

### KROUHAČ ZELENINY CL 55 E/A, 230V S AUTOMATICKOU HLAVOU + PODSTAVEC 1/1 GN

obj. číslo: 2247



**Krouhač zeleniny CL 55 A** od francouzského výrobce ROBOT COUPE.

- Určeny pro velké gastronomické provozy, velkokapacitní jídelny, výroby lahůdek a další gastronomické provozy s požadavkem na kvalitní a výkonné zpracování zeleniny **s max. denní kapacitou 1000 porcí.**
- Zpracovává syrovou zeleninu, ovoce a na speciálních discích ořechy, parmezán, strouhanku, čokoládu, brambory, křen a mrkev.
- **Lze kostičkovat a hranolkovat.**
- Odolná konstrukce a výkonný indukční motor pro intenzivní používání.
- Snadné čištění a dlouhá životnost.

#### 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,
  - automatický restart.
- **Kryt motorového bloku** je celokovový.
- 1 regulace rychlosti.

#### KROUHACÍ HLAVA

- Plátkuje, vlnkuje, strouhá, nudličkuje, kostičkuje, hranolkuje.
- Výkon závisí na druhu krájené zeleniny a typu použitého disku pro zpracování.
- **Automatická** nerezová krouhací hlava s velkým násypným otvorem:
  - Vhodná pro plátkování brambor, strouhání mrkve, kostičkování brambor, cuket, aj.
  - Velký násypný otvor zajišťuje kvalitu řezu pro velké objemy zpracovávané zeleniny.

#### Standardní vybavení:

- motorový blok,
- automatická krouhací násypná hlava,
- pojízdný podstavec na GN 1/1

Lze doobednat:

- různé druhy krouhacích hlav /krouhací hlava s přítlačnou pákou, se dvěma tubusy, se čtyřmi tubusy, s otvorem ve tvaru ledvinky a tubusem,

- zařízení na bramborovou kaši,
- **Disky nejsou součástí zařízení a musí se objednat samostatně. Na výběr až z 50 disků.**

## TECHNICKÉ PARAMETRY