- typ Připojení 400 V, jedna rychlost

Krouhač zeleniny Robot Coupe CL 50 E - typ Připojení 400 V, jedna rychlost



Naše cena bez DPH : 41.780 Kč
Naše cena s DPH : 50.554 Kč
Dostupnost: 1-2 týdny
Katalogové číslo: 24446
EAN: 859562060058
Typ: Připojení 400 V, jedna rychlost

Krouhač zeleniny Robot Coupe CL 50 E - umožňuje strouhání, plátkování, vlnkování, nudličkování a kostičkování zeleniny a ovoce. Dále umožňuje výrobu hranolek, bramborové kaše, strouhání sýra a drcení oříšků. Model CL 50 E je vhodný pro profesionální velkokuchyňské provozy - restaurace, hotely, školní kuchyně a jídelny, výrobny lahůdek.

Výrobce	Robot Coupe
Připojení	230V nebo 400V

Popis variant:

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.



Technické parametry Robot Coupe CL 50 E:

- Výrobní kapacita: až 150 kg/h
- Počet porcí: 50-400 porcí
- Rychlost:
  - 375 ot./min.
- Příkon: 550 W
- Napětí:
  - 230 V / 50 Hz
  - 400 V / 50 Hz
- Rozměry (šxhxv): 320 x 350 x 590 mm
- Hmotnost: 19,8 kg
- Krouhací hlava: nerezová
- Kryt motorového bloku: polykarbonátový

Konstrukční vlastnosti Robot Coupe CL 50 E:

- Nádoba a víko s velkým plnícím otvorem z nerezové oceli
- Široký výběr více než 50 výměnných nerezových disků
- Zpracování všech druhů zeleniny na různé velikosti a tvar, např.:

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

  - zpracování zeleniny a ovoce na nudličky či plátky
  - strouhání křenu, mrkve, brambor apod.
  - příprava strouhanky
  - příprava hranolek a bramborové kaše
  - strouhání sýrů
- 2 otvory:
  - velká násypka (plocha 139 cm2)
  - kulatá násypka (průměr 58 mm) - rovnoměrný řez dlouhých plodů

- Zpracování do strany - úspora místa
- Patentovaný magnetický bezpečnostní systém Robot Coupe, brzda motoru zastaví stroj, jakmile se otevře víko nebo přítlačná páka krouhače
- Automatický restart
- Snadné čištění
- Pohodlná obsluha

Disky nejsou součástí zařízení a musí se objednat samostatně.

Disky pro Robot Coupe CL 50 E můžete objednávat na našich stránkách - pro zobrazení nabídky klikněte zde.

Doporučená sada disků: Plátkovač 2 a 4 mm, Strouhač 1,5 mm, Nudličkovač 4x4 mm a Kostičkovač 14x14x14 mm.

Pro kompletní nabídku disků pro tento přístroj nás kontaktujte.

Lze také přiobjednat set na výrobu bramborové kaše.



Naše firma je autorizovaným prodejním a servisním partnerem Robot Coupe. Díky vlastnímu servisnímu a technickému zázemí jsme schopni zajistit záruční i pozáruční opravy a údržbu strojů Robot Coupe.

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










robot coupe

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