



Szatkwonica do warzyw, CL20 z 4 tarczami tnącymi, P 0.4 kW, U 230 V Robot Coupe 713200

Producent: Robot Coupe

Nr referencyjny: 713200

Cechy produktu

Szerokość (mm): 325

Głębokość (mm): 300

Wysokość (mm): 550

Wydajność (kg/h): 40

Moc elektryczna (kW): 0.5

Napięcie (V): 230

Zakres obrotów (obr/min): 1500

SZATKOWNICE DO WARZYW GASTRONOMICZNE

Szatkwonica do warzyw CL20 z 4 tarczami tnącymi – 230 V, 0.4 kW

Szatkwonica do warzyw CL20 to kompaktowe urządzenie do szybkiej obróbki warzyw w gastronomii, umożliwiające przygotowanie **plastrów, wiórków, słupków oraz tarcia ziemniaków** przy użyciu dołączonych tarcz.

Dzięki **asynchronicznemu silnikowi** i wydajności **40 kg/h** sprawdza się w codziennej pracy w lokalach o średnim obciążeniu.

NAJWAŻNIEJSZE PARAMETRY

Szybki przegląd urządzenia

Wydajność

40 kg/h

Moc

0.4 kW

Zasilanie

230 V

Obroty

1500 obr/min

Otwory wsadowe

2 otwory: 104 cm² / Ø 58 mm

ZESTAW TARCZ W KOMPLECIE

- plastry 2 mm
- wiórki 1.5 mm
- słupki 2 × 6 mm
- tarcza do tarcia ziemniaków

Polecany zestaw tarcz tnących **714073**. **Zestaw 24 tarcz tnących** dostępny opcjonalnie.

FUNKCJONALNOŚĆ I BEZPIECZEŃSTWO

- **asynchroniczny silnik**
- **magnetyczny system bezpieczeństwa**
- **hamulec silnikowy**
- **łatwe czyszczenie** dzięki demontowalnej komorze roboczej i podajnikowi
- **zwarta konstrukcja** nie zajmująca wiele miejsca

ZASTOSOWANIE

- restauracje
- puby
- bary z jedzeniem na wynos
- żłobki i przedszkola
- przygotowanie warzyw w codziennej produkcji

WYMIARY I DANE TECHNICZNE

- szerokość: 325 mm
- głębokość: 310 mm
- wysokość: 570 mm

- napięcie: 230 V
- moc elektryczna: 0.4 kW
- prędkość obrotów: 1500 obr/min
- podana wydajność to wartość orientacyjna, uzależniona od produktu, jakości cięcia i efektywności pracy operatora

Przyspiesz przygotowanie warzyw w kuchni

Wybierz kompaktową szatkownicę, która usprawnia pracę i pozwala uzyskać powtarzalne efekty cięcia.