



CL 60 WORKSTATION

¡Ahora todo de acero inoxidable para una limpieza FÁCIL!

¿Gestionas una cocina de producción a gran escala? Con la cortadora de hortalizas CL 60 Workstation, ¡podrás picar sin esfuerzo hasta 1800 kilos de frutas y verduras en 60 minutos! El nuevo modelo es de acero inoxidable puede limpiarse fácilmente y sus tres tolvas son aptas para lavavajillas, lo que significa una gran ventaja para instituciones, cocinas centrales y caterings que sirven más de 1200 comidas al día.

Con una amplia gama de accesorios, la CL 60 Workstation ofrece la mayor variedad de cortes de precisión: rebanado, rallado, cubos, papas fritas, juliana... Y también le permite preparar purés para unos menús aún más frescos y variados.

Ofrecer comodidad al usuario también es una prioridad para Robot-Coupe, con la automatización de tareas manuales repetitivas, tolvas especialmente diseñadas, un carrito móvil ergonómico para transportar bandejas gastronorm, un carrito de almacenaje para accesorios, discos, etc.

La CL 60 Workstation es #THEsolution contra los trastornos musculoesqueléticos. ¡No espere más para aliviar a su personal de cocina!