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 объёмных овощей и круглой - для
длинных и нежных.

Диски заказываются отдельно.

Особенности:

* Сис

...

Полное описание читайте на странице товара:
https://alfaprom.org/product/ovoshcherezka-robot-coupe-cl20-bez-diskov/

Цена: 83187.00 руб.

Характеристики	
Высота	570 мм
Размер	158x64 мм
Ширина	325 мм
Глубина	304 мм
Площадь	104 см2
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 см2

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - YouTube

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **ДельтаЛизинг, Альфамобиль, АРЕНЗА-ПРО, ЧЕЛИНДЛИЗИНГ, ФЕРА, Балтийский лизинг** и др.

Мы являемся мульти брендовым поставщиком, поэтому можем осуществить продажу практически любой марки оборудования! Мы осуществляем поставки по всей России. Мы можем подобрать оборудование под любой бюджет и задачу. С нами уже работают **известные компании** федерального масштаба.