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

TAGLIAVERDURE ROBOT COUPE CL 50

vedi prodotto online

CODICE: **CL50ULTRA**
MARCA: **ROBOT COUPE**

SENO&SENO
SOLUZIONI FOODSERVICE

Seno&Seno S.p.A.
via Luigi Pasteur, 10 - Vr - 045.820.17.88 - info@senoeseno.it
shop.senoeseno.it - www.senoeseno.it

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 cm², 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.

Seno&Seno S.p.A.
via Luigi Pasteur, 10 - Vr - 045.820.17.88 - info@senoeseno.it
shop.senoeseno.it - www.senoeseno.it