

**Овощерезка Robot Coupe CL20 (3
диска)**



(Цена со склада в г.Москва)

101 264 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Овощерезка ROBOT COUPE CL20 предназначена для нарезки любым способом сырых овощей, фруктов и других продуктов для последующего приготовления широкого ассортимента блюд: супов, салатов, гарниров, десертов. Рабочие детали, находящиеся в непосредственном контакте с продуктами, быстро снимаются без использования дополнительных инструментов и легко очищаются. Высокая производительность, большое число способов нарезки и компактные размеры делают овощерезку ROBOT COUPE CL20 идеальным выбором для использования на предприятиях общественного питания всех типов. Комплектация 3 диска: Диск-слайсер 27555 (2 мм) Диск-слайсер 27566 (4 мм) Диск-тёрка 27577 (2 мм) Особенности: -23 совместимых модели режущих дисков из нержавеющей стали -Максимальная скорость нарезки - 3,3 кг/мин (зависит от типа используемой воронки, характера нарезаемого продукта, вида нарезки и организации рабочего места) -Бункер подачи продуктов с двумя загрузочными воронками: D-образная площадью 104 см2 объёмом 1,56 л для крупных продуктов (капуста, сельдерей, салат, томаты) Круглая диаметром 58 мм для длинных и нежных продуктов (кабачки, огурцы, морковь, бананы, грибы) -Съёмные чаша и крышка -Крышка выполнена из ударопрочного ABS пластика Удобство эксплуатации:

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	3745
Производитель	Robot Coupe (Робот Куп, Робот Купе)
Страна производитель	Франция
Габариты, мм (ДхШхВ)	304x325x570
Гарантия, мес	12
Исполнение	Электрическая
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	0,4
Способ установки	Настольная
Производительность, кг/час	50
Управление	электромеханическое
Скорость вращения привода, об/мин	1500
Вес нетто, кг	11
Вес в упаковке, кг	12
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	400x400x600
Упаковка	гофрокороб
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	700

Вертикальная загрузка продуктов требует минимальных усилий оператора Большой бункер подачи продуктов позволяет загружать большинство продуктов без предварительного разрезания на части Боковой выброс продуктов позволяет использовать приёмные ёмкости большого размера (например, GN 1/2-150) и реже забирать нарезанные продукты из ёмкости Быстрая очистка оборудования после работы, благодаря съёмной крышке простой формы и рабочему отсеку со скруглёнными углами

Конструкция двигателя:

- Индукционный асинхронный двигатель промышленного изготовления с системой магнитной защиты, предназначенный для интенсивной работы
- Тормоз автоматически останавливает работу двигателя при открытии крышки
- Обеспечивает увеличенную выходную мощность
- Смонтирован на шарикоподшипниках для бесшумной работы и отсутствия вибрации
- Блок двигателя изготовлен из поликарбоната
- Вал двигателя изготовлен из нержавеющей стали
- Отсутствие изнашивающихся деталей избавляет от необходимости проведения технического обслуживания