

**КОМПЛЕКСНОЕ ОСНАЩЕНИЕ
ПРЕДПРИЯТИЙ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА
НА ПРИМЕРЕ ОВОЩЕРЕЗКИ ROBOT COUPE
CL 50**

**Студент ... курса ...
Мухина Екатерина**

ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

это незаменимая для эффективной работы предприятий общественного питания техника, которая позволяет оптимизировать работу персонала в магазинах, барах, кафе и ресторанах.

Оборудование, которое берет на себя часть обязанностей персонала и автоматизирует их работу, позволяет значительно сократить время на приготовление пищи и затраты на электроэнергию.



Мясорубки



Миксер планетарный



Овощерезки



Тестомесы



Бликсеры



Машины протирочные-режущие



Машины для очистки овощей, картофелечистки



Слайсеры

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ОВОЩЕРЕЗКИ РОБОТ СОУРЕ CL 50

Производительность	150 кг/ч
Скорость вращения	375 об/мин.
Установка	настольная
Напряжение	220 В
Мощность	0.55 кВт
Ширина	390 мм
Глубина	310 мм
Высота	610 мм
Вес (без упаковки)	17.6 кг

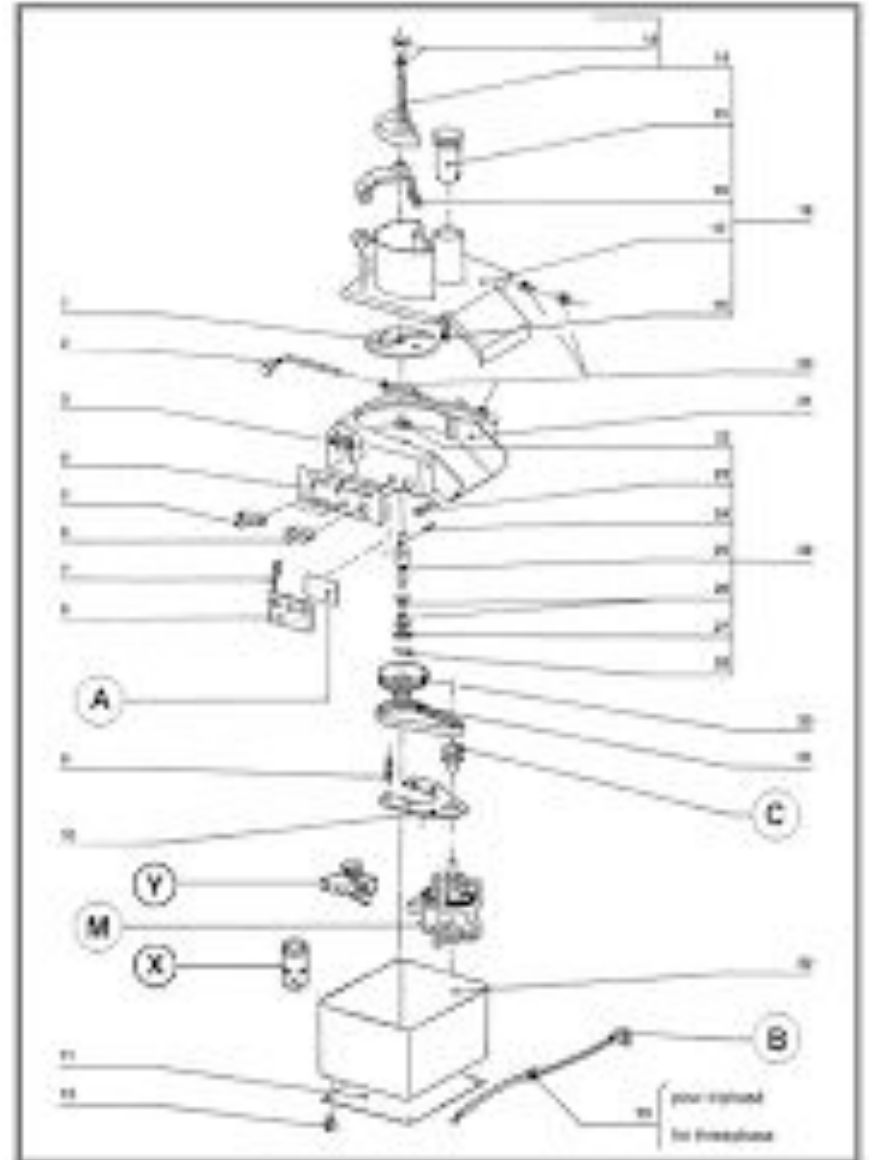
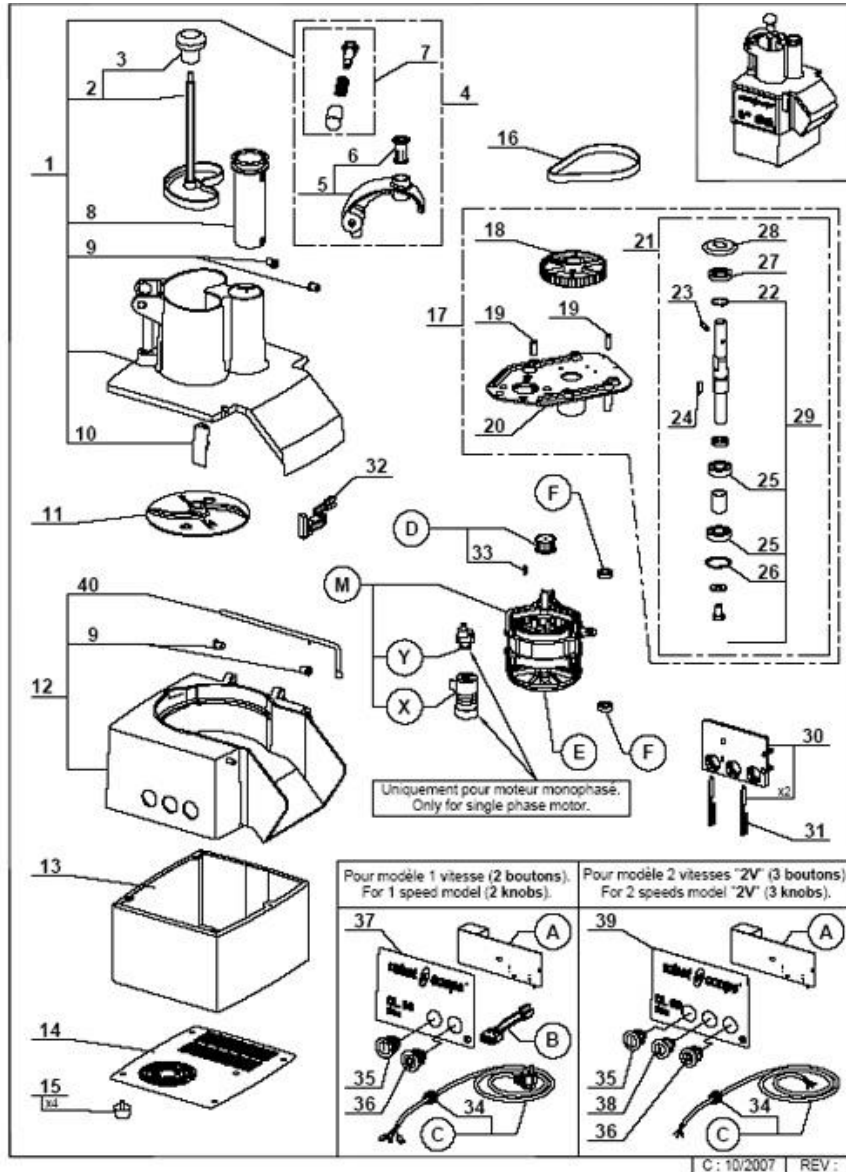


ОПИСАНИЕ

- ❑ Овощерезка **Robot Coupe CL50** 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 (вмещает до 10 помидоров) и круглой - для длинных и нежных.

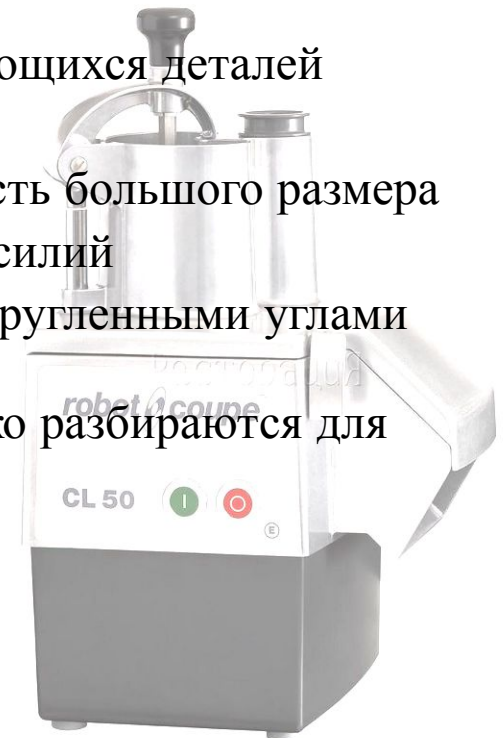


СОСТАВ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ



ОСОБЕННОСТИ

- Функция Автопуск позволяет работать без нажатия кнопок Стоп / Пуск
- Индукционный двигатель:
 - Блок из поликарбоната
 - 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
- Чаша и крышка из металла
- Боковой сброс позволяет использовать приемную ёмкость большого размера
- Вертикальная подача продукта требует минимальных усилий
- Съёмная крышка простой формы и рабочий отсек со скругленными углами для санитарной обработки
- Все детали, находящиеся в контакте с продуктами, легко разбираются для быстрой очистки



СТОИМОСТЬ НА РЫНКЕ

- Средняя стоимость на рынке колеблется от 80 до 100 тыс. руб.



Овощерезка ROBOT COUPE CL50 ULTRA

93 267,00 ₺ (Пекари.RU)

Скорость: 375 об/мин; Производительность: до 250 кг/ч; Габаритные размеры: 350x320x590 мм; Мощность: 0,6 кВт; Напряжение: 380 В;



Овощерезка промышленная Robot Coupe CL50 Ultra

92 000,00 ₺ (КулЭксперт.ру)

Производительность: до 250 кг/час Напряжение: трёхфазное полное описание на сайте <https://coolexpert.ru>



Овощерезательная машина CL50

79 999,00 ₺ (Рефпро)

Профессиональная овощерезательная машина ROBOT COUPE CL50, с помощью нее можно производить самую разнообразную нарезку овощей и фруктов, прекрасно ...



Овощерезка Robot Coupe CL 50 Ultra 24465

91 840,00 ₺ (Citi-Climat)

1 скорость вращения Бункер подачи овощей с двумя отверстиями: большое D-образное площадью 139 см2 и круглое диаметром 58 мм Функция "Автопуск ..

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Производительность:
 - Теоретическая: до 500 кг/час
 - Практическая: до 150 кг/час
 - 50-400 порций
- Количество скоростей: 1
- Скорость нарезки: до 5 кг/мин.
- Большая D-образная воронка:
 - Объем: 2,2 л
 - Размер: 170x75 мм
 - Площадь: 139 см²
- Диаметр круглой воронки: 58 мм



КАК РАБОТАЕТ











СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ



СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ

