

robot coupe®



KROUHAČE ZELENINY

CL30 Bistro



RESTAURACE, LAHUDKÁŘSTVÍ, BISTRA



CL30 Bistro

Velký otvor (plocha 104 cm²) pro krouhání zeleniny jako zelí, celer, salát, rajčata atd.



Trubicový otvor (Ø 58 mm) určený pro **podlouhlou nebo křehkou zeleninu**, pro perfektní plátkování.



Automatické opětné spuštění přístroje pomocí páčky, pro pohodlnější používání a rychlejší přípravu jídel.

Snadná obsluha a perfektní krájení křehkých surovin díky **svisle zavěšené páce tlačítka**.

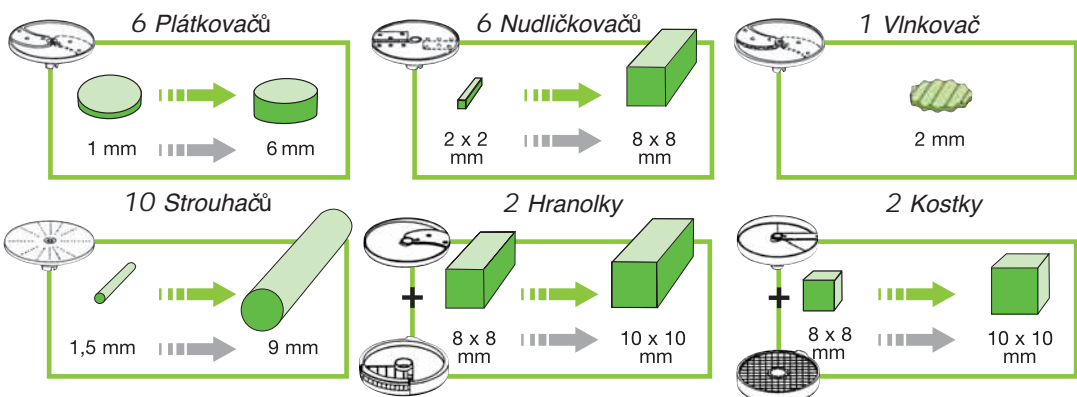
Rychlost **375 otáček za minutu** umožňující **krájení kostiček a hranolek** stejně dobře jako krájení křehké zeleniny.



Operační kapacita : až 80 kg/h.
Výrobní kapacita : až 3 kg/h.

Malý a úsporný stolní model umožňující širokou škálu řezu.

Kompletní sortiment disků



Norma CE	Technické údaje				Rozměry (v mm)									Váha (kg) (bez disků)	
	Rychlost (ot/min)	Výkon (W)	Intenzita (Amp.)	Napětí*	A	B	C	D	E	F	G	H	I	Váha netto	Váha brutto
CL30 Bistrot	375	500	5,7	230 V 50 Hz/1	746	590	225	304	226	405	340	410	525	11	13

* Další napětí k dispozici.

NORMY
PŘÍSTROJ ODPOVÍDÁ : • Požadavkům následujících evropských norem a zákonným předpisům států, které je převzaly do své legislativy : 98/37/CEE, 73/23/CEE, 89/336/CEE, 89/109/CEE, 90/128/CEE. • Požadavkům harmonizovaných evropských norem a norem týkajících se bezpečnosti a hygieny : EN 292 - 1 - 2, EN 60204 - 1, 1992

Ref. 450 221 - 12/2006 - Tchéque

VYROBENO VE FRANCII SPOLEČNOSTÍ ROBOT-COUPÉ S.N.C.

moderní úsporné
MONTYCON[®]
gastronomické technologie

DISTRIBUTOR

MONTYCON gastro, s.r.o.
Rudná 907/37, 700 30 Ostrava - Zábřeh
tel:+420 596 624 904, mobil:+420 602 725 999
www.montycon.cz, info@montycon.cz