

01.09 - 31.12

PROMÓCIÓ

Promóciós kód
GG3

KÉREM, A RENDELÉSNEÉL ADJA
MEG EZT A KÓDOT

MICROMIX GRÁTISZ

CL50 + 5 tárcsából álló szett

GRÁTISZ

193 €



Ref. 24440

5 tárcsából álló szett (ref. 2005)



2 mm-es szeletelő, 2 mm-es reszelő, 4x4 mm-es julienne,
10x10x10 mm-es kockázó szett

Ingyenes kipróbálási lehetőséggel egyenesen az ön konyhájában.

robot coupe®

Rene Havelka - 00420 777824020

havelka@robot-coupe.com - www.robot-coupe.com

Zöldségszeletelő Gépek CL50



Nagy adagolónyílás

Akár 10 paradicsom vagy 1/2 káposzta

• Hengeres adagolónyílás

Ø 58 mm hosszú termékek egyenletes vágása, például: cukkini, sárgarépa, pepperóni, uborka.

• Exactitube nyomórúd:

Ø 39 mm kisméretű összetevők vágásához, például: erős paprika, csemegeuborka, száraz kolbász, spárga, újhagyma, banán, eper, szőlő stb.



Gyakorlati teljesítmények:

akár 150 kg/óra

Robusztus:

Intenzív használatra alkalmas.



Zöldségszeletelő Gépek:

A legtöbb szeletelési lehetőséget biztosító, nagy teljesítményű, strapabíró, könnyen tisztítható, a piacon egyedülálló modellt, mely pontos, könnyen kezelhető, hatékony eszköz a napi feladatok elvégzéséhez.

Zákaznik

ÉTTERMEK – INTÉZMÉNYEK – VENDÉGLÁTÓÜZEMEK

FEKTESSEN BE EGY ZÖLDSÉGSZELETŐ GÉPBE:

Spóroljon meg legalább egy órát naponta AZ ELŐKÉSZÍTÉSEN.**

MEGTÉRÜLHET A SZELETELŐJÉNEK AZ ÁRA

akár 6 hónap alatt.

MENNYISÉG	GOMBA SZELETELVE		HAGYMA SZELETELVE		KÁPOSZTA SZELETELVE		PAPRIKA SZELETELVE		UBORKA SZELETELVE		PARADICSOM SZELETELVE	
	4kg	10kg	6kg	6kg	6kg	10kg	2mm szeletelő tárcsa	2mm szeletelő tárcsa	2mm szeletelő tárcsa	4mm szeletelő tárcsa	4mm szeletelő tárcsa	4mm szeletelő tárcsa
	KÉZZEL	CL50	KÉZZEL	CL50	KÉZZEL	CL50	KÉZZEL	CL50	KÉZZEL	CL50	KÉZZEL	CL50
⌚ (MIN)	16	2	20	3.5	15	4.2	12	4.8	9	3	20	5

A szeletelés legszélesebb skálája

	13 SZELETELŐ 0,6 mm ▼ 14 mm			
	3 HULLÁMOS SZELETELŐ 2 mm ▼ 5 mm			
	11 RESZELŐ 1,5 mm ▼ 9 mm			
	12 JULIENNE 1 x 8 mm ▼ 8 x 8 mm			
	10 KOCKÁZÓ 5 x 5 x 5 mm ▼ 50 x 70 x 25 mm			
	4 BURGONYA HASÁBOLÓ 8 x 8 mm ▼ 10 x 16 mm			

A perfect emulsion in seconds!!!

AEROMIX:

Patented tool specially designed to produce instant light and airy emulsions that hold their shape.



BLADE:

For small portions of all your favourite soups and sauces.



MicroMix

The Chefs' choice!!!



PERFORMANCE

New bell design for even speedier performance. Powerful and ultra-quiet appliance.

RUGGED BUILD

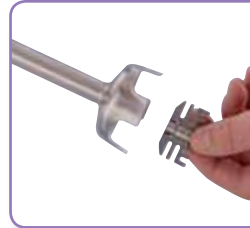
100% STAINLESS-STEEL tube, bell and tools.

CONVENIENCE

Precise and easily accessible variable speed feature. Extendable coiled power cord for easier handling.

HYGIENE

The tube and tools can be detached for easy cleaning. Practical storage solution for both mixer and tools.



Power:	Single-phase
Variable Speed:	1,500 to 14,000 rpm
Blade, Aeromix and tube:	100% stainless steel, 165 mm
Dimensions:	Total length with tube: 430 mm
Gross weight	1.4 kg

Ref.: 34900 - Micromix 230/50/1

Ref.: 34901 - MicroMix 240/50/1 UK plug

Ref.: 34905 - MicroMix 120/60/1

Ref.: 34904 - MicroMix 220/60/1