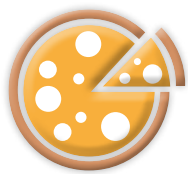


Robot-Coupe en la cocina Italiana



una oferta a medida para
realizar todas sus **Pizzas**

robot  **coupe**[®]



CL 50 Ultra *Pizza*

la solución profesional
para realizar todas
sus pizzas



Salsas para todas sus pizzas... y sus pastas
con el **triturador CMP350 V.V.**



demostración previo pedido



1 disco rebanador de 4 mm
para tomates, berenjenas, etc.



1 disco rebanador de 2 mm
calabacines, champiñones,
pimientos, cebollas.



1 disco rallador de 7 mm
mozzarella o queso especial
para pizzas.

Opciones para el CL 50 Ultra



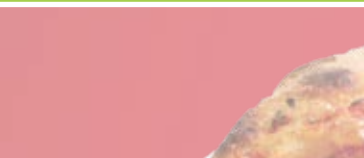
**Equipo de macedonia
10x10x10 mm para bruschetta**
Ref. 28112



**Equipo de macedonia
14x14x5 mm para mozzarella
fresca de Búfala**
Ref. 28181



Disco para parmesano
Ref. 28061



robot coupe®

FABRICADO EN FRANCIA POR ROBOT-COUPÉ S.N.C
Dirección General, Francia, Internacional y Marketing :
 Tel.: + 33 1 43 98 88 33 - Fax : + 33 1 43 74 36 26
 email : international@robot-coupe.com

Delegación comercial en España :
 Tel.: (93) 741 10 23 - Fax : (93) 741 12 73
 Riera Figuera Major, 43 baix - 08304 Mataró (Barcelona)
 Email : robot-coupe@robot-coupe.e.telefonica.net

Robot-Coupe U.S.A.:
 Ph.: 1-800-824-1646 - Fax : 601-898-9134
 email: info@robotcoupeusa.com

www.robot-coupe.com

Distribuidor

Ref. : 451 010 - 03/2015 - Espagnol