- disk Plátkovač hladký na vařené brambory - 4 mm

Disky pro Robot Coupe CL 50, CL 52, CL 55, CL 60, R 502, R 652 - disk Plátkovač hladký na vařené brambory - 4 mm



Výrobce	Robot Coupe

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.

Naše cena bez DPH : 11.435 Kč
Naše cena s DPH : 13.837 Kč
Dostupnost: 2-3 dny
Katalogové číslo: 27244
Disk: Plátkovač hladký na vařené brambory - 4 mm

Disky určeny pro tyto roboty:

- Robot Coupe CL 50
- Robot Coupe CL 50 Ultra
- Robot Coupe CL 50 Gourmet
- Robot Coupe CL 52
- Robot Coupe CL 55
- Robot Coupe CL 60
- Robot Coupe R 502
- Robot Coupe R 652

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

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

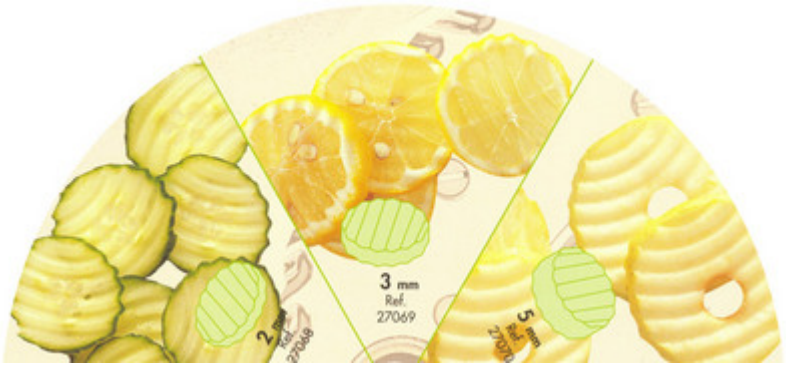
Tel: 546 223 099
Tel: 603 821 268
Fax: 546 220 328

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



Disky na plátkování pro Robot Coupe CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, R 502, R 652 jsou k dispozici pro tvorbu plátků o tloušťce 0,6 mm, 0,8 mm, 1 mm, 2 mm, 3 mm, 4 mm, 5 mm, 6 mm, 8 mm, 10 mm, 14 mm, speciální disky na vařené brambory o tloušťce 4 mm a 6 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, 3 mm a 5 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

Disky na strouhání



Disky na strouhání sýrů, kořenové zeleniny, oříšků, ..., jsou pro roboty Robot Coupe CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60,R 502, R 652 k dispozici ve variantách 1,5 mm (vhodný i na strouhání sýra typu Eidam), 2 mm, 3 mm, 4 mm, 5 mm, 7 mm, 9 mm, speciální strouhač na tvrdý sýr typu parmezán, speciální strouhač na brambory, mrkev. Dále pak jsou k dispozici speciální strouhače na křen a ředkvičky o rozměrech 1 mm.

Disky na nudličkování

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



Pro tvorbu nudliček ideálních na nejrůznější saláty a přílohy můžete použít disky pro tvorbu nudliček o rozměrech 1 x 8 mm, 1 x 26 mm (vhodné i na cibuli a zelí), 2 x 2 mm, 2,5 x 2,5 mm, 2 x 4 mm, 2 x 6 mm, 2 x 8 mm, 2 x 10 mm, 3 x 3 mm, 4 x 4 mm, 6 x 6 mm, 8 x 8 mm.

Disky na kostičky

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

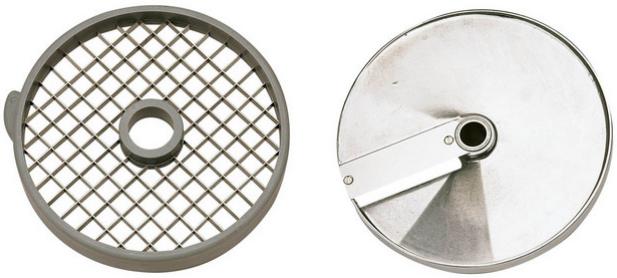
Tel: 546 223 099
Tel: 603 821 268
Fax: 546 220 328

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



V robotech Robot Coupe CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, R 502, R 652 můžete zpracovávat zeleninu a další suroviny na kostičky o rozměrech 5 x 5 x 5 mm, 8 x 8 x 8 mm, 10 x 10 x 10 mm, 12 x 12 x 12 mm, 14 x 14 x 14 mm, 14 x 14 x 5 mm na mozzarellu, 14 x 14 x 10 mm, 20 x 20 x 20 mm, 25 x 25 x 25 mm a 50 x 70 x 25 mm vhodný na salát.

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.

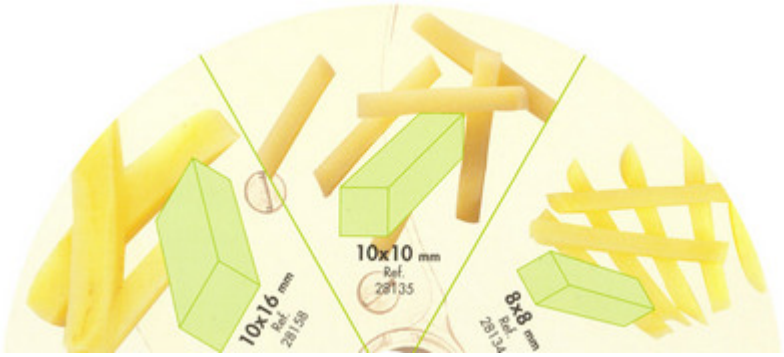
GASTROFORM, s.r.o.
Ondrova 9, Brno
63500

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



Disky na hranolky



V robotech Robot Coupe CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, R 502, R 652 můžete připravovat hranolky o rozměrech 8 x 8 mm, 10 x 10 mm, 10 x 16 mm.

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





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