

robot coupe®

 **TAGLIAVERDURE**
CL 50 Gourmet

Nuovi tagli inediti
Cialde da 2 e 3 mm!



RISTORANTI - COLLETTIVITÀ - ROSTICCERIE - GASTRONOMIE

Brevettato

▶ CL 50 Gourmet : La scelta dell'eccellenza

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

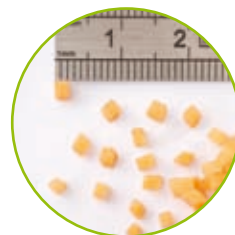


Ampia collezione di dischi con precisa affilatura della lama per una qualità di taglio perfetta.

7 nuovi tagli



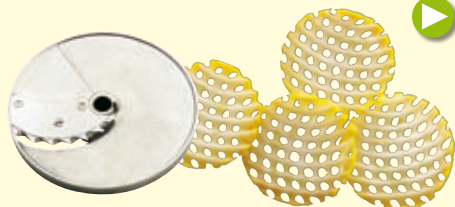
4 dimensioni di cialde



3 dimensioni di cubetti piccolissimi

LA PIÙ GRANDE VARIETÀ DI TAGLI

Cialde



2 mm → 6 mm

4 dischi

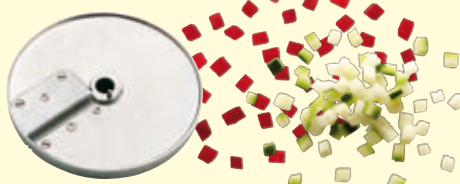
2 mm
3 mm
4 mm
6 mm

Codice
28198
28199
28177
28178

NUOVO



Cubetti piccoli



2 x 2 x 2 mm → 4 x 4 x 4 mm

3 dischi

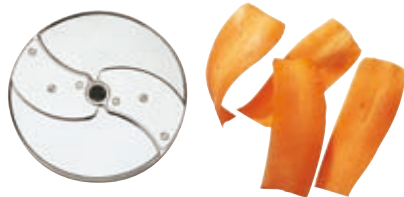
2 x 2 mm
3 x 3 mm
4 x 4 mm

Codice
28174
28175
28176

NUOVO



Fette



0,6 mm → 10 mm

12 dischi

0,6 mm
0,8 mm
1 mm
2 mm
3 mm
4 mm

Codice
28166
28069
28062
28063
28064
28004

5 mm
6 mm
8 mm
10 mm
Patate cotte 4 mm
Patate cotte 6 mm

Codice
28065
28196
28066
28067
27244
27245



Ondulati



2 mm → 5 mm

3 dischi

2 mm
3 mm
5 mm

Codice
27068
27069
27070



Julienne



1,5 mm → 9 mm

10 dischi

1,5 mm
2 mm
3 mm
4 mm
5 mm

Codice
28056
28057
28058
28073
28059

7 mm
9 mm
Pane e formaggio
Radici
Patate Rosti

Codice
28016
28060
28061
28055
27164



Listelli



1 x 8 mm → 8 x 8 mm

12 dischi

1 x 8 mm
1 x 26 mm
2 x 2 mm
2,5 x 2,5 mm
2 x 4 mm
2 x 6 mm

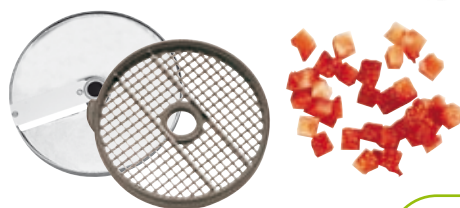
Codice
28172
28153
28051
28195
28072
28066

2 x 8 mm
2 x 10 mm
3 x 3 mm
4 x 4 mm
6 x 6
8 x 8

Codice
28067
28173
28101
28052
28053
28054



Cubetti



5 x 5 x 5 mm → 14 x 14 x 10 mm

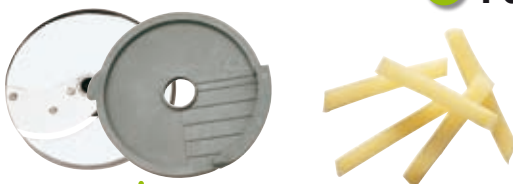
5 accessori

5 x 5 x 5 mm
8 x 8 x 8 mm
10 x 10 x 10 mm
14 x 14 x 5 mm
14 x 14 x 10 mm

Codice
28110
28111
28112
28181
28179



Patate fritte



8 x 8 mm → 10 x 16 mm

3 accessori

8 x 8 mm
10 x 10 mm
10 x 16 mm

Codice
28134
28135
28158





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.

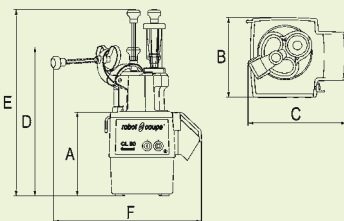
Avete anche a disposizione una funzione supplementare schiacciapastate sul vostro tagliaverdure oltre ai 50 tipi di taglio di frutta e di verdura: fette, julienne, tagli ondulati, listelli, granulati, cubetti, patatine fritte e due tagli unici (cubetti piccoli e cialde).

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



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.

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, 2006/95/CE, 2004/108/CE, 1935/2004/CE, 2002/72/CE, «RoHS» 2002/95/CE, «DEEE» 2002/96/CE.

- E che sono state applicate le seguenti norme armonizzate: EN 12100-1 e 2 - 2004, EN 60204-1 - 2006, EN 1678- 1998, EN 60529-2000: IP 55, IP 34.

