Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Киргизия (996)312-96-26-47
Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Казахстан (772)734-952-31
Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Таджикистан (992)427-82-92-69
Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

http://robot-coupe.nt-rt.ru || rth@nt-rt.ru

ОВОЩЕРЕЗКИ
CL 55

ДЛЯ БОЛЬШИХ РЕСТОРАНОВ - СТОЛОВЫХ - ФАБРИК-КУХОНЬ - КЕЙТЕРИНГА

MultiCut Комплект 16 Дисков

ОГРОМНОЕ РАЗНООБРАЗИЕ НАРЕЗКИ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ

Следуя новым требованиям по улучшению питания в общественных учреждениях, шеф-повара ищут новые решения, чтобы пополнить меню блюдами из сырых овощей и фруктов.

Главная цель новых требований – повысить пищевое качество блюд, сервируемых в школьных и корпоративных столовых, или учреждениях здравоохранения.

У шеф-поваров появляется уникальная возможность приготовить оригинальные, креативные блюда из свежих овощей и фруктов.

Слайсер

1 мм

Капуста, лук, пастернак, кабачки, репа, сельдерей, яблоко

2 мм

Перец, сельдерей, морковь, лук-порей, бананы, киви.

4 мм

Помидоры, кабачки, грибы, баклажаны.

Терка

1,5 мм

Морковь, сельдерей, пастернак.

3 мм

Свекла, капуста, морковь, сыр.

Фри

10 x 10 мм

Картофель, репа, сельдерей, кабачки, морковь.

Комплект Для Кубиков

5 x 5 x 5 мм

Свекла, кабачки, огурец, яблоко, груша, дыня, манго.

10 x 10 x10 мм

Помидоры, кабачки, перец, лук, яблоко.

20 x 20 x 20 мм

Перец, кабачки, лук, картофель, дыня, яблоко, ананас и салат-латук.

Соломка

2 x 10 мм

Морковь, огурец, кабачки, свекла.

2,5 x 2,5 мм

Морковь, огурец, редис, сельдерей, кабачки.

4 x 4 мм

Морковь, кабачки, огурец, сельдерей, картофель, редис, свекла.

Комплект для очистки решеток

Инструмент для очистки решёток (5 мм, 8 мм и 10 мм)

\+

настенные держатели для дисков

для 16 дисков (4 крючка из нерж стали)

CL 55 РАБОЧАЯ СТАНЦИЯ
КОМПЛЕКС ОВОЩНОЙ ПЕРЕРАБОТКИ

До 1200 кг овощей в час

Новинка

ТЕЛЕЖКА С РЕГУЛИРУЕМОЙ ВЫСОТОЙ, 3 ПОЗИЦИИ

Для простого перемещения и загрузки овощей и фруктов.

Может использоваться для перемещения аксессуаров.

MULTICUT КОМПЛЕКТ 16 ДИСКОВ

АВТОМАТИЧЕСКАЯ ВОРОНКА

Для непрерывной нарезки овощей (помидоры, лук, картофель…)

ВОРОНКА С РЫЧАГОМ

Для крупных овощей, например, капуста или сельдерей. С встроенной цилиндрической воронкой для овощей продолговатой формы (например, для огурцов).

ПРОТИРКА ДЛЯ КАРТОФЕЛЬНОГО ПЮРЕ 3 мм

Для приготовления настоящего картофельного пюре в больших количествах

РЕГУЛИРУЕМАЯ ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ GN 1X1

Для перемещения и загрузки продуктов и хранения аксессуаров.

САМОЕ БОЛЬШОЕ РАЗНООБРАЗИЕ НАРЕЗКИ

Слайсер

0,6 мм → 14 мм

13 дисков

	№ по каталогу
0,6 mm	28166
0,8 mm	28069
1 mm	28062
2 mm	28063
3 mm	28064
4 mm	28004
5 mm	28065

	№ по каталогу
6 mm	28196
8 mm	28066
10 mm	28067
14 mm	28068
Картофельный салат 4 mm	27244
Картофельный салат 6 mm	27245

Волнистая

2 мм → 5 мм

3 дисков

	№ по каталогу
2 mm	27068
3 mm	27069
5 mm	27070

Терка

1,5 mm → 9 mm

11 дисков

	№ по каталогу
1,5 mm	28056
2 mm	28057
3 mm	28058
4 mm	28073
5 mm	28059
7 mm	28016

	№ по каталогу
9 mm	28060
Пармезан	28061
Редька	28055
Картофельный пирог	27164
Pdt crues	27219

Соломка, Жюльен, Лапша

1,8 мм → 8x8 мм

12 дисков

	№ по каталогу
1 x 8 mm	28172
1 x 26 mm	28153
2 x 2 mm	28051
2,5 x 2,5 mm	28195
2 x 4 mm	27072
2 x 6 mm	27066

	№ по каталогу
2 x 8 mm	27067
2 x 10 mm	28173
3 x 3 mm	28101
4 x 4 mm	28052
6 x 6 mm	28053
8 x 8 mm	28054

Кубики

5x5x5 мм → 50x70x25 мм

10 комплекта

	№ по каталогу
5 x 5 x 5 mm	28110
8 x 8 x 8 mm	28111
10 x 10 x 10 mm	28112
12 x 12 x 12 mm	28197
14 x 14 x 5 mm	28181

	№ по каталогу
14 x 14 x 10 mm	28179
14 x 14 x 14 mm	28113
20 x 20 x 20 mm	28114
25 x 25 x 25 mm	28115
50 x 70x 25 mm	28180

Фри

8x8 мм → 10x16 мм

4 комплекта

	№ по каталогу
8 x 8 mm	28134
8 x 16 mm	28159
10 x 10 mm	28135
10 x 16 mm	28158

Протирка для пюре

2 комплекта

	№ по каталогу
Ø 3 mm	28208
Ø 6 mm	28210

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ КОМПЛЕКТАЦИЯ CL 55 И CL 60

Воронка с 4 прямыми трубками

- Для нарезки длинных овощей с большой производительностью.
- Диаметр трубок: 2 трубки 50 мм и 2 трубки 70 мм.

Воронка с прямыми и наклонными трубками

- Для нарезки длинных овощей и косой нарезки.
- Диаметр трубок - 70 мм, толкателей - 50 мм

ОВОЩЕРЕЗКИ

Настольные модели

Ключевые особенности

Высокая производительность:

- Большая загрузочная воронка с рычагом (площадь 238 мм²) для нарезки объемистых овощей и автоматическая воронка для непрерывной работы.
- Мощный двигатель, обеспечивающий высокую производительность (до 1800 кг/ч с автоматической воронкой).

Большое разнообразие форм нарезки:

- Полная гамма 50 дисков, позволяющая производить все формы нарезки: прямые и фигурные ломтики, соломка и полоски, натирать на терке, нарезать кубиками и брусочками для картофеля фри.
- Воронки 4-х типов дают возможность выбора оптимального варианта машины.

Простая и надежная конструкция:

- Корпус из нержавющей стали гарантирует простоту очистки и длительный срок службы.
- Детали, находящиеся в контакте с продуктами, легко снимаются и очищаются.

Кол-во блюд за 1 смену: До 3000 в день.

Назначение:

Для больших ресторанов - Столовых - Фабрик-кухонь - Кейтеринга

Коротко:

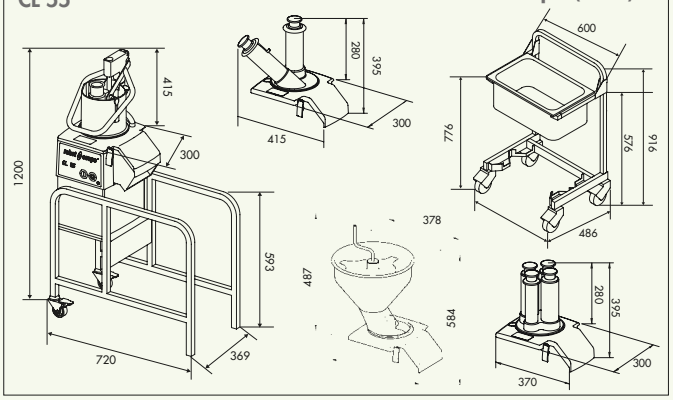
- **Высокопроизводительные, надежные и простые в уходе** эти овощерезки помогут вам выполнять ежедневнную работу легко и эффективно.

Norme CE

	Автоматическая воронка	Воронка с рычагом	Воронка с 4 трубками	Передвижная тележка	Тележка	Протирка для пюре	Стойка-шпилька	MultiCut Комплект 16 Дисков
CL 55 рабочая станция	✔	✔	По доп. Заказу	По доп. Заказу	✔	✔	По доп. Заказу	✔
CL 55 с 2 воронками	✔	✔	По доп. Заказу	По доп. Заказу	По доп. Заказу	По доп. Заказу	По доп. Заказу	По доп. Заказу
CL 55 с рычагом	По доп. Заказу	✔	По доп. Заказу	По доп. Заказу	По доп. Заказу	По доп. Заказу	По доп. Заказу	По доп. Заказу
CL 60 рабочая станция	✔	✔	✔	✔	По доп. Заказу	✔	✔	✔
CL 60 с 2 воронками	✔	✔	По доп. Заказу	По доп. Заказу	По доп. Заказу	По доп. Заказу	По доп. Заказу	По доп. Заказу
CL 60 с рычагом	По доп. Заказу	✔	По доп. Заказу	По доп. Заказу	По доп. Заказу	По доп. Заказу	По доп. Заказу	По доп. Заказу

CL 55

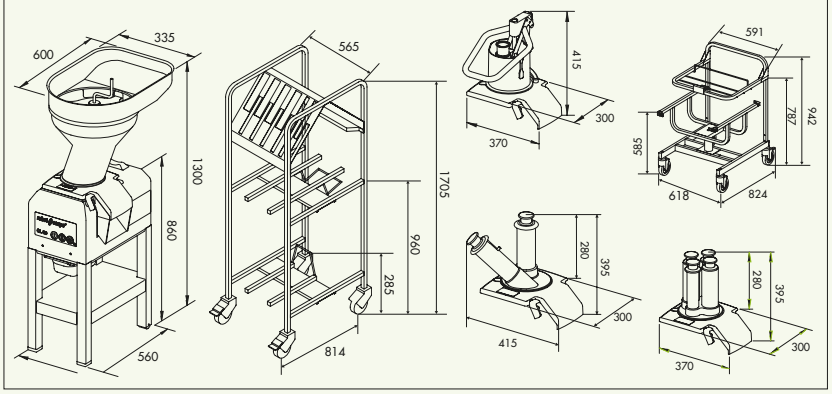
Размеры (в мм)



	Электрические характеристики			
	Скорость (об/мин)	Мощность (Вт)	Ток (А)	Напряжение
CL 55	375 & 750	1100	1,4	400 В/50 Гц / 3
CL 60	375 & 750	1500	3,4	400 В/50 Гц / 3
CL 60 V.V.	375 до 750	1500	12	230 В /50-60 Гц/1

CL 60 - CL 60 V.V.

Размеры (в мм)



Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Киргизия (996)312-96-26-47
Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Казахстан (772)734-952-31
Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Таджикистан (992)427-82-92-69
Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

http://robot-coupe.nt-rt.ru || rth@nt-rt.ru