umieszczony w miejscach znajdujących się w tylnej części zespołu silnikowego.



### DLA PRZYPOMNIENIA

Nie otwierać urządzenia przed całkowitym zatrzymaniem pracy urządzenia.

Nigdy nie próbować usuwać systemów blokowania i systemów bezpieczeństwa.

Nigdy nie wkładać w otwory wsadowe żadnych przedmiotów do pojemników roboczych w trakcie obróbki żywności.

Nigdy nie popychać składników ręką.

Nie przeciążać urządzenia.

### APARATURA WYKONANA ZGODNIE Z:

- Postanowieniami następujących dyrektyw europejskich i przystosowanego do nich prawodawstwa poszczególnych krajów członkowskich :
  - Dyrektywa “maszyny” z późniejszymi zmianami 98/37/CEE,
  - Dyrektywa “niskie napięcie” 73/23/CEE,
  - Dyrektywa “kompatybilność elektromagnetyczna” 89/336/CEE,
  - Dyrektywa “materiały i przedmioty przeznaczone do produktów spożywczych” 89/109/CEE,
  - Dyrektywa 2002/72/WE Komisji z dnia 6 sierpnia 2002 w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu ze środkami spożywczymi.
- Postanowieniami następujących norm europejskich oraz norm stanowiących o środkach bezpieczeństwa i higieny :
  - EN 292 - 1 i 2: bezpieczeństwo maszyn - ogólne zasady koncepcji,
  - EN 60204 - 1, 1998 : bezpieczeństwo maszyn - wyposażenie elektryczne maszyn - reguły ogólne,
  - Dla szatkownic EN 1678.

**NOUVEAU / NEW**

1\* 2 3 4 5 6 7 8 31\*

**ANCIEN / OLD**

32 33 34 35 36 37 38 39 40 41 42 43 44 45

**ATTENTION :** Il existe 2 configurations au niveau de l'arbre de transmission et des joints d'étanchéité associés. Choisir parmi les repères 10 à 12 ou 20 à 23, selon la hauteur des **plats d'entraînement** de l'arbre de transmission sur votre machine.  
h = 18,5 mm ; H = 25,5 mm

**WARNING :** There are 2 configurations regarding the transmission shaft and the associated seals. Choose among indexes 10 to 12 or 20 to 23, according to the height of the transmission shaft **driving flats** on your machine.

10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20

21 22 23 24

**Pour modèle 1 vitesse (2 boutons).**  
For 1 speed model (2 knobs).

25 26 27 28 29 30

**Pour modèle 2 vitesses "2V" (3 boutons).**  
For 2 speeds model "2V" (3 knobs).

31 32 33 34 35 36 37 38 39 40 41 42 43 44 45

**Pour modèle 1 vitesse (2 boutons).**  
For 1 speed model (2 knobs).

46 47 48 49 50 51 52 53 54 55

**Uniquement pour moteur monophasé.**  
Only for single phase motor.

46 47 48 49 50 51 52 53 54 55

Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1	* 28 170	GOULOTTE AUTOMATIQUE	AUTOMATIC FEED HEAD
2	101 589	MANIVELLE	CRANK
3	117 777	AGITATEUR	AGITATOR ASSEMBLY
4	117 200	RONDELLE ANTI FRICTION	NO FRICTION WASHER
5	29 501	ENSEMBLE TAQUET D'ACCROCHAGE	LID LATCH ASSEMBLY
6	29 058	BAGUES EPAULEES (QTÉ = 2)	SHOULDERED RINGS (QTY = 2)
7	117 821	POUSSOIR	PUSHER
8	102 690	DISQUE EVACUATEUR	SLING PLATE
9	100 703	TIGE DE CHARNIERE	HINGE PIN
10	29 693	ENSEMBLE AXE DE TRANSMISSION (ANCIEN)	TRANSMISSION SHAFT ASSEMBLY (OLD)
11	29 630	ENSEMBLE ROULEMENTS + JOINTS (ANCIEN)	BEARINGS + SEALS ASSEMBLY (OLD)
12	39 197	ENSEMBLE JOINT + DEFLECTEUR (ANCIEN)	SEAL + DEFLECTOR ASSEMBLY (OLD)
13	119 145	VIS ENTRETOISE PLAQUE SUPPORT MOTEUR	MOTOR SUPPORT PLATE SPACER SCREW
14	110 308	GOUPILLE D'AXE	MOTOR SHAFT PIN
15	117 689	PLAQUE SUPPORT MOTEUR	MOTOR SUPPORT PLATE
16	29 532	ENSEMBLE POULIE MOTRICE	DRIVING PULLEY ASSEMBLY
17	502 768	CLAVETTE MOTEUR	MOTOR SHAFT KEY
18	515 482	COURROIE	BELT
19	112 288	POULIE RECEPTRICE	DRIVEN PULLEY
20	39 199	ENSEMBLE AXE DE TRANSMISSION (NOUVEAU)	TRANSMISSION SHAFT ASSEMBLY (NEW)
21	39 273	ENSEMBLE ROULEMENTS + JOINTS (NOUVEAU)	BEARINGS + SEALS ASSEMBLY (NEW)
22	101 547	DEFLECTEUR	DEFLECTOR
23	501 678	BAGUE ETANCHEITE 25x42x7	SHAFT SEAL 25x42x7
24	39 471	ENSEMBLE CUVE + AXE TRANSMISSION	BOWL + TRANSMISSION SHAFT ASSEMBLY
25	102 390	INTERRUPTEUR DE SECURITE	SAFETY SWITCH
26	502 170	BOUTON VERT I	GREEN KNOB I
27	503 268	BOUTON VERT II	GREEN KNOB II
28	502 169	BOUTON ROUGE	RED KNOB
29	29 533	ENSEMBLE SUPPORT PLATINE	CONTROL BOARD SUPPORT ASSEMBLY
30	117 703	CLAVETTE FIXATION PLATINE	CONTROL BOARD FIXING KEY
31	* 28 103	GOULOTTE A LEVIER	LEVER FEED HEAD
32	29 710	ENSEMBLE LEVIER	LEVER ASSEMBLY
33	509 200	POIGNEE PLASTIQUE	PLASTIC HANDLE
34	103 205	BIELLETTTE	SMALL ROD
35	29 704	ENSEMBLE SUPPORT LEVIER	LEVER SUPPORT ASSEMBLY
36	118 331	BAGUE DE GUIDAGE	PLASTIC BUSHING
37	118 397	POUSSOIR PLASTIQUE	PLASTIC PUSHER
38	29 705	ENSEMBLE PORTE AIMANT	MAGNET HOLDER ASSEMBLY
39	29 709	ENSEMBLE POUSSOIR ALUMINIUM	ALUMINIUM PUSHER ASSEMBLY
40	29 706	ENSEMBLE BUTEES POUSSOIR (QTÉ = 2)	PUSHER STOPS ASSEMBLY (QTY = 2)
41	117 321	BUTEE ANTI FRICTION	ANTI FRICTION STOP
42	29 692	ENSEMBLE EVIDOIR	GOUGE ASSEMBLY
43	29 156	ENSEMBLE CONE DE CHARGEMENT	FEEDING CONE ASSEMBLY
44	118 420	EVACUATEUR CHOUX	CABBAGE DISCHARGE DEVICE
45	118 436	CLEF EVIDOIR	GOUGE WRENCH
46	117 687	PLAQUE DE FOND	BOTTOM PLATE
47	500 247	PIED	FOOT
48	406 517	PLAQUE FRONTALE CL55D (1 VITESSE)	FRONT PLATE CL55D (1 SPEED)
49	117 791	CAPOT INOX	STAINLESS STEEL MOTOR ENCLOSURE
50	515 515	PRESSE ETOUPE	POWER CORD STRAIN RELIEF
51	402 312	PLAQUE FRONTALE CL55D 2V	FRONT PLATE CL55D 2V
52	105 230	PLAQUE SUPPORT PLATINE	CONTROL BOARD SUPPORT PLATE
53	117 809	SUPPORT PLATINE	CONTROL BOARD SUPPORT
54	117 813	CARTE BOUTONS	SWITCHES BOARD
55	104 925	VENTILATEUR	FAN

Index	Désignation	Description
<b>A</b>	CARTE DE COMMANDE	CONTROL BOARD
<b>B</b>	FAISCEAU DE CONNEXION MOTEUR	MOTOR WIRING HARNESS
<b>C</b>	CABLE D'ALIMENTATION	POWER CORD
<b>M</b>	MOTEUR	MOTOR
<b>X</b>	CONDENSATEUR DE DEMARRAGE	STARTING CAPACITOR
<b>Y</b>	RELAIS DEMARRAGE MOTEUR	MOTOR STARTING RELAY

Type	Voltage	A	B	C	M	X	Y	
T01	400/50/3 2V	103 700		515 570	303 170			
T02	380/60/3 2V				303 171			
T03	220/60/3 2V				303 172			
T04	230/400/50/3 2V				303 173			
T05	230/50/1	102 480	29 599	507 026	303 082	600 018	514 030	
T06	240/50/1 UK							507 029
T07	240/50/1 Aust							507 028
T08	220/60/1							507 026
T09	120/60/1							507 027
T10	400/50/3	102 479	29 600	515 570	303 083			
T11	220/60/3				303 084			
T12	380/60/3				303 085			
T13	230/400/50/3				303 099			

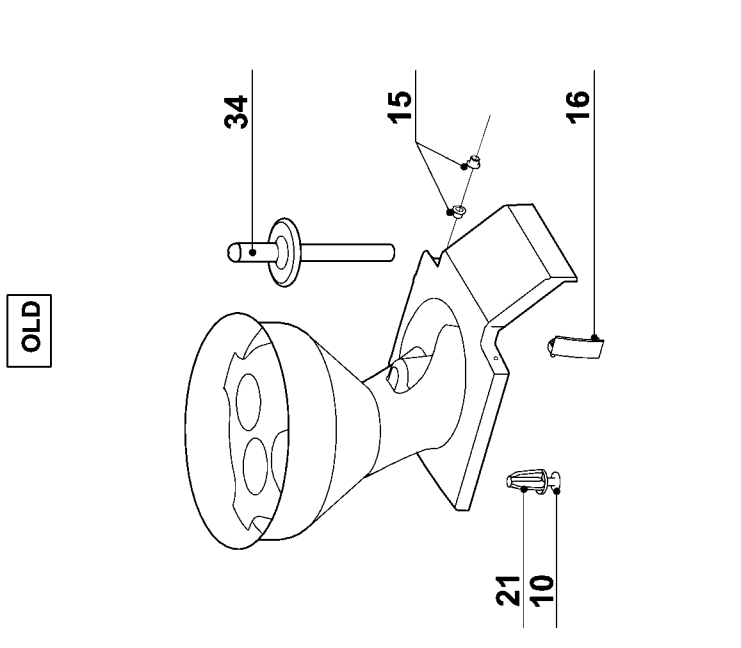
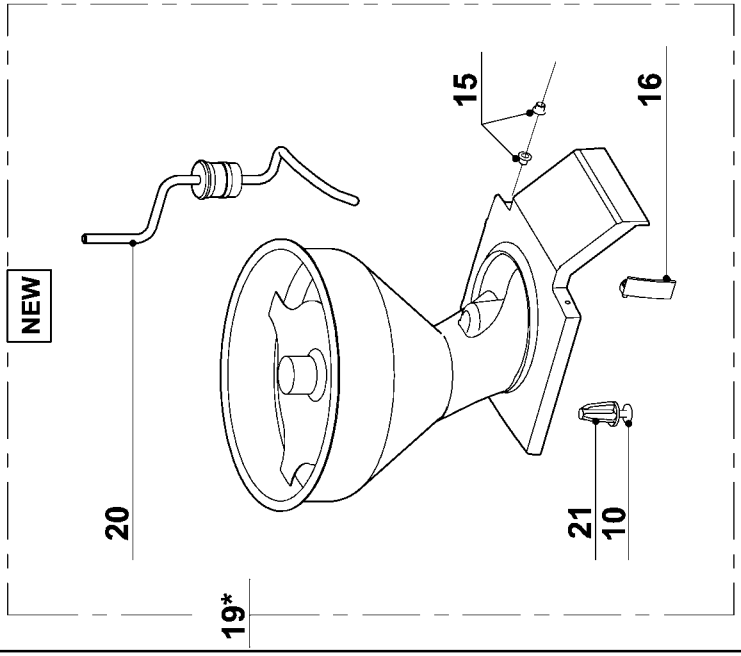
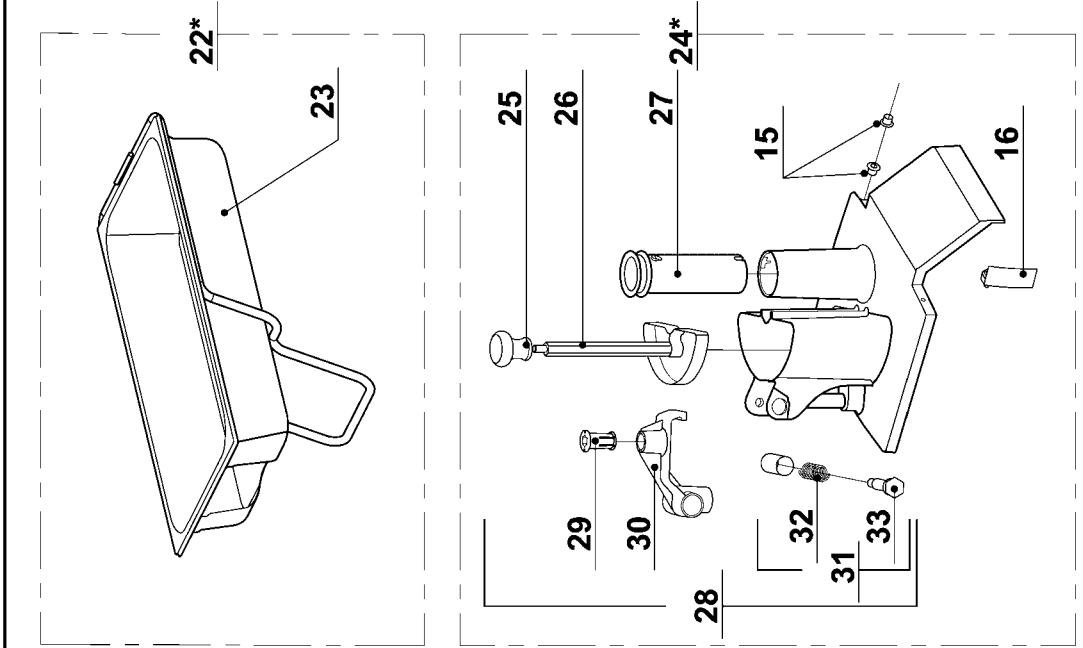
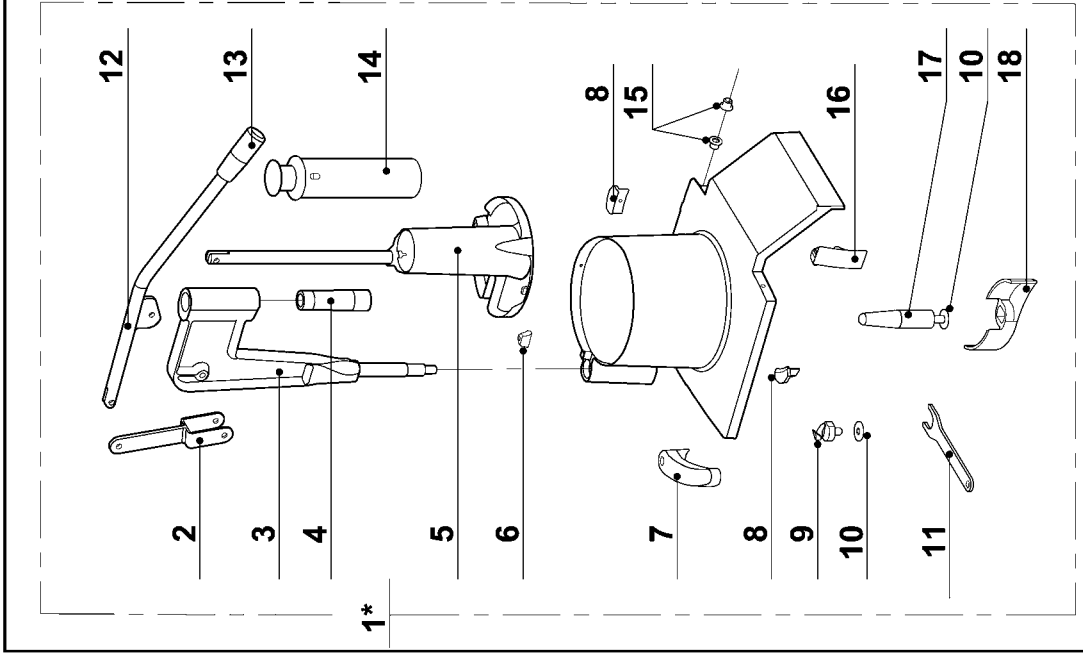
**Exemple de recherche :** Vous avez acheté un **CL55 D 2V** dont la référence est : **2 568**.

Pour trouver les références des pièces identifiées sur le dessin par une lettre, chercher la référence de votre appareil dans le tableau ci-dessous et identifier son "Type" (ici T01), puis dans le tableau précédent, lire les références des pièces correspondantes à ce "Type".

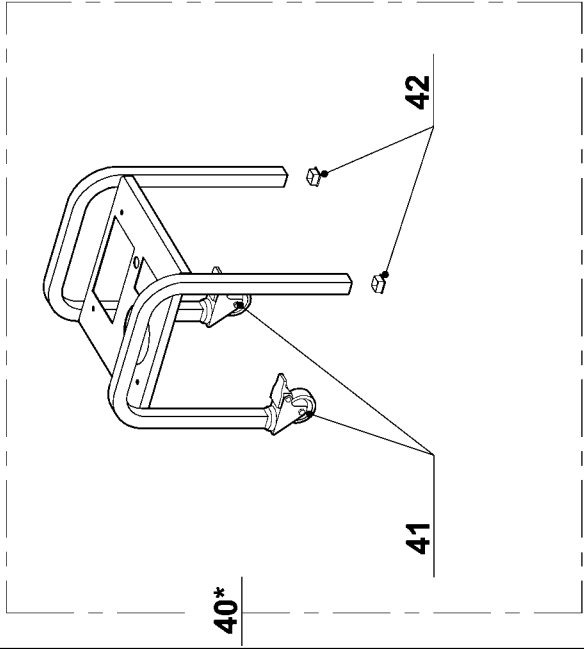
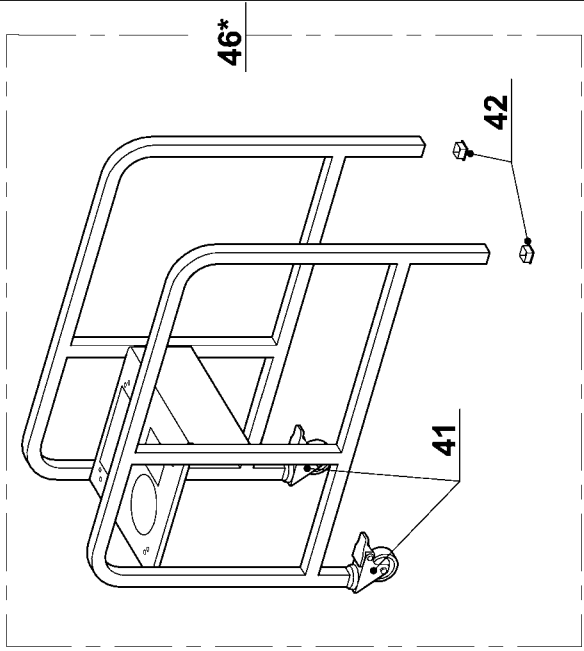
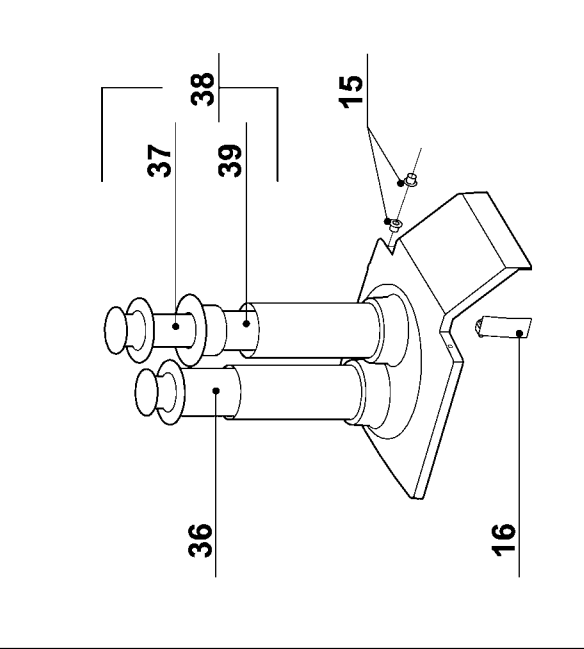
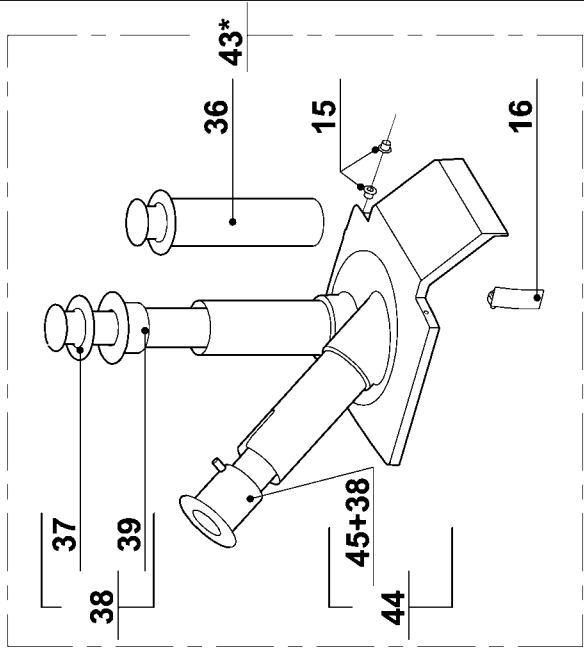
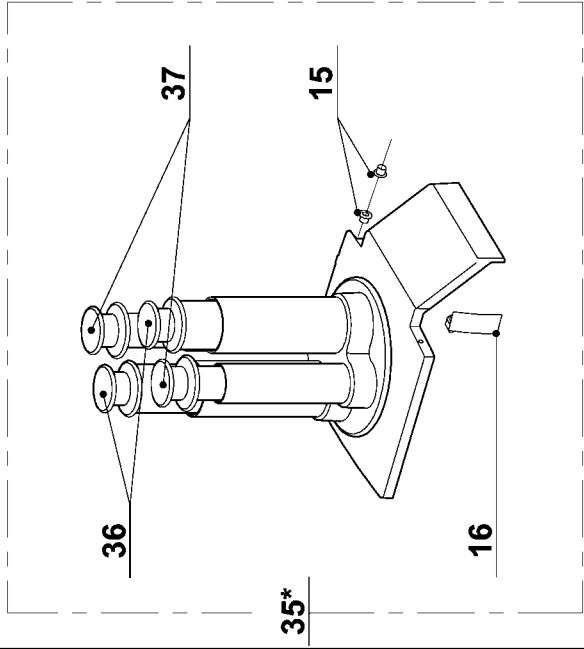
**Research example :** You have bought a **CL55 D 2V** whose reference is : **2 568**.

To find the part numbers of the parts identified in the drawing by a letter, look for your machine reference in the table below and identify its "Type" (here T01), then in the above table, read the part numbers corresponding to this "Type".

Type	Voltage	Machines							
T01	400/50/3 2V	2 563	2 564	2 565	2 566	2 567	2 568	2 569	2 570
		2 571	2 572	2 573	2 574	2 575	2 576	2 577	2 578
T02	380/60/3 2V	2 579	2 580	2 581	2 582	2 583	2 584		
T03	220/60/3 2V	2 585	2 586	2 587	2 588	2 589	2 590		
T04	230/400/50/3 2V	2 591	2 592	2 593	2 594	2 595	2 596		
T05	230/50/1	2 600	2 610	2 733	2 741	2 749	2 757		
T06	240/50/1 UK	2 601	2 611	2 734	2 742	2 750	2 758		
T07	240/50/1 Aust	2 602	2 612	2 735	2 743	2 751	2 759		
T08	220/60/1	2 603	2 613	2 736	2 744	2 752	2 760		
T09	120/60/1	2 604	2 614	2 737	2 745	2 753	2 761	2 712	2 713
		2 714	2 715	2 716	2 738	2 746	2 754	2 762	2 899
T10	400/50/3	2 605	2 615	2 680	2 681	2 698	2 711		
T11	220/60/3	2 606	2 616	2 739	2 747	2 755	2 763		
T12	380/60/3	2 607	2 617	2 740	2 748	2 756	2 764		
T13	230/400/50/3	2 608	2 618	2 765	2 766	2 767	2 768		



\* Voir tarif machines / See export price list

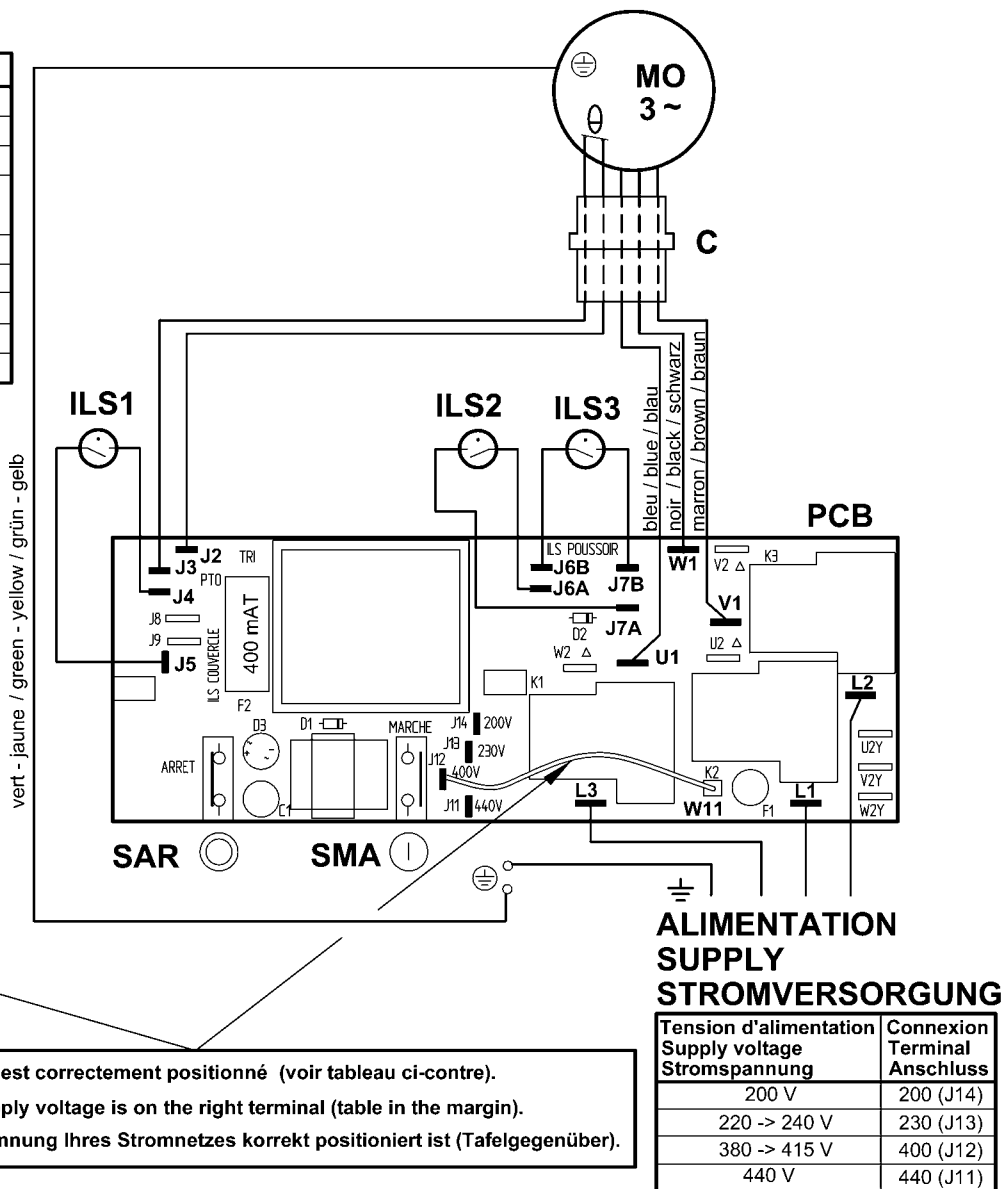
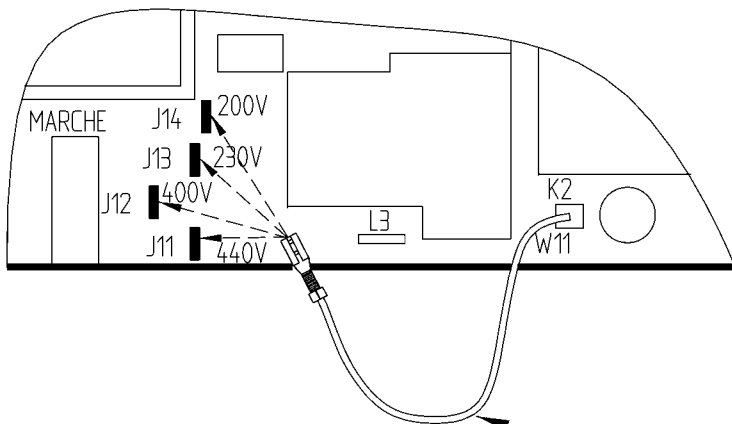




Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1*	28 103	GOULOTTE A LEVIER	/ LEVEL FEED
2	103 205	BIELLETTTE	/ SMALL ROD
3	118 329	SUPPORT LEVIER	/ PUSHER SUPPORT
4	118 331	BAGUE DE GUIDAGE	/ GUIDE RING
5	29 709	ENS. POUSSOIR ALUMINIUM	/ ALUMINIUM PUSHER ASSEMBLY
6	29 706	ENS. BUTEES POUSSOIR	/ PUSHER STOP ASSEMBLY
7	29 705	PORTE AIMANT	/ MAGNET CASE
8	117 321	BUTEE ANTI FRICTION	/ ANTI FRICTION STOP
9	29 692	ENS. EVIDEUR	/ GROOVER ASSEMBLY
10	117 200	RONDELLE	/ WASHER
11	118 436	CLEF EVIDEUR	/ GROOVER TOOL
12	29 710	ENS. LEVIER	/ LEVER ASSEMBLY
13	509 200	POIGNEE PLASTIQUE	/ PLASTIC HANDLE
14	118 397	POUSSOIR PLASTIQUE	/ PLASTIC PUSHER
15	29 058	ENS. BAGUES EPAULEES	/ SHOULDERED RING ASSEMBLY
16	29 501	ENS. TAQUET D'ACCROCHAGE	/ CLINCH CLIP ASSEMBLY
17	29 156	ENS. CONE DE CHARGEMENT	/ FEEDING CONE ASSEMBLY
18	118 420	EVACUATEUR CHOUX	/ DISCHARGE CABBAGE
19*	28 170	GOULOTTE AUTOMATIQUE	/ AUTOMATIC FEED HEAD
20	101 589	MANIVELLE	/ CRANK
21	117 777	AGITATEUR	/ AGITATOR
22*	27 154	PLATEAU D'ALIMENTATION	/ FEEDING TRAY
23	117 631	PLATEAU INOX 1X1	/ TRAY ASSEMBLY 1X1
24*	28 142	GOULOTTE DEMI - LUNE	/ HALF-MOON FEED HEAD
25	102 021	POIGNEE POUSSOIR	/ HANDLE PUSHER
26	29 060	ENS. POUSSOIR LEGUMES	/ VEGETABLE PUSHER ASSEMBLY
27	118 324	POUSSOIR CARROTRES	/ CARROT PUSHER
28	29 738	ENS. GUIDE POUSSOIR	/ PUSHER GUIDE ASSEMBLY
29	100 638	BAGUE GUIDAGE POUSSOIR	/ PUSHER GUIDE RING
30	39 097	ENS. GUIDE	/ GUIDE ASSEMBLY
31	39 098	ENS. AXE DE CHAPE	/ JAW'S SHAFT ASSEMBLY
32	100 556	RESSORT	/ SPRING
33	118 374	AXE DE CHAPE	/ JAW'S SHAFT
34	117 821	POUSSOIR	/ PUSHER
35*	28 161	GOULOTTE TUBE DROIT	/ STRAIGHT 2 HOLE TUBE
36	101 538	POUSSOIR D70	/ PUSHER D70
37	101 539	POUSSOIR D50	/ PUSHER D50
38	39 090	ENS. INSERT DROIT D50	/ STRAIGHT INSERT ASSEMBLY
39	101 535	INSERT DROIT D50	/ STRAIGHT INSERT D50
40*	27 246	SOCLE MACHINE INOX	/ ST. STEEL MACHINE STAND
41	504 266	ROULETTE FREIN D60	/ BRAKE ROLLER D60
42	504 268	TAMPON PLASTIQUE 25x25	/ PLASTIC BUFFER 25X25
43*	28 155	GOULOTTE TUBE INCLINE	/ BIAS FEED HEAD
44	39 091	ENS. INSERT INCLINE D50	/ BIAS INSERT D50 ASSEMBLY
45	101 537	INSERT INCLINE D50	/ BIAS INSERT D50
46*	27 023	SOCLE INOX	/ ST. STEEL MOVABLE STAND

**CL50D - CL50D Ultra - CL50 Gourmet - CL52D - CL55D** 220V/60Hz - 230V/50Hz - 380V/60Hz - 400V/50Hz 3 ~  
 SCHEMA ELECTRIQUE ELECTRIC DIAGRAM ELEKTRISCHES SCHALTBILD

	Français	English	Deutsch
<b>C</b>	Connecteur	Connector	Steckverbindung
<b>ILS1</b>	Interrupteur sécurité couvercle	Lid safety switch	Kontakt Deckelverschluss
<b>ILS2</b>	Interrupteur sécurité poussoir	Pusher safety switch	Sicherheitschalter Stossel
<b>ILS3</b>	Interrupteur de sécurité poussoir Uniquement CL55D	Pusher safety switch Only CL55D	Sicherheitschalter Stossel Nur BloB CL55D
<b>MO</b>	Moteur monophasé	Single phase Motor	Motor einphasig
<b>PCB</b>	Carte de commande n° 102479	Control Board # 102479	komand Kart numer 102479
<b>SAR</b>	Bouton poussoir arrêt	Off switch	Stopschalter
<b>SMA</b>	Bouton poussoir marche	On switch	Betriebsschalter
<b>θ</b>	Protecteur thermique moteur	Motor thermal protector	Motorthermoschutz



**Important**  
**Précautions**  
**Wichtiger Hinweis**

Vérifier que le fil d'adaptation à la tension de votre réseau est correctement positionné (voir tableau ci-contre).  
 Check that the wire which allows the adaptation to the supply voltage is on the right terminal (table in the margin).  
 Unbedingt prüfen, ob der Draht zur Anpassung an die Spannung Ihres Stromnetzes korrekt positioniert ist (Tafelgegenüber).

# CL52D - CL55D

120V/60Hz - 220V/60Hz - 230V/50Hz 1~

## SCHEMA ELECTRIQUE

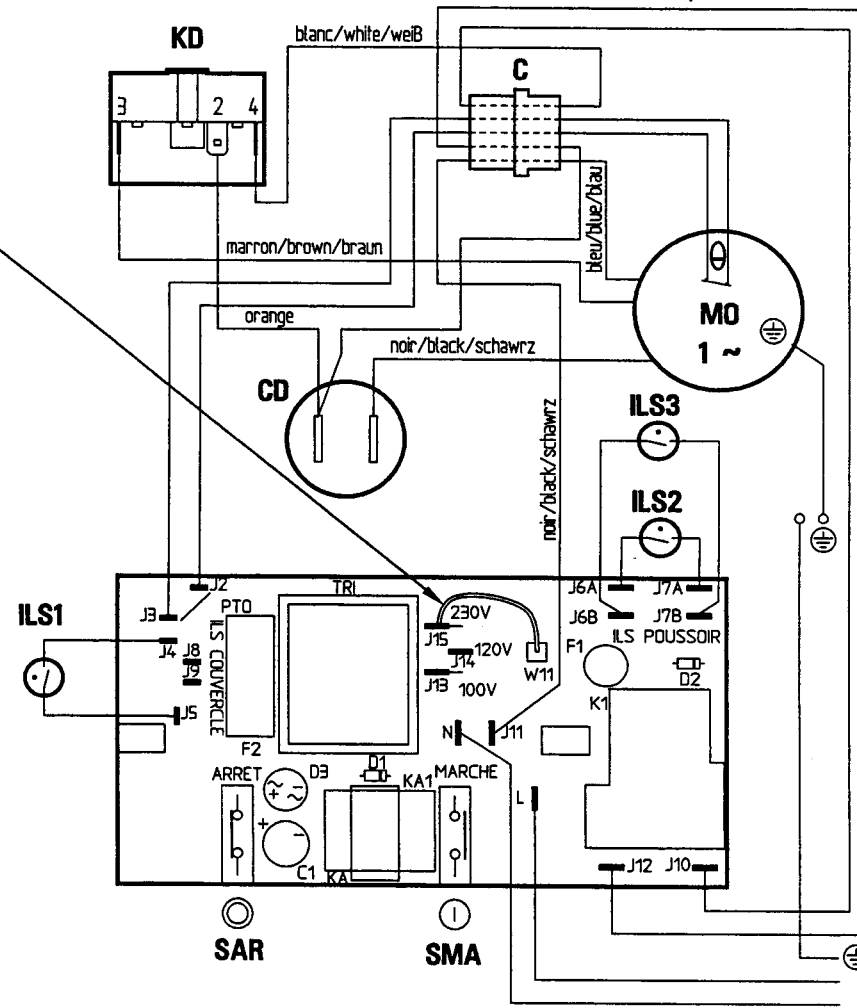
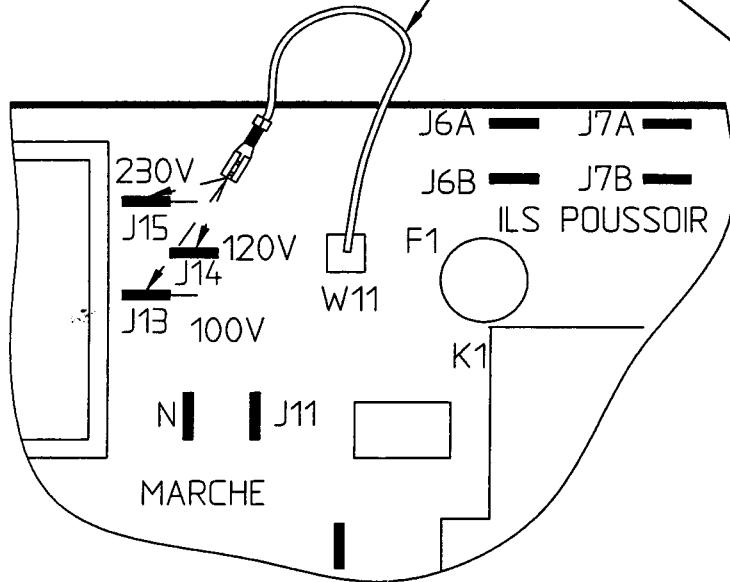
## ELECTRIC DIAGRAM

## ELEKTRISCHES SCHALTBILD



Important  
Précautions  
Wichtiger Hinweis

Vérifier que le fil d'adaptation à la tension de votre réseau est correctement positionné.  
Check that the wire which allows the adaptation to the supply voltage is on the right terminal.  
Unbedingt prüfen, ob der Draht zur Anpassung an die Spannung Ihres Stromnetzes korrekt positioniert ist.



	Français	English	Deutsch
C	Connecteur	Connector	Steckverbindung
CD	Condensateur de démarrage	Starting capacitor	Anlasskondensator
ILS1	Interrupteur de sécurité couvercle	Lid safety switch	Kontakt Deckelverschluss
ILS2	Interrupteur de sécurité poussoir	Pusher safety switch	Sicherheitschalter Stüssel
ILS3	Interrupteur de sécurité poussoir Uniquement CL55D	Pusher safety switch Only CL55D	Sicherheitschalter Stüssel Nur Bio8 CL55D
KD	Relais de démarrage	Starting relay	Anlassrelais
MO	Moteur monophasé	Single phase motor	Motor einphasig
SAR	Bouton poussoir ARRÊT	OFF switch	Stopeschalter
SMA	Bouton poussoir MARCHÉ	ON switch	Betriebeschalter
θ	Protecteur thermique du moteur	Motor thermal protector	Motorthermoschutz

ALIMENTATION  
SUPPLY  
STROMVERSORGUNG



**robot coupe®**

**FABRIQUÉ EN FRANCE PAR ROBOT-COUPÉ S.N.C.**

**Administration Commerciale France  
& Service Après-Vente**

Tél. : 03 85 69 50 00 - Fax : 03 85 69 50 07  
12, avenue du Maréchal Leclerc - BP 134  
71305 Montceau-en-Bourgogne Cedex  
email : france@robot-coupe.fr

**Agence de Service Après-Vente  
pour la Région Parisienne**

Tél. : 01 43 98 88 15  
Fax : 01 43 74 36 26  
48, rue des Vignerons  
94305 Vincennes Cedex

**Export Department**

Tel. : + 33 1 43 98 88 33 - Fax : + 33 1 43 74 36 26  
48, rue des Vignerons  
94305 Vincennes Cedex - France  
<http://www.robot-coupe.com> - email : international@robot-coupe.com

**Producent zastrzega sobie prawo do zmiany, w każdej chwili i bez ostrzeżenia, parametrów technicznych proponowanego urządzenia.  
Informacje podane w niniejszym dokumencie nie są zobowiązujące i mogą być zmienione w każdym momencie.  
© Wszystkie prawa zastrzeżone we wszystkich krajach świata przez Robot-Coupe Sp.J**