

**Овощерезка Robot Coupe CL20 (без
дисков)**



(Цена со склада в г.Москва)

36 199 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Овощерезка Robot Coupe CL20 используется на предприятиях общественного питания и торговли для нарезки овощей, фруктов, грибов, твердого сыра и колбас и дальнейшего использования их в качестве ингредиентов для приготовления супов, салатов, гарниров и пр. Модель оснащена 2 загрузочными отверстиями: большой D-образной воронкой для нарезки объемных овощей и круглой - для длинных и нежных. Диски приобретаются дополнительно.

Особенности: Система магнитной защиты и тормоз двигателя, останавливающий его в момент открытия крышки Индукционный двигатель: Вал из нержавеющей стали Смонтирован на шарикоподшипниках, что обеспечивает его бесшумное функционирование и отсутствие вибраций Двигатель промышленного изготовления для интенсивной работы характеризуется высокой надежностью и долговечностью Увеличенная выходная мощность Не требует техобслуживания: отсутствие изнашивающихся деталей (без щеток) Чаша и крышка из композитных материалов легко снимаются для тщательной санитарной обработки

Дополнительные характеристики: Производительность: Теоретическая: до 200 кг/час Практическая: до 50 кг/час 20-80 порций Количество скоростей: 1 Скорость нарезки: до 2 кг/мин Большая D-образная воронка: Объем

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	3756
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
Количество скоростей	1
Производительность, кг/час	50
Скорость вращения привода, об/мин	1500
Вес нетто, кг	11
Вес в упаковке, кг	12
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	380x380x530
Упаковка	гофрокороб
Код производителя	22394
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	700

загрузки: 1,56 л Размер: 158x64 мм Площадь:
104 см² Диаметр круглой воронки: 58 мм