- typ 230 V

Kombinovaný robot Robot Coupe R 402 A - typ 230 V



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 : 63.570 Kč
Naše cena s DPH : 76.920 Kč
Dostupnost: 3 týdny
Katalogové číslo: 2453
Typ: 230 V

Kombinovaný robot Robot Coupe R 402 A díky vyměnitelné hlavě kombinuje funkci krouhače zeleniny a kutru a odšťavňovače.

- Krouhací hlava umožňuje strouhání, plátkování, vlnkování, nudličkování a kostičkování zeleniny a ovoce. Při volbě vhodné nože lze také vyrábět hranolky.
- Nádoba kutru slouží ke zpracování masa, zeleniny a ovoce, přípravě těsta, majonéz, pyré, pomazánek a strouhanky a rovněž drcení ořechů a mandlí.
- Kuchyňský set slouží k přípravě občerstvení, předkrmů podávaných v malých skleničkách, omáček, polévek, sorbetů, zmrzliny, smoothie, džemů, marmelád,...

Představení kombinovaného robotu Robot Coupe R 402 A:

Model R 402 A je určen do malých provozů pro výrobu salátů a pro zpracování menšího množství masa, zeleniny a ovoce. Přístroj není vhodný pro výrobny a velké kuchyně.



Technické parametry:

- Příkon: 750 W
- Napájení:
  - 230 V / 50 Hz
  - 400 V / 50 Hz
- Rozměry (ŠxHxV): 304 x 320 x 590 mm
- Hmotnost: 20,5 kg
- Plnění: 1,0 až 2,5 kg surovin
- Nádoba kutru: 4,5 l, nerezová
- Krouhací hlava: 2 otvory, polykarbonát/nerez
- Výkon: 20 - 100 porcí

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

- Pulsní tlačítko
- Rychlost:
  - 500 / 1500 ot./min. (varianta 230 V)
  - 750 / 1500 ot./min. (varianta 400 V)

- Motorový blok z nerezové oceli

Konstrukční vlastnosti:



krouhací nástavec nebo nádobu kutru

S pulsním tlačítkem pro větší přesnost zpracování v kutru

Standardní výbava:

- nůž s rovným ostřím

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





Za příplatek lze vybírat z různých nožů:

- nůž s hrubým zubatým ostřím (2 břity)
- nůž s jemným zubatým ostřím (2 břity)
- náhradní nůž s rovným ostřím (2 břity)

Kuchyňský set lze objednat zvlášť:

- odstředivky a lisu
- lisu na citrusové plody

Disky nejsou součástí zařízení a musí se objednat samostatně:

- disky pro Robot Coupe R 402 A

Doporučená sada disků: Plátkovač 2 a 4 mm, Strouhač 1,5 mm, Nudličkovač 4x4 mm a Kostičkovač 10x10x10 mm.

Pro kompletní nabídku disků a nožů nebo jakékoliv informace nás kontaktujte.

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