

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



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)

CL 60 РАБОЧАЯ СТАНЦИЯ КОМПЛЕКС ОВОЩНОЙ ПЕРЕРАБОТКИ

До
1800 кг
овощей
в час

НОВИНКА



РЕГУЛЯТОРЫ ВЫСОТЫ НОЖЕК

СТОЙКА-ШПИЛЬКА ДЛЯ ХРАНЕНИЯ АКСЕССУАРОВ



- Для хранения и транспортировки всех аксессуаров Рабочей Станции – Комплекса Овощной Переработки!
- Поднос для **16 дисков** и **8 аксессуаров**.
- Габаритность **GN 1X1** для кухонной утвари.
- **3 Воронки**



MULTICUT КОМПЛЕКТ 16 ДИСКОВ

АВТОМАТИЧЕСКАЯ ВОРОНКА



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



ВОРОНКА С РЫЧАГОМ



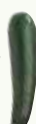
Для крупных овощей, например, капуста или сельдерей



ВОРОНКА С 4 ТРУБКАМИ



Специально для овощей продолговатой формы, например, как огурцы или кабачки.



ПРОТИРКА ДЛЯ КАРТОФЕЛЬНОГО ПЮРЕ 3 мм



Для приготовления настоящего картофельного пюре в больших количествах.



ПЕРЕДВИЖНАЯ ТЕЛЕЖКА



Вмещает 3 габаритности GN 1x1



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
2 x 8 mm	28172
2 x 10 mm	28153
3 x 3 mm	28051
4 x 4 mm	28195
6 x 6 mm	27072
8 x 8 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



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
14 x 14 x 10 mm	28110
14 x 14 x 14 mm	28111
20 x 20 x 20 mm	28112
25 x 25 x 25 mm	28197
50 x 70 x 25 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 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:

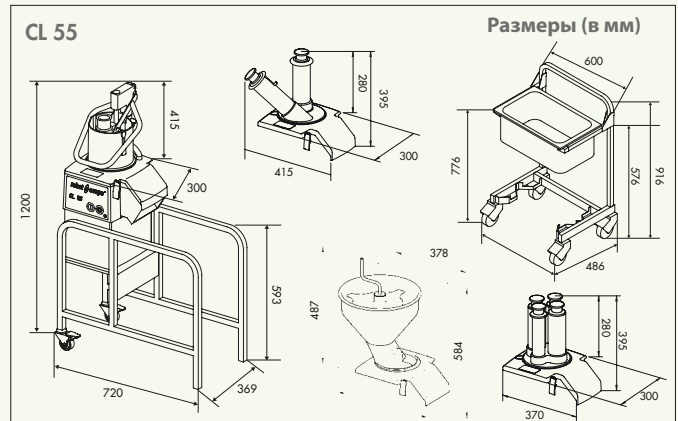
Для больших ресторанов - Столовых - Фабрик-кухонь - Кейтеринга



Коротко:

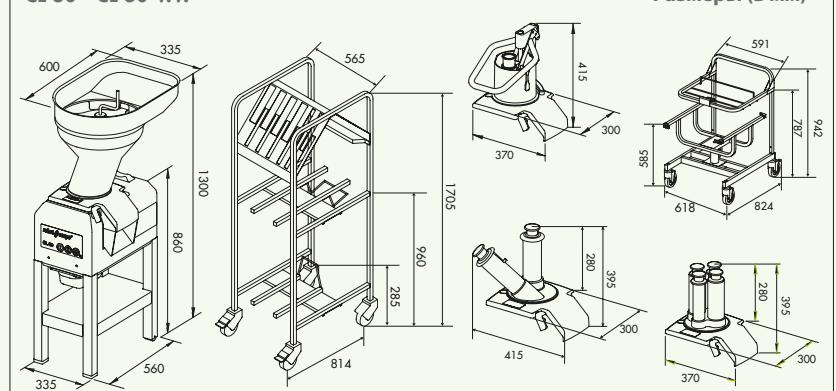
- **Высокопроизводительные, надежные и простые в уходе** эти овощерезки помогут вам выполнять ежедневную работу легко и эффективно.

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

CL 60 - CL 60 V.V.



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
Ивано-Ваново (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