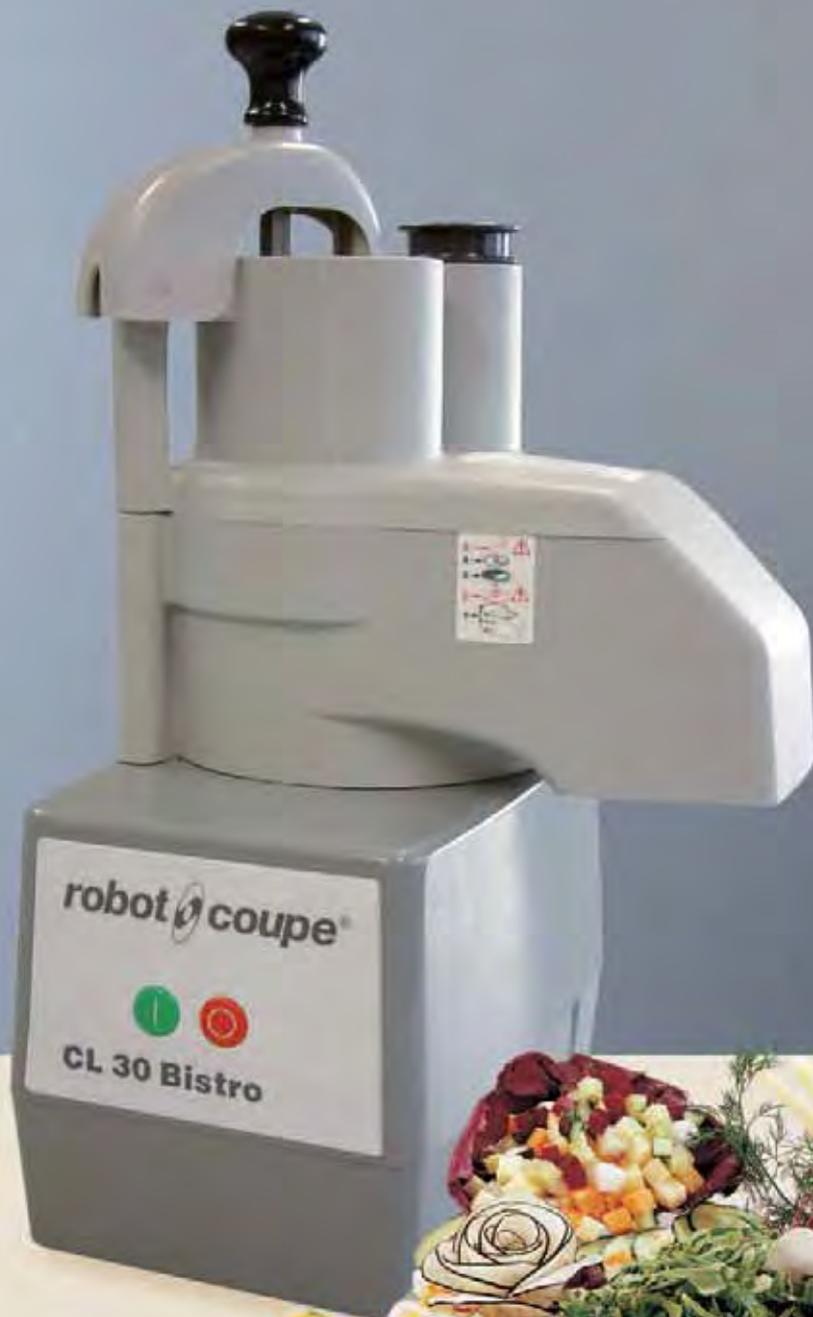


robot coupe®



ОВОЩЕРЕЗКИ
CL 30 БИСТРО



ДЛЯ КАФЕ - БИСТРО - РЕСТОРАНОВ И НЕБОЛЬШИХ СТОЛОВЫХ



CL 30 БИСТРО

Большой бункер (площадью 104 см²) для объемистых овощей типа капусты, сельдерея...



Повторный запуск аппарата с помощью толкателя обеспечивает выигрыш времени и удобство использования.

Скорость вращения 375 об/мин дает наилучшее качество нарезки и при этом обеспечивает высокую производительность.

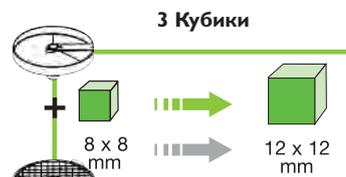
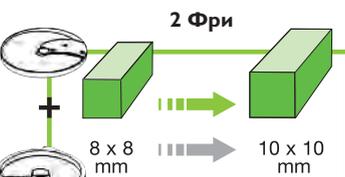
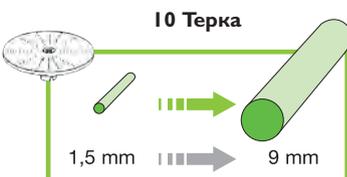
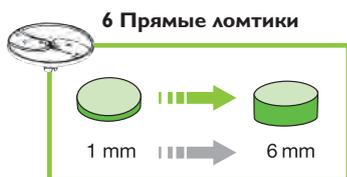


Трубка (Ø 58 мм), предусмотренная для нарезки **длинных овощей**, таких как морковь, огурцы...

Производительность
до 80 кг/час
Максимальная
до 3 кг/мин

Настольная **компактная малогабаритная** модель, позволяющая производить самую разнообразную нарезку овощей, фруктов, сыра и некоторых других продуктов.

ПОЛНАЯ ГАММА 28 ДИСКОВ



Норма ЕС	Электрические характеристики				Размеры (мм)									Вес (кг)	
	Скорость (об/мин)	Мощность (Вт)	Ток (А)	Напряжение*	A	B	C	D	E	F	G	H	I	Нетто	В упаковке
CL 30 БИСТРО	375	500	5,7	230 V 50 Hz/1	746	590	225	304	226	405	340	410	525	11	13

* Предусмотрены и другие параметры напряжения.

НОРМЫ:

ВСЕ ОВОЩЕРЕЗКИ СООТВЕТСТВУЮТ:

- Положениям европейских директив, а также национальному законодательству, в которое они преобразованы: 2006/42/CE, 2006/95/CEE, 2004/108/CE, 89/109/CEE, 2002/72/CE.
- Положениям стандартизованных европейских норм, указанных выше, а также норм в отношении техники безопасности и гигиены: EN ISO 12100 - 1 и 2 - 2003, EN 60204 - 1 (2006), EN 1678 - 1998.

