chrombox
KÜHLEN - KOCHEN - SPÜLEN

Adresse:
Ruessenstrasse 11
6340 Baar
Schweiz

Kontakt:
Telefon: +41 41 241 11 01
E-Mail: info@chrombox.ch

Rechtliches:
Gerichtstand Zug
UID CHE-326.367.449 MWST

Übersicht

Robot-Coupe Passiermaschine C200, Bodenmodell

Robot-Coupe

Produktnummer: 3752.001



Adresse:
Ruessenstrasse 11
6340 Baar
Schweiz

Kontakt:
Telefon: +41 41 241 11 01
E-Mail: info@chrombox.ch

Rechtliches:
Gerichtstand Zug
UID CHE-326.367.449 MWST

Beschreibung

Tomatensugo aus 20 Kilo Tomaten, Apfelmus aus ganzen Äpfeln, Bisque aus Krustentieren: Mit der **Robot-Coupe Passiermaschine C200, Bodenmodell** müssen Sie nichts mehr entkernen, schälen oder durch das Sieb streichen – die Maschine trennt Schalen, Kerne und Gräten automatisch ab.

Die **Robot-Coupe Passiermaschine C200, Bodenmodell** passiert Tomaten, Gemüse, Früchte und Krustentiere **ohne Vorbereitung**: Die gewaschenen Produkte müssen weder entstielt noch entsteint werden. Die Maschine trennt kontinuierlich das Passiergut von Schalen, Kernen, Steinen und Gräten.

Als Bodenmodell mit Fülltrichter und Gestell aus Edelstahl, Motor **1.8 kW** (dreiphasig 400 V), 1500 U/min. Magnetisches Sicherheitssystem und Motorbremse sind Standard.

Mit den passenden Trommelsieben von 0.5 bis 5 mm stellen Sie Coulis, Suppen, Saucenfonds, Fruchtmark und Konfitüren her – ideal für Restaurants, Hotels, Confiserien und Produktionsbetriebe.

Ihre Vorteile auf einen Blick

- Passiert ohne Vorbereitung – Produkte müssen nicht entstielt oder entsteint werden
- Kontinuierlicher Betrieb: oben einfüllen, unten fertiges Passiergut
- Wechselbare Siebe für feine bis grobe Ergebnisse
- Edelstahl, magnetische Sicherheitsabschaltung, einfach zu zerlegen

Für wen eignet sich diese Maschine?

Grossküchen, Produktionsküchen, Traiteure, Konditoreien, Hofläden und Verarbeiter von Obst und Gemüse.

Möchten Sie die Maschine zuerst sehen oder haben Sie Fragen? Rufen Sie uns an unter 041 241 11 01 oder schreiben Sie uns. Wir beraten Sie ehrlich, welche Grösse zu Ihrem Betrieb passt, liefern schweizweit, nehmen die Maschine in Betrieb und zeigen Ihrem Team die Bedienung. Wartung und Reparatur übernehmen unsere eigenen Techniker aus Baar.

Produktinformationen

Technische Daten

Material:	Edelstahl
Elektroanschluss:	400V / 50Hz / 3N
Anschlussleistung:	1.8 kW
Gewicht kg:	45