

robot coupe®

 **TAGLIAVERDURE**
CL 50 Gourmet

Nuovi tagli inediti
Cialde da 2 e 3 mm!



RISTORANTI - COLLETTIVITÀ - ROSTICCERIE - GASTRONOMIE

▶ CL 50 Gourmet : La scelta dell'eccellenza

Brevettato

INNOVAZIONE: CL 50 Gourmet permette di realizzare 7 tagli originali di verdura o di frutta a cubetti piccolissimi e cialde con una qualità di taglio eccezionale.

Questi tagli sono difficili da realizzare manualmente, ma con questo apparecchio ora possono essere realizzati con precisione e con un notevole risparmio di tempo.

Una collezione completa di **50 dischi** vi permette di dare spazio alla vostra creatività per l'elaborazione di nuove ricette.



Grande Capacità



Grande alimentatore 132 cm² per il taglio di verdure voluminose come il cavolo e il sedano rapa.

Precisione



Tramoggia cilindrica Ø 69 mm dotata di un inserto per guidare la verdura o la frutta durante il taglio.

Speciale per piccole dosi



Vaschetta di raccolta amovibile per le piccole dosi di piccolissimi cubetti e per facilitare la pulizia. Capacità: 600 g di patate 3x3x3 mm.

Grande varietà di tagli

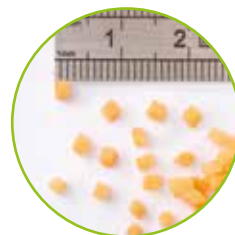


Ampia collezione di dischi con precisa affilatura della lama per una qualità di taglio perfetta.

7 nuovi tagli



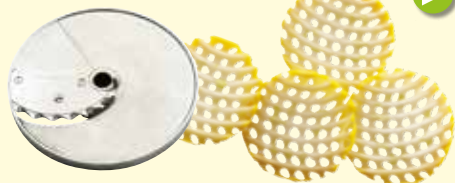
4 dimensioni di cialde



3 dimensioni di cubetti piccolissimi

LA PIÙ GRANDE VARIETÀ DI TAGLI

▶ Cialde



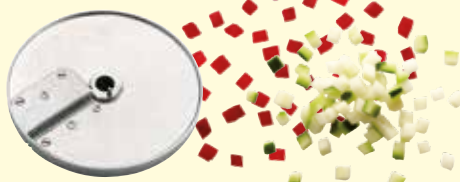
4 dischi

	Codice
2 mm	28198
3 mm	28199
4 mm	28177
6 mm	28178



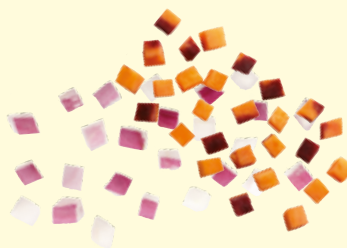
2 mm → 6 mm

▶ Cubetti piccoli



3 dischi

	Codice
2 x 2 mm	28174
3 x 3 mm	28175
4 x 4 mm	28176



2 x 2 x 2 mm → 4 x 4 x 4 mm

▶ Fette



12 dischi

	Codice		Codice
0,6 mm	28166	5 mm	28065
0,8 mm	28069	6 mm	28196
1 mm	28062	8 mm	28066
2 mm	28063	10 mm	28067
3 mm	28064	Patate cotte 4 mm	27244
4 mm	28004	Patate cotte 6 mm	27245



0,6 mm → 10 mm

▶ Ondulati



3 dischi

	Codice
2 mm	27068
3 mm	27069
5 mm	27070



2 mm → 5 mm

▶ Julienne



10 dischi

	Codice		Codice
1,5 mm	28056	7 mm	28016
2 mm	28057	9 mm	28060
3 mm	28058	Pane e formaggio	28061
4 mm	28073	Radici	28055
5 mm	28059	Patate Rosti	27164



1,5 mm → 9 mm

▶ Listelli



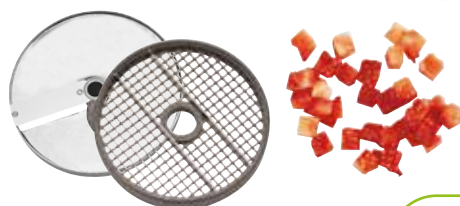
12 dischi

	Codice		Codice
1 x 8 mm	28172	2 x 8 mm	27067
1 x 26 mm	28153	2 x 10 mm	28173
2 x 2 mm	28051	3 x 3 mm	28101
2,5 x 2,5 mm	28195	4 x 4 mm	28052
2 x 4 mm	28072	6 x 6	28053
2 x 6 mm	28066	8 x 8	28054



1 x 8 mm → 8 x 8 mm

▶ Cubetti



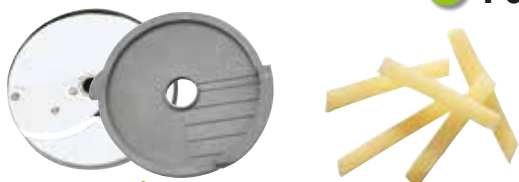
5 accessori

	Codice
5 x 5 x 5 mm	28110
8 x 8 x 8 mm	28111
10 x 10 x 10 mm	28112
14 x 14 x 5 mm	28181
14 x 14 x 10 mm	28179



5 x 5 x 5 mm → 14 x 14 x 10 mm

▶ Patate fritte



3 accessori

	Codice
8 x 8 mm	28134
10 x 10 mm	28135
10 x 16 mm	28158



8 x 8 mm → 10 x 16 mm





Con il nuovo accessorio, potete ottenere una grande quantità di taboulé in un attimo!

Grazie al disco per affettare da 1 mm e accessorio speciale per il prezzemolo, potete tritare in pochi minuti grandi quantità di prezzemolo tagliato perfettamente..

Questo kit comprende anche un accessorio per il taglio a cubetti 10 x 10 mm per i cubetti di pomodoro e un disco per cubetti piccoli 4 x 4 mm per tagliare le cipolle.

Avete anche a disposizione una funzione supplementare schiacciapatate sul vostro tagliaverdure oltre ai 50 tipi di taglio di frutta e di verdura: fette, julienne, tagli ondulati, listelli, granulati, cubetti, patatine fritte e due tagli unici (cubetti piccoli e cialde).

Questo Kit Taboulé (Ref. 28192) Comprende:



3 Accessorio per prezzemolo*



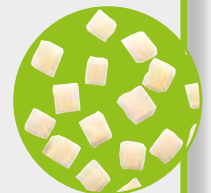
Disco fette da 1 mm*



Kit cubetti 10 x 10 per pomodori



Kit cubetti 4 x 4 per cipolle



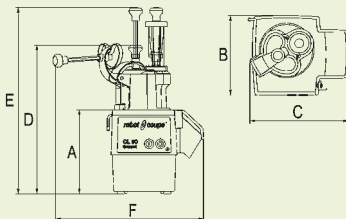
*È anche disponibile il «Kit Prezzemolo» (Ref. 28194). Questo kit comprende 2 accessori per prezzemolo e un disco fetta da 1 mm.

Norma CE

Caratteristiche elettriche			Peso (kg)	
Velocità (giri/min.)	Potenza (Watts)	Voltaggi* (Amp.)	netto	con imballo
375	550	230 V/1 50 Hz/ 5,7	21,5	24,5

* Altri voltaggi : a richiesta.

Dimensioni (mm)					
A	B	C	D	E	F
350	310	390	610	760	615



robot coupe®

FABBRICATO IN FRANCIA DA ROBOT-COUPÉ S.N.C.

Direzione Generale, Francia,
Internazionale e Marketing :

Tel. : + 33 1 43 98 88 33

Fax : + 33 1 43 74 36 26

email : international@robot-coupe.com

www.robot-coupe.com

Distribuito in Italia da
Robot-Coupe Italia srl

via Stelloni Levante 24/a
40012 Calderara di Reno (BO)

Tel: 051 72 68 10

Fax: 051 72 68 12

Email: info@robot-coupe.it

www.robot-coupe.it

STANDARD: Apparecchi conformi:

- Con quanto previsto dalle seguenti direttive comunitarie, comprese le ultime modifiche e con la relativa legislazione di recepimento: 2006/42/CE, 2014/35/UE, 2014/30/UE, 2011/65/UE, 2012/19/UE, CE N° 1935/2004, UE N° 10/2011..
- E che sono state applicate le seguenti norme armonizzate: EN ISO 12100:2010, EN 60204-1:2006, EN 60529: IP 55, IP 34, EN 1678

