

Овощерезка Robot Coupe CL55 с
рычагом 380В



(Цена со склада в г.Москва)

478 627 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Овощерезка Robot Coupe CL55 с рычагом 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 и максимальное число способов нарезки делают овощерезку Robot Coupe CL55 (с рычагом) идеальным выбором для использования на пищевом производстве, фабриках-кухнях и в заведениях с большим числом посетителей, например, в столовых. Особенности: 50 совместимых моделей режущих дисков из алюминия (приобретаются отдельно) Максимальная скорость нарезки - 20 кг/мин (зависит от типа используемой воронки, характера нарезаемого продукта, вида нарезки и организации рабочего места) Воронка с рычагом обеспечивает наилучшее качество всех видов нарезки и максимально облегчает работу оператора. Имеет два круглых загрузочных отверстия:

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	3750
Производитель	Robot Coupe (Робот Куп, Робот Купе)
Страна производитель	Франция
Габариты, мм (ДхШхВ)	359х700х1100
Гарантия, мес	12
Исполнение	Электрическая
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	1,1
Способ установки	Напольная
Функция протирки	опция
Количество скоростей	2
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Производительность, кг/час	400
Управление	электромеханическое
Скорость вращения привода, об/мин	375/750
Вес нетто, кг	35
Вес в упаковке, кг	57
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	1110х800х640
Упаковка	деревянная обрешетка
Код производителя	2214
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	700

Большое диаметром 175 мм объемом 4,2 л для крупных продуктов (капуста, сельдерей, салат, томаты), вмещает до 15 томатов одновременно или цельный кочан капусты - Маленькое диаметром 59 мм для длинных и нежных продуктов (кабачки, огурцы, морковь, бананы, грибы) Дополнительно модель может быть укомплектована насадкой для приготовления пюре. Таким образом, Вы сможете легко приготовить вкусное и качественное пюре в больших количествах.

Удобство эксплуатации: Вертикальная загрузка продуктов требует минимальных усилий оператора Большой бункер подачи продуктов позволяет загружать большинство продуктов без предварительного разрезания на части Увеличение скорости работы благодаря функции "Автопуск", которая позволяет работать без нажатия кнопок "Старт" и "Пуск" - устройство автоматически начинает работу при опускании толкателя Боковой выброс продуктов позволяет использовать приёмные ёмкости большого размера и реже забирать нарезанные продукты из ёмкости Корпус из нержавеющей стали гарантирует простоту очистки и длительный срок службы Тележка из нержавеющей стали с возможностью размещения стандартных гастрೋмкостей, оснащена двумя колёсиками с тормозом для перемещения оборудования с минимальными усилиями Конструкция двигателя: Асинхронный двигатель промышленного изготовления, предназначенный для интенсивной работы Обеспечивает увеличенную выходную мощность Смонтирован на шарикоподшипниках для бесшумной работы и отсутствия вибрации Моторный блок и вал двигателя изготовлены из нержавеющей стали Отсутствие изнашивающихся деталей избавляет от необходимости проведения технического обслуживания