

CL 60 Stanowisko robocze



Szatkownica CL 60 to kompletne stanowisko robocze. Doskonale nadaje się do krojenia warzyw i owoców w plasterki, fale, wiórki, kostki i súpki, krojenia frytek oraz do kostkowania sera. Wyposażona w 16 różnych tarcz i akcesorium do wyrobu ziemniaków tuczonych szatkownica pozwala przetwarzać bardzo duże ilości warzyw.

Ocena: Nie ma jeszcze oceny

[Zadaj pytanie o produkt](#)

Producent [Robot-Coupe](#)

Opis Stanowisko robocze CL 60 z zasilaniem trójfazowym. Moc 1500 W. 2 prędkości: 375 i 750 obr./min. Magnetyczny system bezpieczeństwa z hamulcem zatrzymującym pracę silnika. Szatkownica z wyrzutem bocznym, wyposażona w 3 otwory wsadowe: 1 otwór grawitacyjny ze stali nierdzewnej z tacą do zaopatrywania w produkty, 1 otwór z popychaczem i otwór wsadowy XL o średnicy 238 mm. Pojemność: 4,2 litra. Wbudowana tuba (Ø 58 mm, regulowana wysokość uchwytu). Otwór wsadowy z 4 tubami podającymi: 2 tuby Ø 50 mm i 2 tuby Ø 70 mm. 1 akcesorium do wyrobu ziemniaków tuczonych i purée. 1 wózek Ergo Mobile na 3 pojemniki GN 1/1. Zestaw 16 tarcz tnących MultiCut: 3 tarcze plasterkujące – 0,8 mm, 2 mm i 5 mm; 2 tarcze do wiórków – 2 mm i 5 mm; 3 tarcze kostkujące – 5x5x5 mm, 10x10x10 mm i 14x14x5 mm; 2 tarcze do súpkiów Julienne – 2,5x2,5 mm i 2x10 mm. Zestaw czyszczący D-Clean Kit, narzędzie do czyszczenia tarcz kostkujących i 2 uchwyty na tarcze. Wykonane ze stali nierdzewnej zespół silnikowy i pojemnik na warzywa. Szatkownica do warzyw posiada również 2 kółka i uchwyt do prowadzenia. Wydajność – do 3000 wydawanych porcji. Dostępne dodatkowe tarcze z kompletnej gamy 50 tarcz tnących.