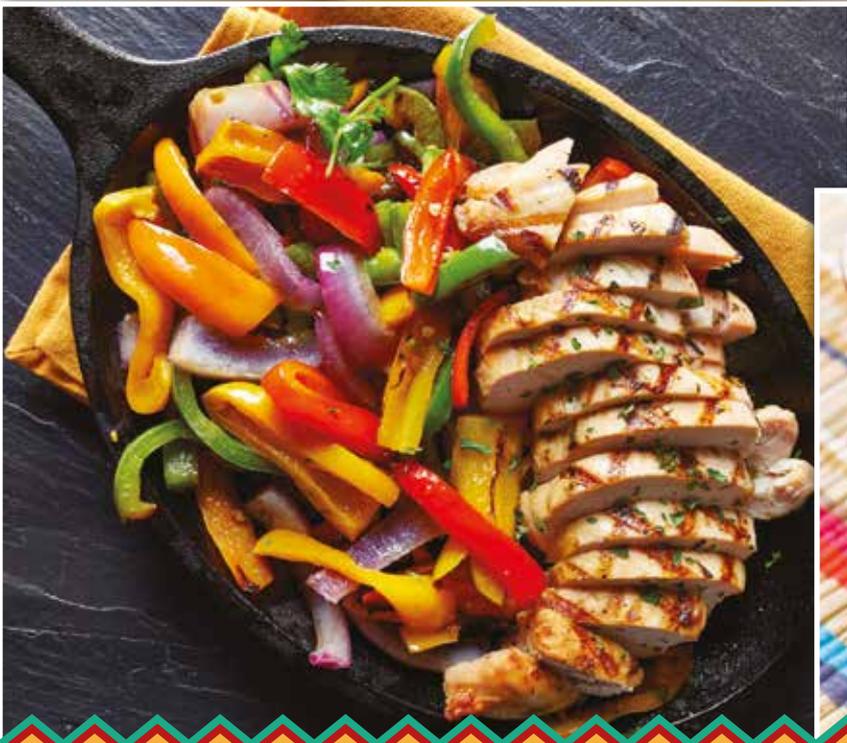
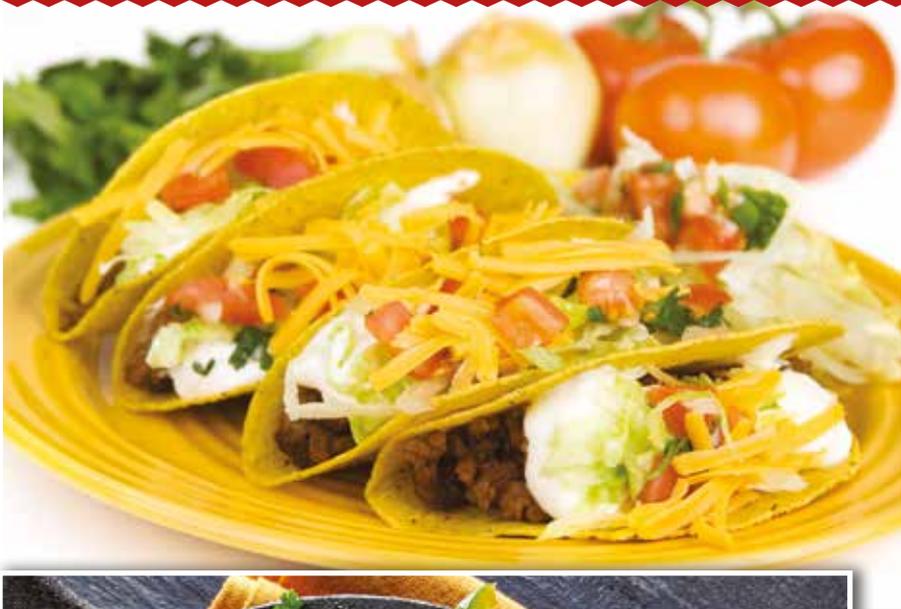


robot  *coupe*®

TEX-MEX 

Restaurants



CL 50 Ultra Tex-Mex

Un équipement complet
légumes frais de toutes

pour préparer les
vos spécialités !



Gain de temps et économies
pour toutes vos préparations



www.robotcoupeusa.com
Demandez une
démonstration gratuite dans
votre cuisine !



R 2 B Ultra

Facilitez votre quotidien : un simple bouton pour
travailler une multitude d'ingrédients !



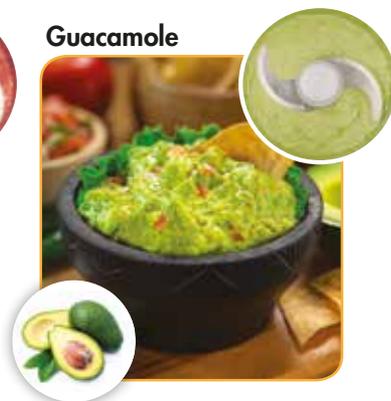
Ceviche



Mole



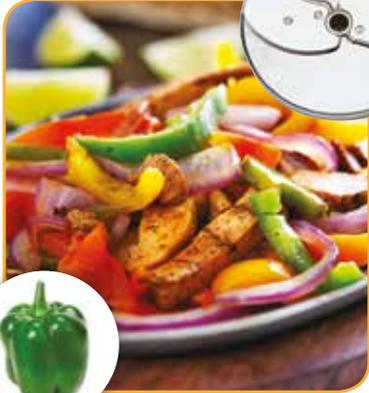
Guacamole



Inclus :
Couteau lisse



Fajitas



Pico de gallo



Tacos



Option :



CLEP50
Exactitube

Inclus :



28064
Éminceur
3 mm (1/8")



28065
Éminceur
5 mm (3/16")



28058
Râpeur
3 mm (1/8")



28163
Râpeur
5 mm (3/16")



28112
Macédoine
10 mm (3/8")



39881
D-Clean Kit



107812
Porte-disques mural

MP 550 Turbo

Préparez de grandes quantités en un instant !

Agua fresca



Purée de haricots frites



Salsa



Inclus :

Couteau et cloche faciles à démonter





CL 50 Ultra
1.5 HP
425 tr/min



R 2 B Ultra
1 HP
1725 tr/min



MP 550 Turbo
1.2 HP
12000 tr/min

Robot Coupe U.S.A., Inc.

264 South Perkins, Ridgeland, MS 39157
800/824-1646 • 601/898-8411 • fax: 601/898-9134
email: info@robotcoupeusa.com
www.robotcoupeusa.com

Distributeur

Nous nous réservons le droit de modifier à tous moments et sans préavis les caractéristiques techniques de cet appareil.

Les informations figurant dans ce document ne sont pas contractuelles et peuvent être modifiées à tout moment.

© Tous droits réservés pour tous pays par : Robot-Coupe S.N.C.