

ROBOT COUPE Passiergerät C 120

Art.Nr.: 127351



Technische Daten

Maße BxTxH (mm)	1030 x 400 x 860
Leistung (kW)	0,9
Spannung (V)	400
Geschwindigkeit (U/min)	1500/1800
Marke	ROBOT COUPE



5.540,00 €

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