- disk Kostičkovač 12x12x12 mm

Disky pro krouhače zeleniny Robot Coupe CL 30 Bistro, CL 40 - disk Kostičkovač 12x12x12 mm



Výrobce	Robot Coupe

Naše cena bez DPH : 5.965 Kč
Naše cena s DPH : 7.218 Kč
Dostupnost: 2-3 dny
Katalogové číslo: 27298
Disk: Kostičkovač 12x12x12 mm

Disky určeny pro tyto roboty:

- Robot Coupe CL 30 Bistro
- Robot Coupe CL 40

Krouhače zeleniny a kombinované roboty Robot Coupe jsou všestranná a velmi užitečná zařízení určená pro profesionální gastronomické provozy. Díky širokému množství rozšiřujících disků na plátkování, strouhání, nudličkování a kostičkování můžete s jedním přístrojem zpracovat prakticky jakoukoliv zeleninu, suché plody, ořechy, sýry,...

Plátkovací disky



Popis variant:

Skladem

Toto zařízení je skladem na naší pobočce v Brně. Pro domluvu nachystání k expedici, popřípadě prohlédnutí v Showroomu nás kontaktujte na telefonním čísle 546 223 099. Děkujeme.

Výrobce Robot Coupe

robot coupe

Robot Coupe je francouzský výrobce zařízení pro profesionální gastronomii. Výrobky Robot Coupe se vyznačují kvalitním zpracováním a vysokou užitnou hodnotou.

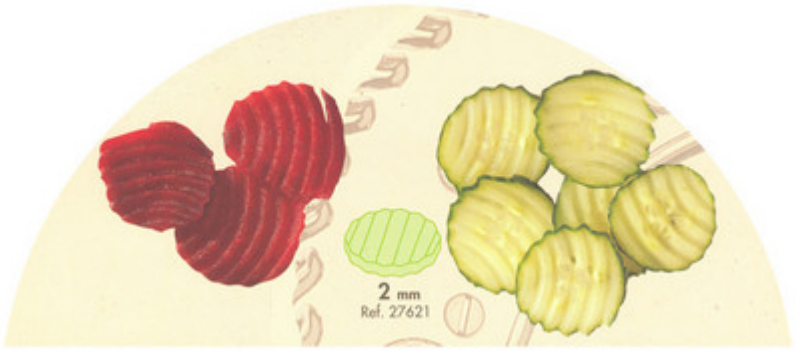
GASTROFORM, s.r.o.
Ondrova 9, Brno
63500

Tel: 546 223 099
Tel: 603 821 268
Fax: 546 220 328

Web: www.gastroform.cz
Shop: www.profikuchyne.cz
E-mail: info@gastroform.cz

Plátkovací disky pro roboty Robot Coupe CL 30 Bistro, CL 40 jsou k dispozici o rozměrech 1 mm, 2 mm, 3 mm, 4 mm, 5 mm, 6 mm, 8 mm. Tyto plátkovací disky mohou být použity na plátkování ovoce, zeleniny, okurek, mrkve,...

Disky na vroubkované plátky



Pro ozdobné plátkování okurek a další zeleniny je k dispozici vroubkovaný plátkovací disk o tloušťce 2 mm.

Disky na strouhání



Pro roboty Robot Coupe CL 30 Bistro, CL 40 jsou k dispozici disky na strouhání

GASTROFORM, s.r.o.
Ondrova 9, Brno
63500

Tel: 546 223 099
Tel: 603 821 268
Fax: 546 220 328

Web: www.gastroform.cz
Shop: www.profikuchyne.cz
E-mail: info@gastroform.cz

o tloušťce 1,5 mm (vhodný i na strouhání sýra typu Eidam), 2 mm, 3 mm, 6 mm, 9 mm, disk na strouhání parmezánu, disk na strouhání brambor, disk na křen a ředkvičky o tloušťkách 0,7 mm, 1 mm, a 1,3 mm.

Disky na nudličkování



Disky na nudličky jsou ideální na přípravu salátů. Pro roboty Robot Coupe CL 30 Bistro, CL 40 jsou k dispozici disky o tloušťce 2 x 2 mm, 2 x 4 mm, 2 x 6 mm, 4 x 4 mm, 6 x 6 mm, 8 x 8 mm.

Disky na kostičky



GASTROFORM, s.r.o.
Ondrova 9, Brno
63500

Tel: 546 223 099
Tel: 603 821 268
Fax: 546 220 328

Web: www.gastroform.cz
Shop: www.profikuchyne.cz
E-mail: info@gastroform.cz

Disk na kostičky se skládá ze dvou samostatných disků. Pro roboty Robot Coupe CL 30 Bistro, CL 40 jsou k dispozici disky pro tvorbu kostiček o rozměrech 8 x 8 x 8 mm, 10 x 10 x 10 mm a 12 x 12 x 12 mm.

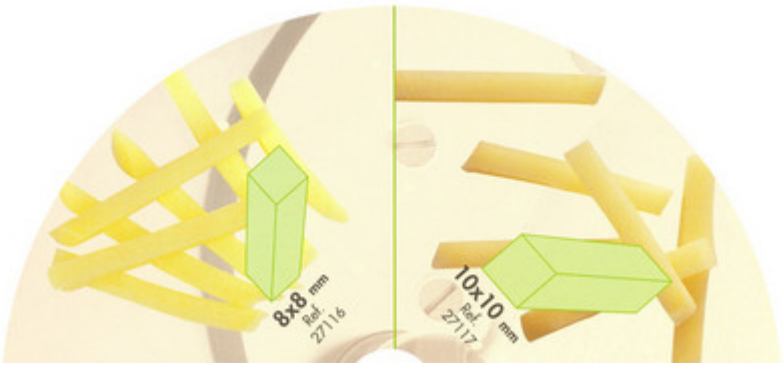
Disky na kostičky se ve skutečnosti skládají ze dvou částí. Viz příklad:



Pro snadnější čištění a údržbu doporučujeme pořídit také nástroj na čištění mřížky kostičkovacích disků D-CLEAN KIT.



Disky na hranolky



V robotech Robot Coupe CL 30 Bistro, CL 40 můžete připravovat hranolky o rozměrech 8 x 8 mm a 10 x 10 mm.

GASTROFORM, s.r.o.
Ondrova 9, Brno
63500

Tel: 546 223 099
Tel: 603 821 268
Fax: 546 220 328

Web: www.gastroform.cz
Shop: www.profikuchyne.cz
E-mail: info@gastroform.cz

Další fotografie:



GASTROFORM, s.r.o.
Ondrova 9, Brno
63500

Tel: 546 223 099
Tel: 603 821 268
Fax: 546 220 328

Web: www.gastroform.cz
Shop: www.profikuchyne.cz
E-mail: info@gastroform.cz