

robot coupe®

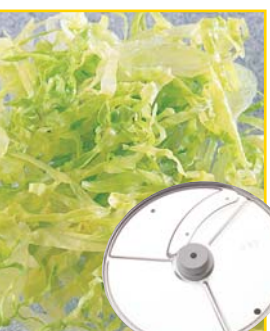


KROUHAČE ZELENINY

CL30 Bistro

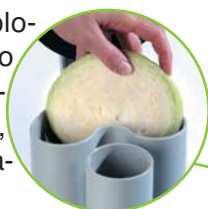


RESTAURACE, LAHUDKÁŘSTVÍ, BISTRA



CL30 Bistro

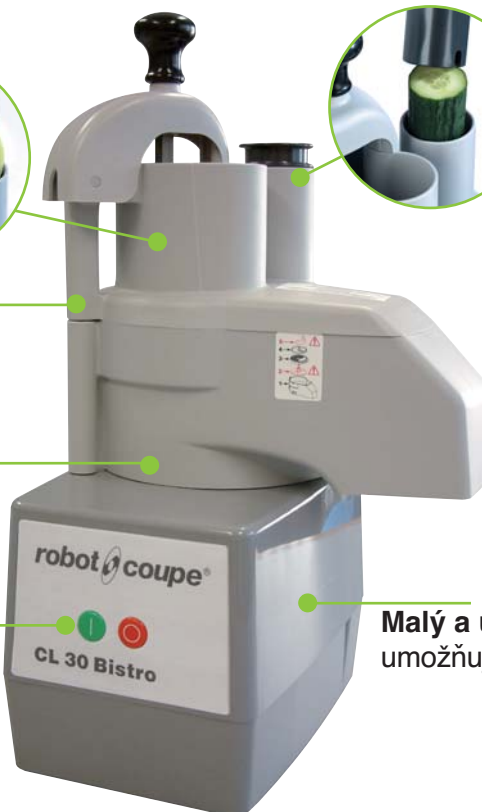
Velký otvor (plocha 104 cm²) pro krouhání zeleniny jako zelí, celer, salát, rajčata atd.



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

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

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

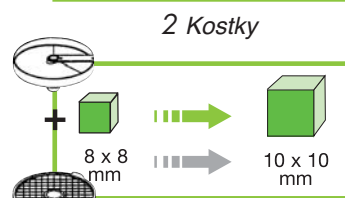
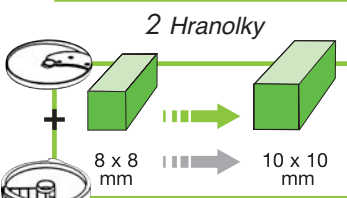
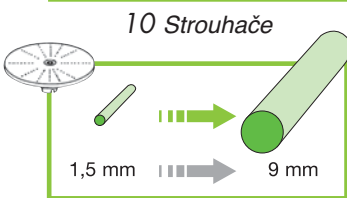
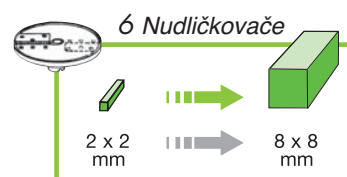
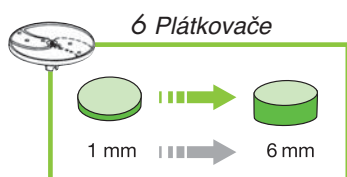


Trubicový otvor (Ø 58 mm) určený pro **podlouhlou nebo křehkou zeleninu**, pro perfektní plátkování.

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

Malý a úsporný stolní model umožňující širokou škálu řezu.

Kompletní sortiment disků

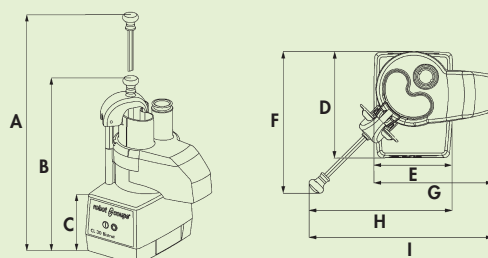


Norma CE	Technické údaje				Rozměry (v mm)									Váha (kg) (bez disků)	
	Rychlost (ot/min)	Výkon (W)	Intenzita (Amp.)	Napětí*	A	B	C	D	E	F	G	H	I	Váha netto	Váha brutto
CL30 Bistrot	375	500	5,7	230 V 50 Hz/1	746	590	225	304	226	405	340	410	525	11	13

* 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



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

Sídlo firmy, vývozní a marketingové oddělení:

Tél. : +33 1 43 98 88 33 - Fax : +33 1 43 74 36 26

18, rue Clément Viénot - BP 157 - 94305 Vincennes Cedex - France

http://www.robot-coupe.com - email : international@robot-coupe.com

DISTRIBUTOR