KROUHAČ ZELENINY CL 50 E, 230V

obj. číslo: 24440

Krouhač zeleniny CL 50 E od francouzského výrobce **ROBOT COUPE.**

- určen pro střední gastronomické provozy s požadavkem na kvalitní a výkonné zpracování zeleniny
- vhodný pro rychlá občerstvení, bistra, školní jídelny, lahůdky, restaurace a 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 z polykarbonátu
- jedna regulace rychlosti

KROUHACÍ HLAVA

- plátkuje, vlnkuje, strouhá, nudličkuje, kostičkuje, hranolkuje
- celokovové 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:

- nástroj na čištění kostičkovačů D-CLEAN Kit (29246)

- **Disky nejsou součástí zařízení a musí se objednat samostatně.**

Na výběr až z 50 disků: http://www.atfornax.cz/disky/

TECHNICKÉ PARAMETRY