

robot coupe®



Des frites ultra croustillantes en un rien de temps

Equipement
Frites 6x6 mm



Disque

Grille



De plus en plus de consommateurs apprécient les frites fraîches et faites maison.

La collection d'équipements Frites de Robot-Coupe s'agrandit : l'équipement Frites 6x6 mm s'ajoute aux quatre équipements Frites existants (8x8 mm, 8x16 mm, 10x10 mm, 10x16 mm).

Désormais coupez des frites **ultra fines** en un rien de temps : **20 Kg en 4 minutes !***

Qui dit ultra fines dit cuisson ultra rapide : désormais un seul bain de cuisson peut suffire pour obtenir des frites plus croustillantes que jamais ! Vos portions de frites gagnent en gourmandise, mais aussi en volume, sans utiliser plus de pommes de terre.

Le nouveau procédé d'assemblage du disque éminceur et de la grille, les lames avec affûtage haute précision, garantissent une coupe parfaite et régulière.

Avec Robot-Coupe, votre créativité n'a pas de limite : travaillez la frite sous toutes ses formes, renouvelez votre carte au gré de vos envies.

robot-coupe.com
#THEsolution

**Si vous utilisez un Coupe-Légumes CL 52.*

Ce nouvel équipement s'adapte à votre Coupe-Légumes à partir du CL 50 ou à votre Combiné Cutter & Coupe-Légumes à partir du R 502.