



CL 60 WORKSTATION

Agora integralmente em aço inoxidável para uma limpeza FÁCIL!

Gere uma cozinha com produção em grande escala? Com o cortador de legumes CL 60 Workstation para preparação de vegetais, pode cortar sem esforço até 1 800 quilos de frutos e legumes em 60 minutos! O novo modelo integralmente em aço inoxidável pode ser limpo facilmente e as suas três cabeças de alimentação podem ser lavadas na máquina de lavar loiça, uma vantagem significativa para instituições, cozinhas centrais e empresas de catering que servem mais de 1 200 refeições por dia.

Com uma gama completa de acessórios, a CL 60 Workstation oferece a mais ampla variedade de cortes de alta precisão, permitindo-lhe fatiar, ralar, cortar aos cubos, cortar batatas fritas, julianas e até preparar purés, para ementas sempre mais frescas e variadas.

Garantir o conforto do utilizador é também a prioridade da Robot-Coupe : graças à automatização das tarefas manuais repetitivas, ao design das cabeças de alimentação especificamente concebidas, a um carrinho ergonómico para transportar facilmente containers gastronorm, a um carrinho para arrumar acessórios e discos e muito mais.

O CL 60 Workstation é #THEsolution contra os problemas músculo-esqueléticos. Não espere mais para aliviar o seu pessoal da cozinha!