

## Овощерезка Robot Coupe CL20 (без дисков)

Овощерезка **Robot Coupe CL20** используется на предприятиях общественного питания и торговли для нарезки овощей, фруктов, грибов, твердого сыра и колбас и дальнейшего использования их в качестве ингредиентов для приготовления супов, салатов, гарниров и пр. Модель оснащена 2 загрузочными отверстиями: большой D-образной воронкой для нарезки объемных овощей и круглой - для длинных и нежных.

Диски заказываются отдельно.

### Особенности:

- Система магнитной защиты и тормоз двигателя, останавливающий его в момент открытия крышки
- Индукционный двигатель:
  - Вал из нержавеющей стали
  - Смонтирован на шарикоподшипниках, что обеспечивает его бесшумное функционирование и отсутствие вибраций
  - Двигатель промышленного изготовления для интенсивной работы характеризуется высокой надежностью и долговечностью
  - Увеличенная выходная мощность
  - Не требует техобслуживания: отсутствие изнашивающихся деталей (без щеток)
- Чаша и крышка из композитных материалов легко снимаются для тщательной санитарной обработки
- Конструкция упрощает процесс теххода и обеспечивает удобство использования



### Опции (заказываются отдельно):

- **Нарезка:**
  - Диск-слайсер 1 мм 27051
  - Диск-слайсер 2 мм 27555
  - Диск-слайсер 3 мм 27086
  - Диск-слайсер 4 мм 27566
  - Диск-слайсер 5 мм 27087
  - Диск-слайсер 6 мм 27786
- **Волнистые ломтики:**
  - Диск-слайсер 2 мм 27621
- **Терка:**
  - Диск-терка 1,5 мм 27588
  - Диск-терка 2 мм 27577
  - Диск-терка 3 мм 27511
  - Диск-терка 6 мм 27046
  - Диск-терка 9 мм 27632
  - Диск-терка для пармезана 27764
  - Диск-терка для драников 27191
  - Диск-терка для редьки 0,7 мм 27078
  - Диск-терка для редьки 1 мм 27079
  - Диск-терка для редьки 1,3 мм 27130
- **Соломка:**
  - Диск-соломка 2x2 мм 27599
  - Диск-соломка 2x4 мм 27080
  - Диск-соломка 2x6 мм 27081
  - Диск-соломка 4x4 мм 27047
  - Диск-соломка 6x6 мм 27610
  - Диск-соломка 8x8 мм 27048
- **Комплекты дисков:**
  - Комплект из 5 дисков 1946
- **Пополнения:**

- **дополнения.**
  - Диск-сбрасыватель 104921
- **Подставки и держатели:**
  - Настенный держатель для дисков 107812

**Цена: 76816 руб.**

Характеристики	
Высота	570 мм
Размер	158x64 мм
Ширина	325 мм
Глубина	304 мм
Площадь	104 см <sup>2</sup>
Мощность	0.4 кВт
20-80 порций	
Установка	настольная
Напряжение	220 В
Практическая	до 50 кг/час
Разновидность	электрическая
Теоретическая	до 200 кг/час
Объем загрузки	1,56 л
Вес (с упаковкой)	12 кг
Скорость нарезки	до 2 кг/мин.
Вес (без упаковки)	11 кг
Скорость вращения	1500 об/мин.
Производительность	Теоретическая до 200 кг/час Практическая: до 50 кг/час 20-80 порций
Количество скоростей	1
Страна-производитель	Франция
Диаметр круглой воронки	58 мм
Большая D-образная воронка	Объем загрузки 1,56 л Размер: 158x64 мм Площадь: 104 см <sup>2</sup>

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - [https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwIBZnnLagSc6GQ19Q?view\\_as=subscriber](https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwIBZnnLagSc6GQ19Q?view_as=subscriber)  
 Учредительные документы АЛЬФАПРОМ можно посмотреть по ссылке <https://drive.google.com/drive/u/2/folders/1eo-5CxMECvxu0RKpH8kVtKtbm2NtzHWg>

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **Сименс Финанс** и **Балтийский лизинг**.

Компания АЛЬФАПРОМ имеет статус мультибрендовой компании! Поэтому Мы можем подобрать ВАМ оборудование под любую вашу задачу и бюджет. Являемся официальными дилерами крупнейших европейских и китайских производителей упаковочного оборудования

**С уважением**

**Команда АЛЬФАПРОМ 8(800)-200-29-23**