KROUHAČ ZELENINY CL 50 ULTRA PIZZA, 230V + 3 DISKY

obj. číslo: 2027



Krouhač zeleniny CL 50 Ultra Pizza od francouzského výrobce **ROBOT COUPE.**

- určen pro střední gastronomické provozy s požadavkem na kvalitní a výkonné zpracování zeleniny
- vhodný především pro pizzerie s **max. denní kapacitou do 300 porcí**
- zpracovává syrovou zeleninu, ovoce a na speciálních discích ořechy, parmezán, strouhanku, čokoládu, brambory, křen a mrkev
- **lze kostičkovat a hranolkovat**

MOTOROVÝ BLOK

- **indukční motor**
  - asynchronní motor pro profesionální použití zaručující delší životnost a spolehlivost stroje; tichý chod motoru bez jakýchkoliv vibrací, motor nevyžaduje žádnou údržbu
  - nerezová hřídel
  - magnetický bezpečnostní systém, kdy brzda motoru zastaví zařízení při otevření víka, nebo při zvednutí přítlačné páky
  - automatický restart
- **kryt motorového bloku** je celonerezový
- jedna regulace rychlosti

KROUHACÍ HLAVA

- plátkuje, vlnkuje, strouhá, nudličkuje, kostičkuje, hranolkuje
- ccelokovové provedení
- odnímatelné víko se 2 násypnými otvory:
  - **1× velký otvor ve tvaru ledvinky** o ploše 139 cm2, objem násypky 2,2 l – určen ke krouhání větších kusů zeleniny
  - **1× trubicový otvor o průměru 58 mm** – umožňuje zpracovat křehkou zeleninu a zeleninu podlouhlého tvaru (např. mrkev, okurky, houby atd.), stejnoměrný řez

Standardní vybavení:

- plátkovač 4 mm
- plátkovač 2 mm
- strouhač 7 mm
- nástroj na čištění kostičkovačů D-CLEAN Kit (29246)
- **Ostatní disky nejsou součástí zařízení a musí se objednat samostatně. Na výběr až z 50 disků.**

TECHNICKÉ PARAMETRY