

ROBOT COUPE CL 50 ULTRA GEMÜSESCHNEIDER - DREIPHASIG 380V

ROBOT COUPE CL 50 GEMÜSESCHNEIDER



vedi prodotto online



SOLUZIONI FOODSERVICE

Der Robot Coupe CL 50 ist der beliebteste und vielseitigste Tisch-Gemüseschneider, ideal für professionelle Küchen, die ein robustes, effektives und leicht zu reinigendes Werkzeug benötigen. Dieses Modell bietet die größte Schnittvielfalt, sodass Sie täglich mehrere Stunden Handarbeit einsparen können. Perfekt zum Schneiden, Reiben, Wellenschneiden, Julienne, Würfeln, Zubereiten von Pommes Frites und sogar Kartoffelpüree.

Hauptmerkmale:

- Großer Trichter: Mit einer Oberfläche von 139 cm² ist dieser Trichter ideal für die Verarbeitung von großem Gemüse wie Kohl und Knollensellerie und kann bis zu 10 Tomaten gleichzeitig verarbeiten, was den Prozess schnell und effizient macht.
- Zylindrischer Trichter für hohe Präzision: Mit einem Durchmesser von 58 mm eignet sich dieser Trichter perfekt für langes oder zerbrechliches Gemüse wie Zucchini, Gurken und Pilze und gewährleistet ein präzises und gleichmäßiges Schneiden.
- Exactitube-Tamper: Ein exklusives Zubehörteil mit einem Durchmesser von 39 mm, ideal zum präzisen Schneiden von kleinem Obst und Gemüse wie Chilis, Gewürzgurken, Salami, Spargel, Frühlingszwiebeln, Bananen, Erdbeeren, Weintrauben und vielem mehr. Dank dieses Stößels können Sie empfindliche Lebensmittel präzise schneiden.

Verfügbare Schnitte:

- Schneiden und Reiben: Perfekt zum Schneiden von Gemüse und Obst wie Karotten, Gurken und Äpfeln.
- Wellen- und Julienne-Scheiben: Ermöglicht die Herstellung dekorativer und Julienne-Schnitte für Salate oder Präsentationsgerichte.
- Würfel und Pommes Frites: Präzises Würfeln für Saucen oder Beilagen und Schneiden von Kartoffeln für perfekte Pommes Frites.
- Püree: Die Maschine ist mit einem System zur schnellen und einfachen Zubereitung von Gemüse- und Kartoffelpüree ausgestattet.

Effizienz und Geschwindigkeit:

- Der Robot Coupe CL 50 ist darauf ausgelegt, große Lebensmittelmengen in kurzer Zeit zu verarbeiten und so die Produktivität in der Küche zu optimieren. Dies macht es zu einem unverzichtbaren Werkzeug für Restaurants, Kantinen, Catering und andere Einrichtungen, die intensive Schneidarbeiten erfordern.

Design und Benutzerfreundlichkeit:

- Robuste Struktur: Der aus hochwertigen Materialien gefertigte CL 50 ist widerstandsfähig und langlebig und gewährleistet eine zuverlässige Leistung auch bei intensiver Nutzung.
- Leicht zu reinigen: Das Design des Gemüseschneiders ermöglicht eine einfache Montage und Demontage, sodass das Gerät leicht zu reinigen ist und gleichzeitig hohe Hygienestandards eingehalten werden.
- Kompakt: Dank seiner geringen Stellfläche lässt er sich problemlos auch in kleineren Küchen unterbringen, ohne Kompromisse bei der Leistung oder der Verarbeitungskapazität einzugehen.

Der Robot Coupe CL 50 ist die ideale Wahl für alle, die eine vielseitige und leistungsstarke

SOLUZIONI FOODSERVICE

Gemüseschneidemaschine suchen, die die Lebensmittelzubereitung vereinfacht und beschleunigt.