COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 16.11.2026

Овощерезка Robot Coupe CL20 (без дисков)



Цена с НДС: 43 332 руб.

Артикул: **104299**

Есть в наличии

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Франция
Тип установки	настольная
Скорость вращения, об/мин	1500
Разновидность	электрическая
Производительность, кг/час	50
Число скоростей	1
Подключение, В	220
Мощность, кВт	0.4
Ширина, мм	325
Глубина, мм	304
Высота, мм	570
Вес (без упаковки), кг	11
Вес (с упаковкой), кг	12

Овощерезка Robot Coupe CL20 используется на предприятиях общественного питания и торговли для нарезки овощей, фруктов, грибов, твердого сыра и колбас и дальнейшего использования их в качестве ингредиентов для приготовления супов, салатов, гарниров и пр. Модель оснащена 2 загрузочными отверстиями: большой D-образной воронкой для нарезки объёмных овощей и круглой - для длинных и нежных.

Диски не входят в комплектацию и заказываются отдельно.

Особенности:

- Система магнитной защиты и тормоз двигателя, останавливающий его в момент открытия крышки
- Индукционный двигатель:
  - Вал из нержавеющей стали
  - Смонтирован на шарикоподшипниках, что обеспечивает его бесшумное функционирование и отсутствие вибраций
  - Двигатель промышленного изготовления для интенсивной работы характеризуется высокой надежностью и долговечностью
  - Увеличенная выходная мощность
  - Не требует техобслуживания: отсутствие изнашивающихся деталей (без щеток)
- Чаша и крышка из композитных материалов легко снимаются для тщательной санитарной обработки

- Конструкция упрощает процесс техухода и обеспечивает удобство использования

Дополнительные характеристики:

- Производительность:
  - Теоретическая: до 200 кг/час
  - Практическая: до 50 кг/час
  - 20-80 порций
- Количество скоростей: 1
- Скорость нарезки: до 2 кг/мин.
- Большая D-образная воронка:
  - Объем загрузки: 1,56 л
  - Размер: 158x64 мм
  - Площадь: 104 см2
- Диаметр круглой воронки: 58 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Нарезка:
  - Диск-слайсер 1 мм 27051
  - Диск-слайсер 2 мм 27555
  - Диск-слайсер 3 мм 27086
  - Диск-слайсер 4 мм 27566
  - Диск-слайсер 5 мм 27087
  - Диск-слайсер 6 мм 27786
- Волнистые ломтики:
  - Диск-слайсер 2 мм 27621
- Терка:
  - Диск-терка 1,5 мм 27588
  - Диск-терка 2 мм 27577
  - Диск-терка 3 мм 27511
  - Диск-терка 6 мм 27046
  - Диск-терка 9 мм 27632
  - Диск-терка для пармезана 27764
  - Диск-терка для драников 27191
  - Диск-терка для редьки 0,7 мм 27078
  - Диск-терка для редьки 1 мм 27079
  - Диск-терка для редьки 1,3 мм 27130
- Соломка:
  - Диск-соломка 2x2 мм 27599
  - Диск-соломка 2x4 мм 27080
  - Диск-соломка 2x6 мм 27081
  - Диск-соломка 4x4 мм 27047
  - Диск-соломка 6x6 мм 27610
  - Диск-соломка 8x8 мм 27048
- Комплекты дисков:
  - Комплект из 5 дисков 1946W
- Дополнения:
  - Диск-сбрасыватель 104921
- Подставки и держатели:
  - Настенный держатель для дисков 107812

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.