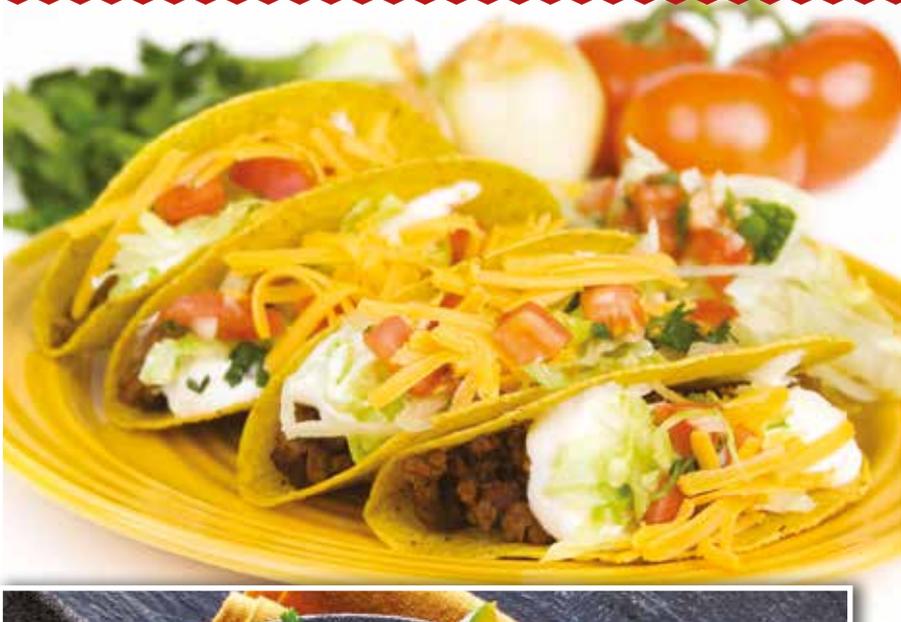


robot  *coupe*®

TEX-MEX 

Restaurants



**CL 50 Ultra
Tex-Mex**

Un équipement complet
légumes frais de toutes

pour préparer les
vos spécialités !



Gain de temps et économies
pour toutes vos préparations



www.robot-coupe.com
Demandez une
démonstration gratuite dans
votre cuisine !



R 3-1500

Facilitez votre quotidien : un simple bouton pour
travailler une multitude d'ingrédients !



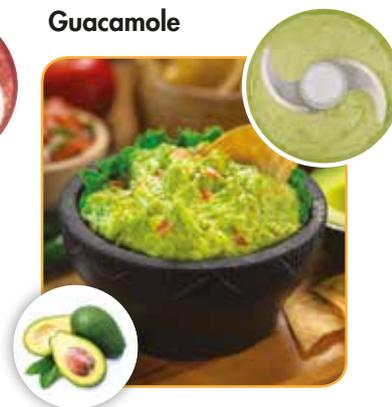
Ceviche



Mole



Guacamole



Inclus :
Couteau lisse



Fajitas



Pico de gallo



Tacos



Inclus :



28064
Éminceur 3 mm



28065
Éminceur 5 mm



28058
Râpeur 3 mm



28059
Râpeur 5 mm



28112
Macédoine 10 mm



39881
D-Clean Kit



107812
Porte-disques mural

MP 550 Ultra

Préparez de grandes quantités en un instant !

Agua fresca



Purée de haricots frites



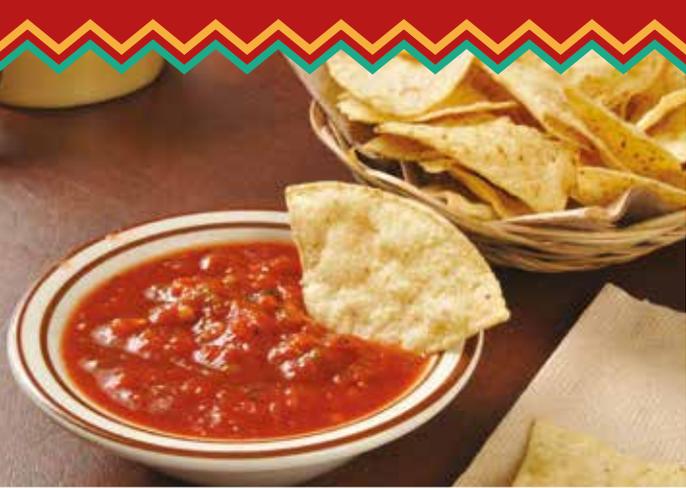
Salsa



Inclus :

Couteau et cloche faciles à démonter





CL 50 Ultra
550 W
375 tr/min



R3-1500
650 W
1500 tr/min



MP 550 Ultra
750 W
9000 tr/min

robot coupe®

Direction Générale, France, Internationale et Marketing :

Tél.: 01 43 98 88 33 - Fax : 01 43 74 36 26
email : international@robot-coupe.com

Service clients France : Tél. : 03 85 69 50 00 - Fax : 03 85 69 50 07
email : france@robot-coupe.fr

Robot-Coupe Belgique : Tél. : (071) 59 32 62 - Fax : (071) 59 36 04
email : info@robot-coupe.be

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

www.robot-coupe.com

DISTRIBUTEUR

NORMES :

Appareils conformes :

- Aux dispositions des directives européennes suivantes et aux législations nationales les transposant : 2006/42/CE, 2014/35/UE, 2014/30/UE, 2011/65/UE, 2012/19/UE, CE n° 1935/2004, UE n° 10/2011.
- Aux dispositions des normes européennes harmonisées suivantes, et aux normes précisant les prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène: EN ISO 12100:2010, EN 60204-1:2006, EN 60529: IP 55, IP 34, EN 1678.