

Овощерезка Robot Coupe CL50 (без
дисков) 220В



(Цена со склада в г.Москва)

165 965 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Овощерезка Robot Coupe CL50 предназначена для нарезки любым способом сырых овощей, фруктов и других продуктов для последующего приготовления широкого ассортимента блюд: супов, салатов, гарниров, десертов. Использование насадки-протирки позволяет быстро приготовить картофельное пюре. Рабочие детали, находящиеся в непосредственном контакте с продуктами, быстро снимаются без использования дополнительных инструментов и легко очищаются. Высокая производительность, максимальное число способов нарезки и компактные размеры делают овощерезку Robot Coupe CL50 идеальным выбором для использования на предприятиях общественного питания всех типов, включая заведения с большим числом посетителей. Режущие диски не входят в комплект поставки !!! Особенности:

- 50 совместимых моделей режущих дисков из алюминия
- Максимальная скорость нарезки - 8,33 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 139 см² объемом 2,2 л для крупных продуктов (капуста, сельдерей, салат, томаты) Круглая диаметром 58 мм для длинных и нежных продуктов (кабачки, огурцы, морковь, бананы, грибы)
- Металлические

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	3752
Производитель	Robot Coupe (Робот Куп, Робот Купе)
Страна производитель	Франция
Габариты, мм (ДхШхВ)	310x390x610
Гарантия, мес	12
Исполнение	Электрическая
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	0,55
Способ установки	Настольная
Функция протирки	опция
Количество скоростей	1
Производительность, кг/час	150
Управление	электромеханическое
Скорость вращения привода, об/мин	375
Вес нетто, кг	17.6
Вес в упаковке, кг	19
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	400x450x650
Упаковка	гофрокороб
Код производителя	24440
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	700

чаша и крышка 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 нажимания кнопок "Старт" и "Пуск" - устройство автоматически начинает работу при опускании толкателя -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:
-Обеспечивает увеличенную выходную мощность -Смонтирован на шарикоподшипниках для бесшумной работы и отсутствия вибрации -Моторный блок изготовлен из поликарбоната -Вал двигателя изготовлен из нержавеющей стали
-Отсутствие изнашивающихся деталей избавляет от необходимости проведения технического обслуживания