- typ P - pracovní stanice, 400 V

Krouhač zeleniny Robot Coupe CL 60 E - typ P - pracovní stanice, 400 V



Výrobce	Robot Coupe
Připojení	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.

Naše cena bez DPH : 426.230 Kč
Naše cena s DPH : 515.739 Kč
Dostupnost: Na dotaz
Katalogové číslo: 2300
Typ: P - pracovní stanice, 400 V

Robot Coupe CL 60 E navržen pro usnadnění práce profesionálů v oblasti stravování. CL 60 E je koncipován pro kvalitní krájení velkého objemu zeleniny bez námahy a za minimum času. CL 60 E nabízí uživateli nekonečnou řadu možností. Nemusí se již zabývat průběhem přípravy a může se plně věnovat skladbě atraktivních jídel či libovolně nabízet ke konzumaci nejrozmanitější druhy syrové zeleniny. Čím dál více zařízení nabízí salátové bary, servis na míru, který zákazníkům umožňuje vytvořit si svůj vlastní salát.

Změňte s přístrojem CL 60 E způsob servírování syrové zeleniny: Nabízená k výběru dle chuti, rozmanitě nakrájená, podlehnou jí všichni u stolu.

Model CL 60 E je určen do středních a velkých provozů, restauračních, školních a ostatních kuchyní pro výrobu salátů a pro zpracování většího množství zeleniny a ovoce. Přístroj je vhodný pro výrobny a velké kuchyně.





Technické parametry Robot Coupe CL 60 E:

- Výrobní kapacita: až 600 kg/h
- Počet porcí: 300-3000 porcí
- Rychlost: 375 a 750 ot./min.
- Příkon: 1500 W
- Napětí: 400 V / 50 Hz
- Rozměry (Š x H x V):
  - 425 x 613 x 1160 mm (modely s přítlakovou hlavou)
  - 462 x 770 x 1353 mm (modely s automatickou hlavou)
- Krouhací hlava:
  - Verze M: kovová hlava s 1 kruhovým násypným otvorem o průměru 175 mm a ploše 238 cm? včetně integrované trubice o průměru 59 mm, přítlačná páka

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

  - Verze A: automatická, nerezová
- kryt motorového bloku: kovový



Konstrukční vlastnosti krouhače Robot Coupe CL 60 E:

- Široký výběr více než 50 výměnných nerezových disků
- Zpracování všech druhů zeleniny na různé velikosti a tvar, např.:
  - zpracování zeleniny a ovoce na nudličky, kostičky či plátky
  - strouhání křenu, mrkve, brambor apod.
  - příprava strouhanky
  - příprava hranolek
  - vhodné pro strouhání sýrů

- Možnost dokoupit nerezový stojan na GN 1/1 (bez GN)



- Široká nabídka dalšího příslušenství

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






- Díky jednoduché konstrukci jsou všechny díly, které jsou ve styku s potravinami, snadno odmontovatelné, bez používání nářadí pro zajištění dokonalé hygieny.
- Rozumné rozměry stroje spolu se 2 kolečky a rukojetí zajišťují velmi snadné přemísťování stroje.
- Patentovaný magnetický bezpečnostní systém Robot Coupe, brzda motoru zastaví stroj, jakmile se otevře víko nebo přítlačná páka krouhače
- Automatický restart
- Snadné čištění
- Pohodlná obsluha

Model Robot Coupe CL 60 E s automatickou hlavou

- Automatický otvor poskytuje kvalitu řezu při velkých zpracovávaných objemech (dokonalá rovnováha mezi tvarem žlabu, rychlostí otáčení a řeznou plochou kotoučů)
- Tento otvor dokonale vyhovuje pro strouhanou mrkev, krájení na tenké plátky nebo kostičky, například brambor. Je možno realizovat všechny typy řezu s výjimkou některých specifických prací jako krájení na tenké plátky dlouhých produktů, zpracování křehkých nebo velmi objemných produktů.
- Vstupní zásobník z nerezu je určena pro usnadnění trvalého přísunu produktů do stroje.

Model Robot Coupe CL 60 E s přítlačnou hlavou

- Nový otvor s pákou (plocha 227 cm?) je navržen speciálně pro velkoobjemovou zeleninu, s vloženou trubicí (průměr 58 mm) pro zpracování dlouhých a křehkých druhů zeleniny.
- Páka nasazená na otvoru je určena pro snazší používání s vynaložením

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

minimální síly personálu.
- Automatické opětné spouštění přístroje pomocí páky, pro pohodlnější používání a rychlejší přípravu jídel.
- Velká vstupní plocha otvoru s pákou usnadňuje přísun zeleniny, která se nemusí předběžně krájet na menší kusy, což znamená úsporu času a optimalizaci průchodu zeleniny.

Model Robot Coupe CL 60 E "pracovní stanice" je dodávána s příslušenstvím:

- automatická plnící hlava,
- přítlačná plnící hlava,
- 4 trubicová plnící hlava
- zařízení na přípravu bramborové kaše,
- mobilní ergonomický vozík pro 3 GN nádoby 1/1,
- mobilní stojan na uložení příslušenství,
- 3 kusy GN nádoby o velikosti 1/1,
- a sada 16 krájecích disků MultiCut.

Čistící souprava D-Clean Kit je ve standartní výbavě.

Disky nejsou součástí zařízení a musí se objednat samostatně. Pouze u modelů "pracovní stanice" je součástí balení sada 16 disků MultiCut.



Disky pro Robot Coupe CL 60 E můžete objednávat na našich stránkách - pro zobrazení nabídky klikněte zde.

Lze také přiobjednat set na výrobu bramborové kaše.

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





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