



CL 60 WORKSTATION

Jetzt ganz aus Edelstahl für LEICHTES Reinigen!

Betreiben Sie eine Küche für eine große Zahl von Gedecken? Mit der Gemüseschneidemaschine CL 60 Workstation lassen sich mühelos bis zu 1.800 kg Obst und Gemüse in 60 Minuten schneiden! Das neue Modell aus Edelstahl lässt sich leicht reinigen und seine drei Einfüllaufsätze sind spülmaschinenfest – ein großer Vorteil für Einrichtungen, Zentralküchen und Caterer, die mehr als 1.200 Mahlzeiten pro Tag servieren.

Mit ihrer vollständigen Palette von Zubehör bietet die CL 60 Workstation die größte Vielfalt an hochpräzisen Schnitten, mit denen Sie raspeln und in Scheiben, Würfel, Pommes Frites und Streifen schneiden und sogar Püree zubereiten können – für immer frischere und abwechslungsreichere Menüs.

Auch der Benutzerkomfort wird bei Robot-Coupe groß geschrieben: Automatisierung von sich wiederholenden manuellen Aufgaben, speziell entwickelte Einfüllaufsätze, Ergo-Mobile-Wagen für den einfachen Transport von GN-Behältern, fahrbares Regal zum Verstauen von Zubehör und Scheiben und vieles mehr.

Die CL 60 Workstation: #THEsolution gegen Muskel-Skelett-Erkrankungen. Verschaffen Sie Ihrem Küchenpersonal Erleichterung!