- typ Připojení 400 V, jedna rychlost

Krouhač zeleniny Robot Coupe CL 52 E - typ Připojení 400 V, jedna rychlost



Výrobce	Robot Coupe
Připojení	230V nebo 400V

Popis variant:

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 : 77.470 Kč
Naše cena s DPH : 93.739 Kč
Dostupnost: 3 týdny
Katalogové číslo: 24498
EAN: 8595620603363
Typ: Připojení 400 V, jedna rychlost

Robot Coupe CL 52 navržen pro usnadnění práce profesionálů v oblasti stravování. CL 52 je koncipován pro kvalitní krájení velkého objemu zeleniny bez námahy a za minimum času. CL 52 nabízí uživateli nekonečnou řadu možností. Nemusí se již zabývat průběhem přípravy a může se plně věnovat skladbě atraktivních jídel či libovolně nabízet ke konzumaci nejrozmanitější druhy syrové zeleniny. Čím dál více zařízení nabízí salátové bary, servis na míru, který zákazníkům umožňuje vytvořit si svůj vlastní salát.

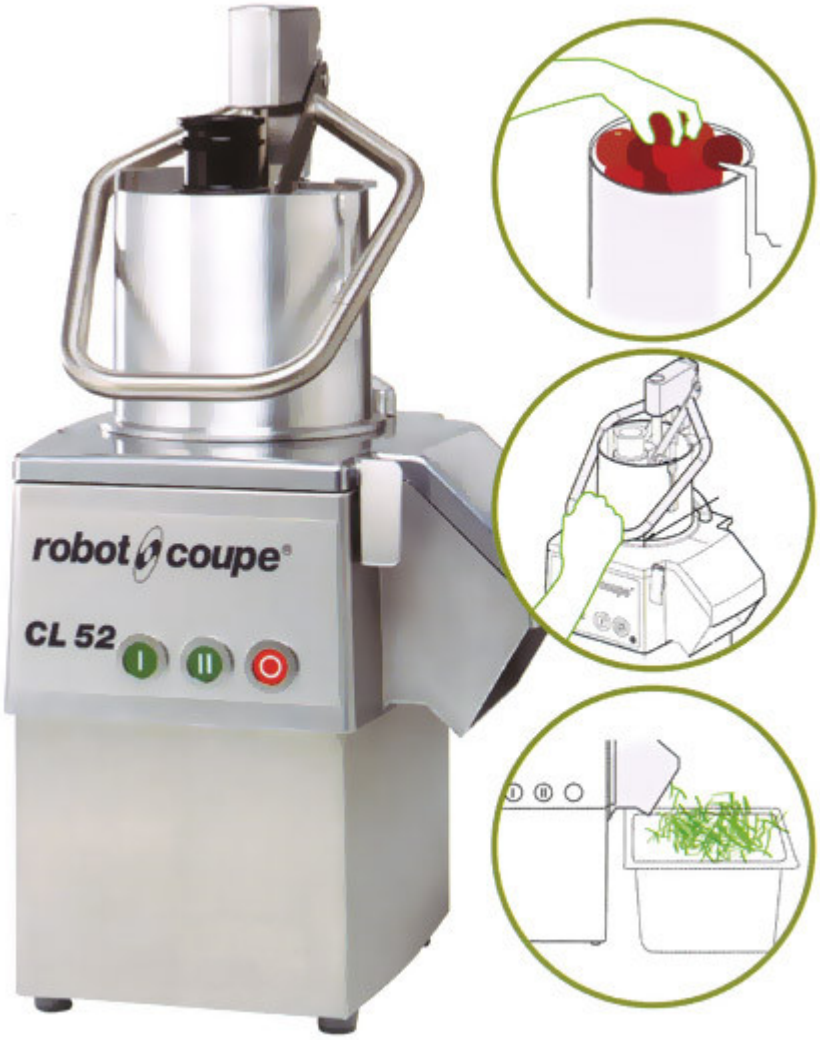
Změňte s přístrojem CL 52 způsob servírování syrové zeleniny: Nabízená k výběru dle chuti, rozmanitě nakrájená, podlehnou jí všichni u stolu.

Model CL 52 je určen do středních a velkých provozů, restauračních, školních a ostatních kuchyní pro výrobu salátů a pro zpracování většího množství zeleniny a ovoce. Přístroj je vhodný pro výrobny a velké kuchyně.

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



+ RYCHLÝ
Velikost hrdla snižuje frekvenci vkládání a není již třeba předem krájet větší plody. Pojme až 15 rajčat nebo celou hlávku zelí.

+ SNADNÝ
Páka s asistovaným pohybem snižuje námahu toho, kdo stroj obsluhuje, a zajišťuje vyšší produktivitu.

+ PRAKTICKÝ
Uživatel může jednou rukou vkládat zeleninu a současně druhou rukou ovládat páku. Boční odvod zeleniny je skutečně pohodlný a zároveň šetří místo.

+ KREATIVNÍ
CL 52 podněcuje vynalézavého ducha díky své nabídce 50 kotoučů umožňujících všechny typy krájení ovoce a zeleniny

+ PŘESNÝ

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

Oba dva tvary hrdel zaručují dokonalé a stejnoměrné krájení jak dlouhých nebo měkkých plodů, tak i těch nejobjemnějších.

+ VÝKONNÝ
Jeho průmyslově vyráběný motor je určen pro intenzivní používání. Jeho provoz je tichý.

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

EXTRA PŘESNÝ



Válcovitá násypka o Ø 58 mm pro jednotný řez u dlouhých plodů.

EXTRA ŠIROKÝ



Objem XL násypky umožňuje pojmout až 15 rajčat nebo celou hlávku zelí.



VYJÍMEČNÁ ERGONOMIE



Pákový převod pro menší námahu obsluhy a vyšší výkonnost.

ZPRACOVÁNÍ DO STRANY



Úspora místa a pohodlí uživatele.

EXTRA VÝKONNÝ

Motor s výkonem 750 W k intenzivnímu užití

VELKÁ RŮZNORODOST ŘEZŮ

50 DISKŮ

Široká škála 50 kotoučů s vysoce přesným ostřením čepele pro dokonalou kvalitu řezu.

Návrat investice zaručen:

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

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

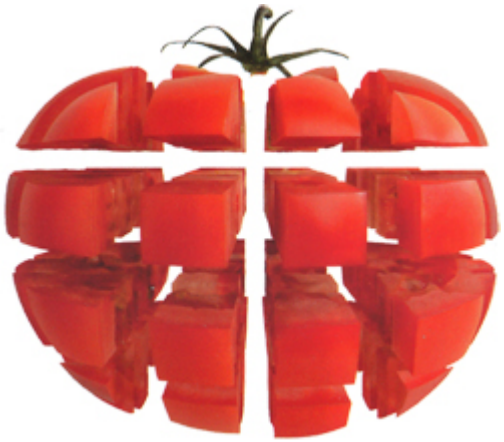
Web: www.gastroform.cz
Shop: www.profikuchyne.cz
E-mail: info@gastroform.cz

Zvyšte prodej - Buďte stále atraktivní tím, že budete v průběhu roku měnit nabízenou syrovou zeleninu. Rajčata od srpna do září, červenou řepu v prosinci, zelí v únoru, celer v dubnu, ...
Zlepšete svoji rentabilitu - Řiďte svoji produktivitu díky efektivnosti CL 52 a snížení nákladů na pracovní sílu.
Dosáhněte stabilních výsledků - Broušení čepele kotouče s vysokou přesností zaručuje dokonalý řez. Kvalita se stále s Vámi.

Technické parametry Robot Coupe CL 52:

- Výrobní kapacita: 250 kg/h
- Počet porcí: 70-600 porcí
- Rychlost:
  - 375 ot./min. (modely 230 V a 400 V, jedna rychlost)
  - 375 a 750 ot./min. (model 400 V, dvě rychlosti)
- Příkon:
  - 750 W (modely 230 V a 400 V, jedna rychlost)
  - 900 W (model 400 V, dvě rychlosti)

- Napětí:
  - 230 V / 50 Hz
  - 400 V / 50 Hz
- Rozměry (šxhxv): 340 x 360 x 690 mm
- Hmotnost: 28 kg
- Krouhací hlava / kryt motorového bloku: nerezový



Konstrukční vlastnosti krouhače Robot Coupe CL 52:

- Magnetická bezpečností pojistka
- Kovová krouhací hlava s 1 celokruhovým násypným otvorem
- Brzdný systém motoru
- Automatický restart

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

- Široký výběr více než 50 výměnných nerezových disků
- Zpracování všech druhů zeleniny na různé velikosti a tvar, např.:
  - zpracování zeleniny a ovoce na nudličky, kostičky či plátky
  - strouhání křenu, mrkve, brambor apod.
  - příprava strouhanky
  - příprava hranolek
  - vhodné pro strouhání sýrů
- Snadné čištění
- Pohodlná obsluha

Disky nejsou součástí zařízení a musí se objednat samostatně.

Disky pro Robot Coupe CL 52 E můžete objednávat na našich stránkách - pro zobrazení nabídky klikněte zde.

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







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