

**Овощерезка Robot Coupe CL30 Bistro
(без дисков)**



(Цена со склада в г.Москва)

114 450 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Овощерезка Robot Coupe CL30 Bistro 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, большое число способов нарезки и компактные размеры делают овощерезку Robot Coupe CL30 Bistro идеальным выбором для использования на предприятиях общественного питания всех типов.

Особенности: 28 совместимых моделей дисков из нержавеющей стали и алюминия Максимальная скорость нарезки - 3,3 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 104 см² объёмом 1,56 л для крупных продуктов (капуста, сельдерей, салат, томаты)

-Круглая диаметром 58 мм для длинных и нежных продуктов (кабачки, огурцы, морковь, бананы, грибы)

Рабочий отсек и крышка выполнены из ударопрочного ABS пластика Усиленный диск-сбрасыватель Удобство эксплуатации: Вертикальная загрузка продуктов требует минимальных усилий оператора Большой

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	5988
Производитель	Robot Coupe (Робот Куп, Робот Купе)
Страна производитель	Франция
Габариты, мм (ДхШхВ)	304x345x590
Гарантия, мес	12
Исполнение	электрическая
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	0,5
Способ установки	настольный
Функция протирки	нет
Количество скоростей	1
Производительность, кг/час	40
Управление	электромеханическое
Скорость вращения привода, об/мин	500
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	400x400x600
Вес нетто, кг	11
Упаковка	гофрокороб
Вес в упаковке, кг	13
Код производителя	24432
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	700

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

Конструкция двигателя: Асинхронный двигатель промышленного изготовления, предназначенный для интенсивной работы Обеспечивает увеличенную выходную мощность Смонтирован на шарикоподшипниках для бесшумной работы и отсутствия вибрации Блок двигателя изготовлен из поликарбоната Вал двигателя изготовлен из нержавеющей стали Отсутствие изнашивающихся деталей избавляет от необходимости проведения технического обслуживания