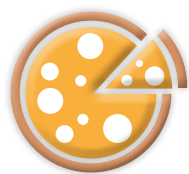


**Robot-Coupe si mette  
all'ora italiana**



un'offerta su misura per realizzare  
tutte le vostre **Pizze**

**robot**  **coupe**<sup>®</sup>



# CL 50 Ultra

# Pizze

una soluzione completa per realizzare tutte le vostre pizze



Salse per le vostre pizze... e la vostra pasta con il **Mixer ad immersione CMP350 V.V.**





## dimostrazione su richiesta



**1 disco fetta 4 mm**  
per pomodori, melanzane...



**1 disco fetta 2 mm**  
per zucchine, funghi, peperoni,  
cipolle



**1 disco julienne 7 mm**  
per la mozzarella

## In opzione per il CL 50 Ultra



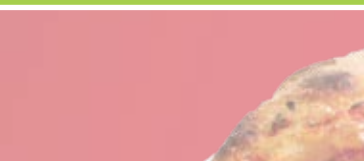
**Attrezzatura taglio a cubetti**  
**10x10x10 mm per la bruschetta**  
Cod. 28112



**Attrezzatura per il taglio a cubetti**  
**14x14x5 mm per la mozzarella**  
Cod. 28181



**Disco per grattugiare il**  
**grana**  
Cod. 28061



**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](mailto:international@robot-coupe.com)

**[www.robot-coupe.com](http://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](mailto:info@robot-coupe.it)

[www.robot-coupe.it](http://www.robot-coupe.it)