

ROBOT COUPE Passiergerät C 200

Art.Nr.: 114972



Technische Daten

Maße BxTxH (mm)	1030 x 400 x 860
Leistung (kW)	1,8
Spannung (V)	400
Geschwindigkeit (U/min)	1500/1800
Marke	ROBOT COUPE



7.315,00 €

Listenpreis (exkl. MwSt.)

Listenpreis (exkl. MwSt.)



Produktbeschreibung

AUSFÜHRUNG

- **Kompaktes Passiergerät als Tisch- oder Standmodell** zur optimalen Zubereitung von Coulis und Fruchtfleisch, Obstmus, Gemüsecremes, Saucenfonds, Fisch- oder Krustentiersuppen, Marmeladen, Fruchtsäften, Gelee, etc.
- **Kerne, Steine, Fasern, Schalen oder Gräten werden im Verarbeitungsprozess herausgefiltert**
- **Schonende Rohstoffbehandlung** ermöglicht beste Endproduktqualität - keine Bitterstoffe - Steine, Kerne, etc. werden nicht zerkleinert
- **Ausführung komplett aus CNS 1.4301**
- Asynchroner bürstenloser Industriemotor
- **Alle mit Lebensmitteln in Kontakt kommenden Teile können leicht ausgebaut und in der Spülmaschine gereinigt werden**
- Mod. C120/ C200 für Dauerbetrieb geeignet
- **Durchgängige Befüllung möglich**, zugeführte Produkte müssen weder entstielt noch entsteint werden
- Einfüllwanne mit Trichter
- Auslaufrinne für Endprodukt, Rückstände werden über Auswurföffnung ausgeworfen
- Inkl. Trommelsieb (siehe Tabelle)

ANWENDUNGSBEREICHE

- Restaurants
- Delikatessengeschäfte
- Direktvermarkter
- Fischverarbeiter
- Eisdielen
- uvm.

ZUBEHÖR

- Trommelsiebe in verschiedenen Lochgrößen

0,5 - 5 mm können nachgerüstet werden