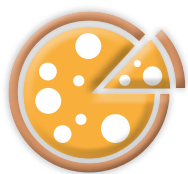


**Robot-Coupe doskonały do przyrządzania
specjałów kuchni włoskiej**



oferta dostosowana do przygotowania
każdego rodzaju **Pizzy**

robot  **coupe**[®]
Specjalista w dynamicznej obróbce żywności



CL 50 Ultra Pizzy

kompletne rozwiązanie
do przygotowania
każdego rodzaju pizzy



Do przygotowania sosów do pizzy oraz do makaronów idealnie nadaje się **mikser ręczny CMP350 V.V.**



demonstracja na życzenie



tarcza tnąca w plastry 4 mm
do pomidorów, bakłażanów itp.



tarcza tnąca w plastry 2 mm
cukinia, pieczarki, papryka, cebula



tarcza trąca 7 mm
mozzarella lub specjalny ser
do pizzy

W opcji do CL 50 Ultra



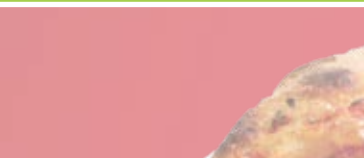
Zestaw do krojenia w kostkę
10x10x10 mm do bruschetty
Ref. 28112



Zestaw do krojenia w kostkę
14x14x5 mm do mozzarelli
Ref. 28181



Tarcza do parmezanu
Ref. 28061



robot coupe[®]
Specjalista w dynamicznej obróbce żywności

**SPRZĘT WYTWARZANY WE FRANCJI
PRZEZ ROBOT-COUBE SP.J.**

**Dyrekcja Generalna Francja
Dział międzynarodowy i marketing :**

Tel. : + 33 1 43 98 88 33 - Fax : + 33 1 43 74 36 26

email : international@robot-coupe.com

www.robot-coupe.com

Dystrybutor

Ref. : 451 008 - 03/2015 - Français