

## CL 60 Stanowisko robocze



Szatkownica CL 60 to kompletne stanowisko robocze. Doskonale nadaje si? do krojenia warzyw i owoców w plasterki, fale, wiórki, kostk? i s?upki, krojenia frytek oraz do kostkowania sera. Wyposa?ona w 16 ró?nych tarcz i akcesorium do wyrobu ziemniaków t?uczonych szatkownica pozwala przetwarza? bardzo du?e ilo?ci 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 pr?dko?ci: 375 i 750 obr./min. Magnetyczny system bezpiecze?stwa z hamulcem zatrzymuj?cym prac? silnika. Szatkownica z wyrzutem bocznym, wyposa?ona w 3 otwory wsadowe: 1 otwór grawitacyjny ze stali nierdzewnej z tac? do zaopatrywania w produkty, 1 otwór z popychaczem i otwór wsadowy XL o ?rednicy 238 cm2. Pojemno??: 4,2 litra. Wbudowana tuba (Ø 58 mm, regulowana wysoko?? uchwytu). Otwór wsadowy z 4 tubami podaj?cymi: 2 tuby Ø 50 mm i 2 tuby Ø 70 mm. 1 akcesorium do wyrobu ziemniaków t?uczonych i purée. 1 wózek Ergo Mobile na 3 pojemniki GN 1/1. Zestaw 16 tarcz tn?cych MultiCut: 3 tarcze plasterkuj?ce – 0,8 mm, 2 mm i 5 mm; 2 tarcze do wiórków – 2 mm i 5 mm; 3 tarcze kostkuj?ce – 5x5x5 mm, 10x10x10 mm i 14x14x5 mm; 2 tarcze do s?upków Julienne – 2,5x2,5 mm i 2x10 mm. Zestaw czyszcz?cy D-Clean Kit, narz?dzie do czyszczenia tarcz kostkuj?cych i 2 uchwyty na tarcze. Wykonane ze stali nierdzewnej zespó? silnikowy i pojemnik na warzywa. Szatkownica do warzyw posiada równie? 2 kó?ka i uchwyt do prowadzenia. Wydajno?? – do 3000 wydawanych porcji. Dost?pne dodatkowe tarcze z kompletnej gamy 50 tarcz tn?cych.