

Овощерезка Robot Coupe CL52 (без
дисков) 380В



(Цена со склада в г.Москва)

293 646 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Овощерезка Robot Coupe CL52 (трехфазная) 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, максимальное число способов нарезки и компактные размеры делают овощерезку Robot Coupe CL52 идеальным выбором для использования на предприятиях общественного питания всех типов, включая заведения с большим числом посетителей. Режущие диски не входят в

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	3755
Производитель	Robot Coupe (Робот Куп, Робот Купе)
Страна производитель	Франция
Габариты, мм (ДхШхВ)	360х340х690
Гарантия, мес	12
Исполнение	электрическая
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	0,75
Способ установки	настольный
Количество скоростей	1
Производительность, кг/час	250
Скорость вращения привода, об/мин	375
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	400х390х800
Вес нетто, кг	26
Упаковка	гофрокороб
Вес в упаковке, кг	28
Код производителя	24498
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	700

комплект поставки !!! Особенности: -50 совместимых моделей режущих дисков из алюминия -Максимальная скорость нарезки - 12,5 кг/мин (зависит от типа используемой воронки, характера нарезаемого продукта, вида нарезки и организации рабочего места) -Бункер подачи продуктов с двумя загрузочными воронками: Круглая XL диаметром 175 мм объёмом 4,2 л для крупных продуктов (капуста, сельдерей, салат, томаты), вмещает до 15 томатов одновременно или цельный кочан капусты Цилиндрическая диаметром 58 мм для длинных и нежных продуктов (кабачки, огурцы, морковь, бананы, грибы) -Металлические 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 нажатия 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 -Рычаг с усилительным механизмом облегчает работу оператора и увеличивает производительность -Металлические чаша и крышка 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