

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 60 V.V.



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		Капуста, лук, пастернак, кабачки, репа, сельдерей, яблоко		Комплект Для Кубиков		Свекла, кабачки, огурец, яблоко, груша, дыня, манго.	
		Перец, сельдерей, морковь, лук-порей, бананы, киви.				Помидоры, кабачки, перец, лук, яблоко.	
		Помидоры, кабачки, грибы, баклажаны.				Перец, кабачки, лук, картофель, дыня, яблоко, ананас и салат-латук.	
Терка		Морковь, сельдерей, пастернак.		Соломка		Морковь, огурец, кабачки, свекла.	
		Свекла, капуста, морковь, сыр.				Морковь, огурец, редис, сельдерей, кабачки.	
Фри		Картофель, репа, сельдерей, кабачки, морковь.				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)

ВОРОНКА С РЫЧАГОМ

ЛЕГКО И БЕЗ УСИЛИЙ



Рычаг с усилителем снижает физическую нагрузку оператора и, таким образом, повышает его производительность



Только для CL 60

Регулируемая высота ручки (3 положения) для комфортной работы.

ТОЧНАЯ НАРЕЗКА



Цилиндрическая воронка Ø 58 мм для равномерной нарезки длинных продуктов.

ШИРОКАЯ ВОРОНКА XL



Объем воронки XL вмещает до 15 томатов и качан капусты целиком.

ПО ДОП. ЗАКАЗУ
+50
ДИСКОВ

До
3000
порций

CL 60 с Рычагом

Емкость из нержавеющей стали для режущих элементов



РЕГУЛЯТОРЫ ВЫСОТЫ НОЖЕК
Позволяют справиться с неровностями пола.



НАДЕЖНАЯ КОНСТРУКЦИЯ

Весь аппарат изготовлен из нерж. стали, кроме основания воронки из алюминия.



ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ

Лоток из нержавеющей стали для непрерывной подачи овощей.



ЛЁГКОСТЬ В ИСПОЛЬЗОВАНИИ

Компактный размер, наличие 2 роликов и ручки обеспечивают удобное перемещение машины.



КОМПАКТНОСТЬ

Воронки откидываются по краю моторного блока.



СКОРОСТЬ

Имеется 2 версии:

2 скорости: трехфазное 375 и 750 об/мин.

Переменная скорость: от 100 до 1000 об/мин
Модель CL 60 V.V. оснащена вариатором скорости, что позволяет плавно регулировать скорость в зависимости от текстуры продукта и типа нарезки.



САМОЕ БОЛЬШОЕ РАЗНООБРАЗИЕ НАРЕЗКИ

▶ Слайсер

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



0,6 mm → 14 mm

▶ Волнистая

3 дисков



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



2 mm → 5 mm

▶ Терка

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



1,5 mm → 9 mm

▶ Соломка, Жюльен, Лапша

12 дисков



1 x 8 mm
1 x 26 mm
2 x 2 mm
2,5 x 2,5 mm
2 x 4 mm
2 x 6 mm

№ по каталогу	
28172	
28153	
28051	
28195	
27072	
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



1,8 mm → 8x8 mm

▶ Кубики

10 комплекта



5 x 5 x 5 mm
8 x 8 x 8 mm
10 x 10 x 10 mm
12 x 12 x 12 mm
14 x 14 x 5 mm

№ по каталогу	
28110	
28111	
28112	
28197	
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 70 x 25 mm	28180



5x5x5 mm → 50x70x25 mm

▶ Фри

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

8x8 mm → 10x16 mm

▶ 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 нержавеющей 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:

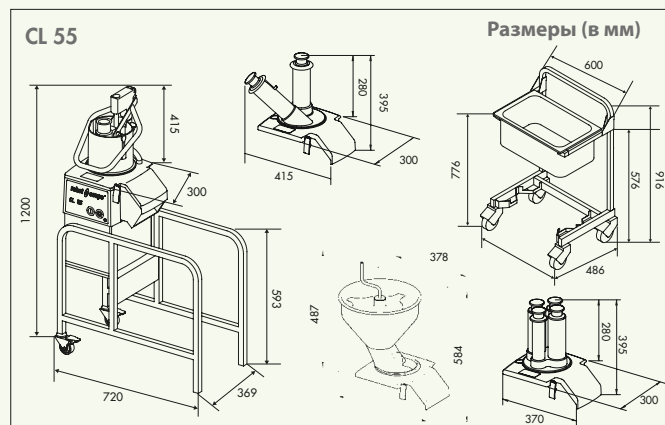
Для больших ресторанов - Столовых - Фабрик-кухонь - Кейтеринга



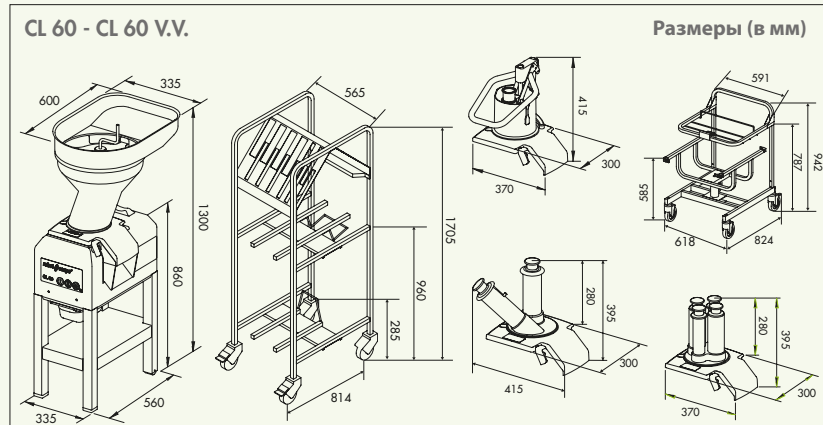
Коротко:

- **Высокопроизводительные, надежные и простые в уходе** эти овощерезки помогут вам выполнять ежедневную 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



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



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