

Овощерезка Robot Coupe CL60 с
рычагом



(Цена со склада в г.Москва)

812 712 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Овощерезка Robot Coupe CL60 с рычагом 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. Предназначена для использования в больших ресторанах, столовых, фабриках-кухнях. Модель оборудована воронкой с рычагом (площадь 227 см²), специально разработанной для нарезки объемистых овощей, со встроенной трубкой (Ø 58 мм) для нарезки длинных овощей. Удобная форма рычага обеспечивает легкость работы и позволяет контролировать скорость подачи продукта. Особенности • Корпус полностью из нержавеющей стали, основание воронки - из алюминия. • Регулируемая высота ручки (3 положения)

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	5974
Производитель	Robot Coupe (Робот Куп, Робот Купе)
Страна производитель	Франция
Габариты, мм (ДхШхВ)	425х613х1160
Гарантия, мес	12
Исполнение	Электрическая
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	1,5
Способ установки	Напольная
Функция протирки	нет
Количество скоростей	2
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Производительность, кг/час	900
Управление	электромеханическое
Скорость вращения привода, об/мин	375/750
Вес нетто, кг	57
Вес в упаковке, кг	83
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	430х610х1300
Упаковка	деревянная обрешетка
Код производителя	2319
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	1000

для комфортной работы. • Регуляторы высоты ножек позволяют справиться с неровностями пола. • Надежная конструкция для интенсивного использования. • Для удобства и компактности воронка наклоняется вдоль линии корпуса. • Небольшие размеры, наличие 2 колесиков-роликов и ручки обеспечивают удобное перемещение машины. Характеристики

Полная гамма из 50 дисков (приобретаются отдельно), позволяющая производить все формы нарезки: прямые и фигурные ломтики, соломка и полоски, натирать на терке, нарезать кубиками и брусочками для картофеля фри

Практическая производительность: до 900 кг/ч
Теоретическая производительность: до 1900 кг/ч
Число порций: 300-3000