- disk Plátkovač hladký - 6 mm

Disky pro krouhače zeleniny Robot Coupe CL 20, R 201, R 211 XL, R 301, R 401 - disk Plátkovač hladký - 6 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 : 1.605 Kč
Naše cena s DPH : 1.943 Kč
Dostupnost: 2-3 dny
Katalogové číslo: 27786
Disk: Plátkovač hladký - 6 mm

Disky určeny pro tyto roboty:

- Robot Coupe CL 20
- Robot Coupe R 201
- Robot Coupe R 211 XL
- Robot Coupe R 301
- Robot Coupe R 401

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

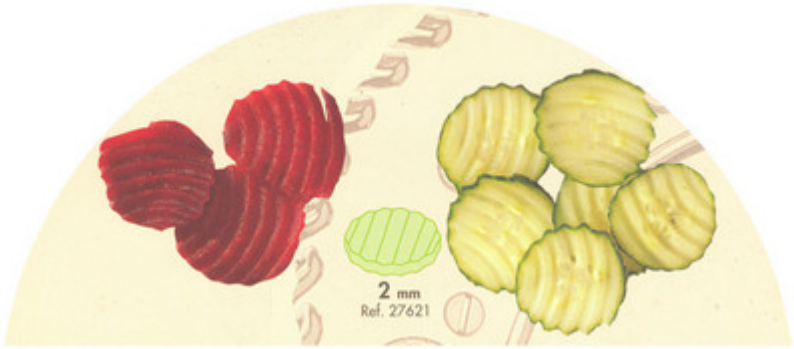
Tel: 546 223 099
Tel: 603 821 268
Fax: 546 220 328

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



Plátkovací disky pro Robot Coupe CL 20, R 201, R 211 XL, R 301 a R 401 jsou k dispozici o rozměrech 1 mm, 2 mm, 3 mm, 4 mm, 5 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.

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



Dále jsou k dispozici disky na strouhání 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

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 nudličky jsou ideální na přípravu salátů. Pro Robot Coupe CL 20, R 201, R 211 XL, R 301 a R 401 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.

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