

robot coupe®



CL 60 WORKSTATION

Ora interamente in acciaio inossidabile per una pulizia più semplice!

Gestite un centro cottura centralizzato? Con il Tagliaverdura CL 60 Workstation è possibile tagliare senza fatica fino a 1800 Kg di frutta e verdura in un'ora! Il nuovo modello, interamente in acciaio inossidabile, si pulisce facilmente e le sue tre tramogge sono lavabili in lavastoviglie, un vantaggio significativo per le cucine centralizzate e catering che servono più di 1200 pasti al giorno.

Il CL 60 Workstation offre la più grande varietà di tagli di precisione per affettare, grattugiare, tagliare a julienne, patatine fritte, il purè per rendere i menù più freschi e svariati.

Il CL 60 Workstation è #THEsolution contro i disturbi muscolo-scheletrici. Il comfort dell'utilizzatore è fondamentale per Robot Coupe in quanto agevola le attività manuali ripetitive fornendo tramogge appositamente progettate, un carrello ergonomico per trasportare facilmente le vasche gastronomiche, un carrello di stoccaggio per gli accessori e i dischi.