Krájecí nože pro kombinované roboty Robot Coupe



Naše cena bez DPH : Kč

Krájecí nože pro kombinované roboty Robot Coupe

Kombinované roboty Robot Coupe umožňují zpracování masa, zeleniny a ovoce, přípravu těsta, paštik, majonéz, pyré, pomazánek a strouhanky, sekání koření a bylinek a rovněž drcení ořechů a mandlí.

Doobjednat lze širokou škálu nožů pro úpravu různých typů potravin. Nový profil nožů, který je chráněn patentem, zajišťuje optimální řez a dokonalou pravidelnost. Nože jsou 100 % nerezové a rozebíratelné pro snadné mytí a výměnu jednotlivých břitů.

Dvoubřité nože jsou určené pro kutry:

- Robot Cook
- Robot Coupe R 201
- Robot Coupe R 201 Ultra
- Robot Coupe R 211 XL
- Robot Coupe R 301
- Robot Coupe R 401
- Robot Coupe R 402
- Robot Coupe R 502
- Robot Coupe R 652

Výrobce	Robot Coupe
Vyrobeno	Francie

Popis variant:

Výrobce Robot Coupe

Robot Coupe je francouzský výrobce zařízení pro profesionální gastronomii. Výrobky Robot Coupe se vyznačují kvalitním zpracováním a vysokou užitnou hodnotou.

GASTROFORM, s.r.o.
Ondrova 9, Brno
63500

Tel: 546 223 099
Tel: 603 821 268
Fax: 546 220 328

Web: www.gastroform.cz
Shop: www.profikuchyne.cz
E-mail: info@gastroform.cz



Pro konkrétní typ nože nebo jakékoliv informace nás kontaktujte.

Další fotografie:



GASTROFORM, s.r.o.
Ondrova 9, Brno
63500

Tel: 546 223 099
Tel: 603 821 268
Fax: 546 220 328

Web: www.gastroform.cz
Shop: www.profikuchyne.cz
E-mail: info@gastroform.cz



robot coupe

GASTROFORM, s.r.o.
Ondrova 9, Brno
63500

Tel: 546 223 099
Tel: 603 821 268
Fax: 546 220 328

Web: www.gastroform.cz
Shop: www.profikuchyne.cz
E-mail: info@gastroform.cz