

## TAGLIAVERDURE ROBOT COUPE CL 50 ULTRA - 1V - TRIFASE 380V

TAGLIAVERDURE ROBOT COUPE CL 50



vedi prodotto online



# SOLUZIONI FOODSERVICE

Il Robot Coupe CL 50 è il tagliaverdure da tavolo più popolare e versatile, ideale per cucine professionali che necessitano di uno strumento robusto, efficace e facile da pulire. Questo modello offre la più ampia varietà di tagli, permettendo di risparmiare diverse ore di lavoro manuale al giorno. Perfetto per affettare, grattugiare, tagliare a fettine ondulate, a julienne, a cubetti, per preparare patatine fritte e persino purè.

## Caratteristiche Principali:

- **Ampia Tramoggia Grande:** Con una superficie di 139 cm<sup>2</sup>, questa tramoggia è ideale per lavorare verdure di grandi dimensioni come cavolo e sedano rapa, e può gestire fino a 10 pomodori contemporaneamente, rendendo il processo veloce ed efficiente.
- **Tramoggia Cilindrica per Alta Precisione:** Con un diametro di 58 mm, questa tramoggia è perfetta per verdure lunghe o fragili come zucchine, cetrioli e funghi, garantendo un taglio preciso e uniforme.
- **Pressino Exactitube:** Un accessorio esclusivo con un diametro di 39 mm, ideale per tagliare con precisione frutta e verdura di piccole dimensioni come peperoncini, cetriolini, salamini, asparagi, cipollotti, banane, fragole, uva, e molto altro. Grazie a questo pressino, puoi eseguire tagli di precisione su alimenti delicati.

## Tagli Disponibili:

- **Affettare e Grattugiare:** Perfetto per affettare verdure e frutti come carote, cetrioli e mele.
- **Fettine Ondulate e a Julienne:** Consente di realizzare tagli decorativi e julienne per insalate o piatti di presentazione.
- **Cubetti e Patatine Fritte:** Taglio preciso a cubetti per salse o contorni e taglio di patate per fritture perfette.
- **Purè:** La macchina è dotata di un sistema per realizzare purè di verdure in modo semplice e rapido.

## Efficienza e Velocità:

- Il Robot Coupe CL 50 è progettato per gestire grandi quantità di alimenti in tempi ridotti, ottimizzando la produttività in cucina. Questo lo rende uno strumento indispensabile per ristoranti, mense, catering e altre strutture che richiedono operazioni intensive di taglio.

## Design e Facilità di Utilizzo:

- **Struttura Robusta:** Realizzato con materiali di alta qualità, il CL 50 è resistente e durevole, garantendo prestazioni affidabili anche in condizioni di uso intensivo.
- **Facile da Pulire:** Il design del tagliaverdure consente un montaggio e smontaggio semplici, facilitando la pulizia dell'apparecchio, mantenendo alti standard di igiene.
- **Compatto:** Con un ingombro ridotto, è facile da sistemare anche in cucine più piccole, senza compromettere le prestazioni o la capacità di lavorazione.

Il Robot Coupe CL 50 è la scelta ideale per chi cerca una macchina tagliaverdure versatile e potente, in grado di semplificare e velocizzare le operazioni di preparazione alimentare.