



# КОСАТЕQ

Korean Catering Equipment Manufacturing Company Inc.

## Овощерезательная машина СЕРИЯ VC-50A



Профессиональная овощерезательная машина с мощным асинхронным двигателем.

Верхняя часть машины, соприкасающаяся с продуктами полностью изготовлена из нержавеющей стали AISI304, моторный отсек из усиленного пластика ABS.

Тщательная обработка и полировка всех поверхностей соприкасающихся с продуктами позволяет легко очищать машину в конце рабочего дня.

Крышка отсека нарезания полностью снимается для целей очистки. Бункер подачи овощей имеет два отверстия:

- большое D-образное площадью 125 см кв. для приготовления большей части овощей: кабачков, капусты, помидоров и т.д.;
- круглое (диаметр 58 мм) цилиндрической формы, сделанное специально для нарезания плодов вытянутой формы (огурцов, моркови и т.д.).

Машина поставляется со стандартной системой автоматической защиты основанной на импульсных датчиках (автоматическая блокировка работы двигателя при неправильной установке ножей и крышки, подъеме толкателя D-образного отверстия).

Эта же система позволяет при работе обойтись без повторного нажатия кнопки «Старт».

При первом включении оператор нажимает кнопку «Старт», а при последующих загрузках продукта через D-образное отверстие машина автоматически включается/отключается в зависимости от положения толкателя продуктов.

Полное соответствие требованиями стандартов безопасности и гигиены Европейского Союза и Российской Федерации.

Предлагаемый комплект поставки включает в себя:

- машину овощерезательную с диском сбрасывателем;
- набор из девяти дисков (CV50A 9 disks).

**Описание комплекта ножей CV50A 9 disks:**

- набор из подрезной решетки 10x10 мм и слайсера 10 мм (нарезание кубиком 10x10x10 мм);
- набор из подрезной решетки 10x10 мм и слайсера 10 мм (нарезание картофеля фри соломкой 10x10 мм);
- нож для нарезания соломки с сечением 2,5x2,5 мм;
- терка 2,6 мм;
- диск для шинковки (нарезание ломтиками) 2 мм;
- диск для шинковки (нарезание ломтиками) 5 мм;
- запасной диск сбрасыватель.



Комбинированная конструкция дисков для достижения повышенной надежности, специальная заточка кромок лезвий для достижения аккуратного внешнего вида поверхности реза.

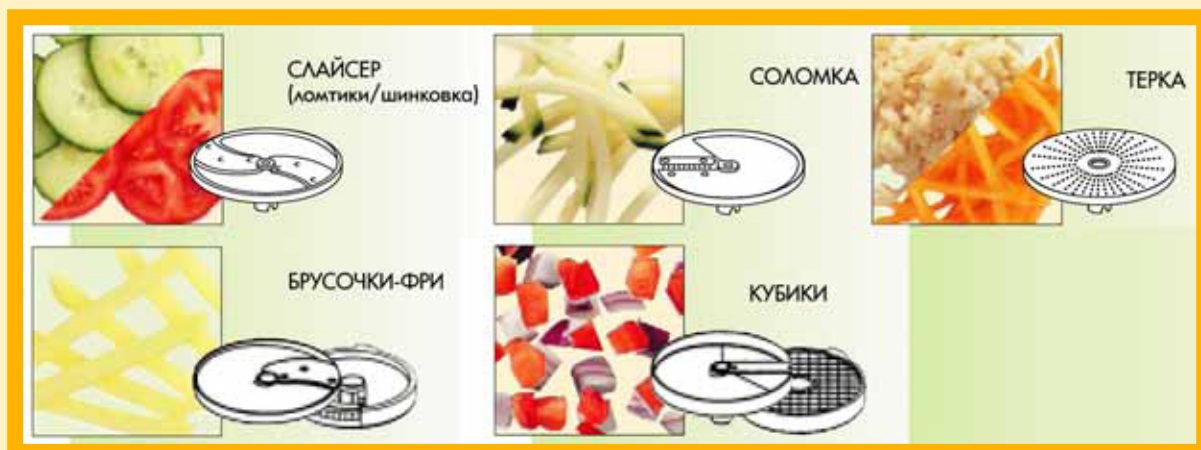
Пониженная скорость вращения позволяет нарезать картофель фри, кубики и работать с вареными овощами.

**Технические данные:**

- габариты 380x344x595 мм;
- мощность привода 550 Вт;
- скорость вращения диска 375 об/мин.;
- номинальная часовая производительность 100-400 кг/ч (\*);
- напряжение питания: 220/1/50.

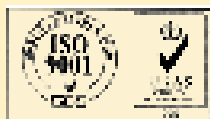
Конструкция запатентована в ЕЭС, Корее, Японии, КНР и США.

Полноценная техническая поддержка на территории РФ нашим сервисным отделом.



(\*) – условная величина, в реальности зависящая от способа нарезки и типа нарезаемого продукта.

# ЛУЧШЕЕ СОЧЕТАНИЕ ЦЕНА/КАЧЕСТВО СДЕЛАНО В ЮЖНОЙ КОРЕЕ



Запросите информацию о других сериях профессионального пекарского и кухонного оборудования KOCATEQ и профессиональном холодильном оборудовании KORECO.



с 1990 года

**Представительство на территории РФ:**

Для корреспонденции: п/я 7, 117485, Москва, Россия  
Адрес выставочного зала: Москва, Миклухо-Макляя, 23

Тел./факс: 007+495+101 3986  
Email: gabel@dol.ru, www.angelopo.ru