- typ Připojení 230 V, jedna rychlost

Krouhač zeleniny Robot Coupe CL 50 Gourmet - typ Připojení 230 V, jedna rychlost



Naše cena bez DPH : 64.435 Kč
Naše cena s DPH : 77.967 Kč
Dostupnost: Na dotaz
Katalogové číslo: 24453
Typ: Připojení 230 V, jedna rychlost

Krouhač zeleniny Robot Coupe CL 50 Gourmet umožňuje plátkování, strouhání, nudličkování julienne, vlnkování, kostičkování a hranolkování ovoce a zeleniny.





Výrobce	Robot Coupe
Připojení	230V nebo 400V
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.

Model CL 50 GOURMET se od standardních modelů CL 50 liší speciální nabídkou disků pro exkluzivní řezy:

- ozdobné plátky waflí - 2 mm, 3 mm, 4 mm, 6 mm
- kostičky brunnoise - 2 mm, 3 mm, 4 mm
- sada na libanonský tabbouleh - tato "sada pro petržel" obsahuje jeden plátkovací disk o síle 1mm a dvě tuby pro vložení petržele, pro jemné naplátkování).

Svoji nabídkou je tak vhodný především pro restaurace a podobné provozy.

Video ukázka CL 50 Gourmet - sada na petržel

Kostičky brunoise - 3 disky

- 2 x 2 mm (ref. 28174)
- 3 x 3 mm (ref. 28175)
- 4 x 4 mm (ref. 28176)

Plátky waflí - 4 disky

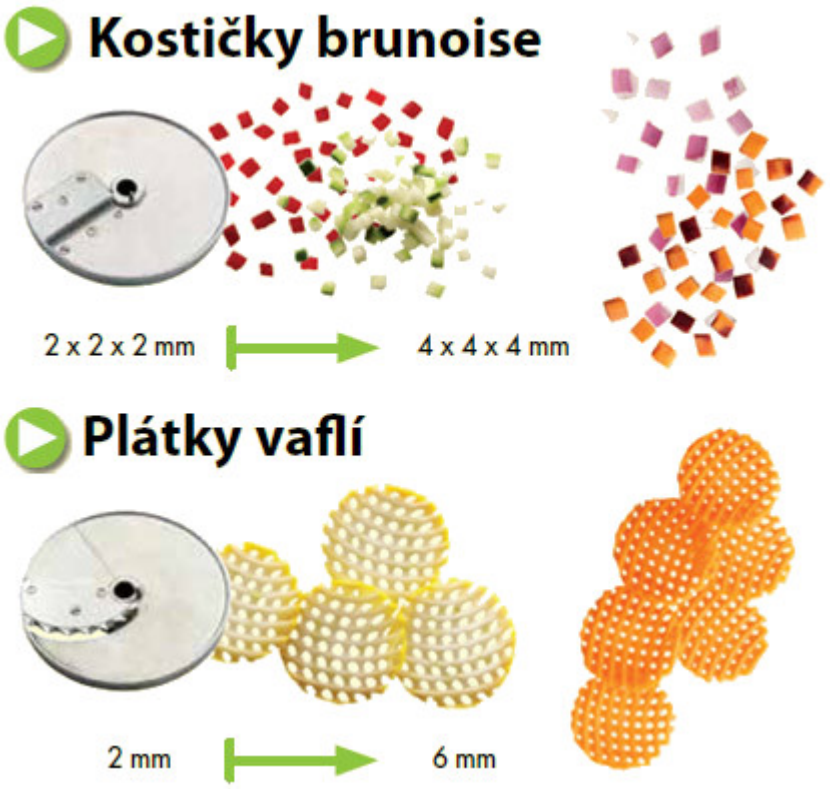
- 2 mm (ref. 28198)
- 3 mm (ref. 28199)
- 4 mm (ref. 28177)

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

- 6 mm (ref. 28178)



Speciální disky pro krouhač zeleniny CL 50 Gourmet můžete objednávat zde, ostatní disky můžete můžete objednávat zde.

Disky nejsou součástí zařízení a musí se objednat samostatně.

Technické parametry CL 50 Gourmet:

- Výrobní kapacita: až 150 kg/h
- Počet porcí: 50-400 porcí
- Nádobka: 2,2 l, nerezová
- Rychlost: 375 ot./min.
- Příkon: 550 W
- Napětí:
  - 230 V / 50 Hz
  - 400 V / 50 Hz
- Rozměry (Š x H x V): 390 x 340 x 610 mm
- Hmotnost: 22,0 kg
- Krouhací hlava / Kryt motorového bloku: nerezové

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

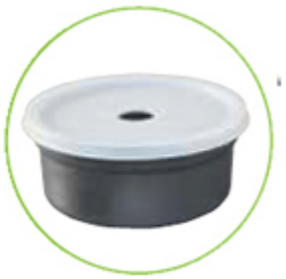
Konstrukční vlastnosti CL 50 Gourmet:

- Nádoba a víko s velkým plnícím otvorem z nerezové oceli
- Široký výběr více než 50 výměnných nerezových disků
- Zpracování všech druhů zeleniny na různé velikosti a tvar, např.:
  - zpracování zeleniny a ovoce na nudličky či plátky
  - strouhání křenu, mrkve, brambor apod.
  - příprava strouhanky
  - příprava hranolek a bramborové kaše
  - strouhání sýrů
- 2 otvory:
  - velký otvor ve tvaru ledvinky (plocha 130 cm?, objem násypky 2,1 l) určený ke krouhání větších kusů zeleniny,
  - trubicový otvor (průměru 58 mm s vložkou, 68 mm bez vložky) umožňuje zpracovat křehkou zeleninu a zeleninu podlouhlého tvaru (např. mrkev, okurky, houby atd.). Zajišťuje stejnoměrný řez.





- Zpracování do strany - úspora místa
- Vnitřní sběrná miska o objemu 0,6 litru. Odnímatelná miska pro kostičky v malém množství a pro snazší čištění. Kapacita: 600 g brambor 3x3x3 mm.



- Patentovaný magnetický bezpečnostní systém Robot Coupe, brzda motoru zastaví stroj, jakmile se otevře víko nebo přítlačná páka krouhače
- Automatický restart
- Snadné čištění
- Pohodlná obsluha

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

Čistící souprava D-Clean Kit je ve standartní výbavě.

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