- disk Strouhač - 1,5 mm

Disky pro krouhače zeleniny Robot Coupe CL 30 Bistro, CL 40 - disk Strouhač - 1,5 mm



Výrobce	Robot Coupe

Naše cena bez DPH : 1.515 Kč
Naše cena s DPH : 1.834 Kč
Dostupnost: 3 týdny
Katalogové číslo: 27148
Disk: Strouhač - 1,5 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 je francouzský výrobce zařízení pro profesionální gastronomii. Výrobky Robot Coupe se vyznačují kvalitním zpracováním a vysokou užitnou hodnotou.

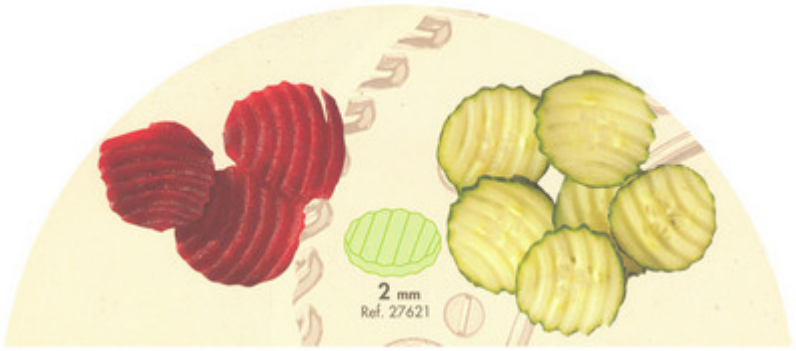
GASTROFORM, s.r.o.
Ondrova 9, Brno
63500

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.

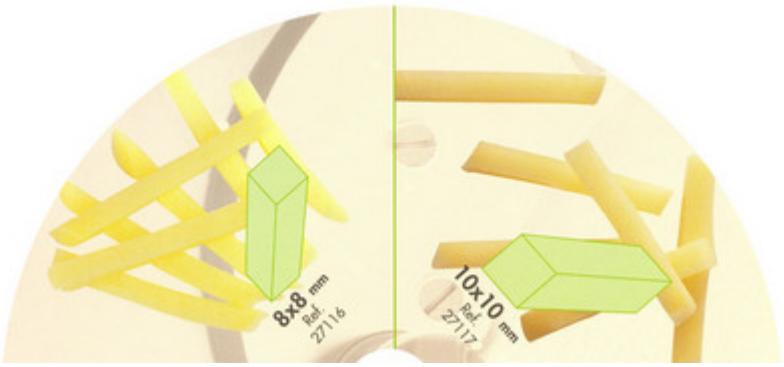
Disky na kostičky se ve skutečnosti skládají ze dvou částí. Viz příklad:



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