- typ M - přítlaková páka, 230V, bez vozíku

Krouhač zeleniny Robot Coupe CL 55 E - typ M - přítlaková páka, 230V, bez vozíku



Naše cena bez DPH : 109.705 Kč
Naše cena s DPH : 132.744 Kč
Dostupnost: Na dotaz
Katalogové číslo: 2246
Typ: M - přítlaková páka, 230V, bez vozíku

Robot Coupe CL 55 E navržen pro usnadnění práce profesionálů v oblasti stravování. CL 55 E je koncipován pro kvalitní krájení velkého objemu zeleniny bez námahy a za minimum času. CL 55 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.

Výrobce	Robot Coupe
Připojení	230V nebo 400V
Vyrobeno	Francie

Změňte s přístrojem CL 55 E způsob servírování syrové zeleniny: Nabízená k výběru dle chuti, rozmanitě nakrájená, podlehnou jí všichni u stolu.

Model CL 55 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.

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.





Technické parametry Robot Coupe CL 55 E:

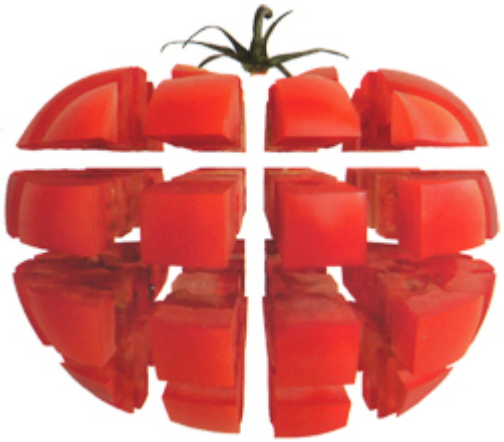
- Výrobní kapacita: až 400 kg/h
- Počet porcí: 100-1000 porcí
- Rychlost:
  - 375 ot./min. (modely 230 V a 400 V, jedna rychlost)
  - 375 a 750 ot./min. (modely 400 V, dvě rychlosti)
- Příkon: 1100 W
- Napětí:
  - 230 V / 50 Hz
  - 400 V / 50 Hz
- Rozměry (Š x H x V):

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 M: 396 x 865 x 1272 mm
  - Verze A: 359 x 700 x 1100 mm
- 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
  - Verze A: automatická, nerezová
- kryt motorového bloku: kovový



Konstrukční vlastnosti krouhače Robot Coupe CL 55 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
- Podstavec z nerezové oceli, který slouží jako nosný prvek, je opatřen kolečky pro snadné přemísťování a umožňuje nasadit standardní nádoby, dokonale vyhovující velkým zpracovávaným objemům.

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



- 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





- 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 55 E s automatickou hlavou

- Tento model je vybavený automatickým otvorem zajišťuje kvalitu řezu pro velká zpracovávaná množství.
- Nově přepracovaná konstrukce automatického otvoru nabízí uživatelům větší vstupní kapacitu a tudíž i větší zpracovávané objemy.
- Automatická hlava je ideální pro krájení křehkých produktů na tenké plátky, jako jsou houby nebo rajčata, strouhání mrkve, krájení brambor na bramborový salát nebo pro přípravu bramborových hranolků, což je jen několik příkladů použití.
- Hlava je celá z nerezové oceli, což umožňuje snadné čištění a současně zajišťuje velkou robustnost.

Model Robot Coupe CL 55 E s přítlačnou hlavou

- Tento model je vybaven násypnou automatickou hlavou s pákou o průměru 175 mm a ploše 238 cm2 včetně integrované trubice o průměru 59 mm, a pojízdným podstavcem z nerezu (volitelně).
- Široký otvor je určen speciálně pro zpracování druhů zelenin o velkém objemu jako jsou zelí nebo saláty.
- Trubice se používá pro nepřerušované krájení dlouhých nebo křehkých druhů zeleniny nebo ovoce.
- Tvar páky je vypracován tak, aby poskytoval co největší pohodlí při používání a umožnil pracovat rychle.

Model Robot Coupe CL 55 E "pracovní stanice" je dodávána s příslušenstvím:

- automatická plnící hlava,
- přítlačná plnící hlava,
- zařízení na přípravu bramborové kaše,
- celokovový nerezový mobilní podstavec vybavený kolečky a brzdou,
- mobilní vozík z nerezové oceli na GN nádoby 1/1,
- 3 kusy GN nádoby o velikosti 1/1,

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

- a sada 16 krájecích disků MultiCut.

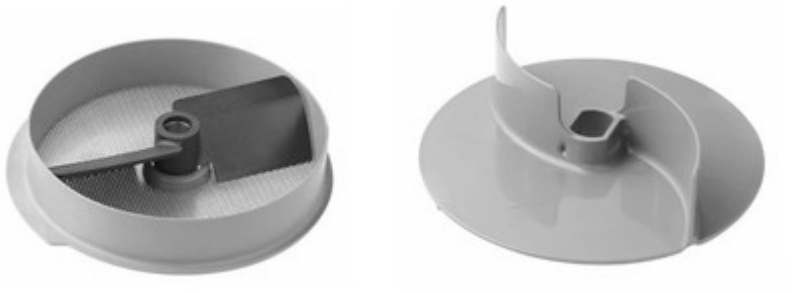
Čistící souprava D-Clean Kit je ve standartní výbavě.

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 55 E můžete objednávat na našich stránkách - pro zobrazení nabídky klikněte zde.

Lze také přiobjednat set na výrobu bramborové kaše.



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

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