

# Bistro

## BISTRO - VIHANNESLEIKKURIT

### VIHANNESLEIKKURI BISTRO CL-30 ROBOT COUPE

- pienehkön ammattikeittiön tehokas vihannesleikkuri
- ruokailijamäärä: 20 - 80 henkilöä
- runko kevytmetallivalua ja leikkuri-osa hygienistä RST:tä ja muovia
- laaja terävalikoima
- sähköliitântä: 230/1/50, 0,5 kW



### VIHANNESLEIKKURI BISTRO CL-50D ROBOT COUPE

- keskisuuren ammattikeittiön tehokas vihannesleikkuri
- ruokailijamäärä: 50 - 300 henkilöä
- runko polykarbonaattia ja leikkuri-osa kevytmetallivalua
- hygieniatason ylläpitämiseksi laitteen syöttöyksikkö on helppo irroittaa puhdistuksen ajaksi
- laajasta terävalikoimasta löytyy oikea terä käyttötarpeen mukaan
- sähköliitântä: 230/1/50, 0,55 kW



### VIHANNESLEIKKURI BISTRO CL-52D ROBOT COUPE

- keskisuuren ja suurehkon ammattikeittiön tehokas vihannesleikkuri
- ruokailijamäärä: 200 - 400 henkilöä
- runko RST:tä ja leikkuri-osa kevytmetallivalua
- tehokas painosyötin helpottaa työskentelyä ja mahdollistaa isompienkin vihannesten käsittelyn nopeasti ja tehokkaasti
- hygieniatason ylläpitämiseksi laitteen syöttöyksikkö on helppo irroittaa puhdistuksen ajaksi
- laajasta terävalikoimasta löytyy oikea terä käyttötarpeen mukaan
- sähköliitântä: 400/3/50, 0,75 kW



BISTRO-TUOTE OY  
KOIVISTONTIE 8  
21140 RYMÄTTYLÄ  
bistro@bistro-tuote.fi

TEHDAS  
PUH. 02-2778 555  
FAX. 02-2778 540  
www.bistro-tuote.fi

TAMPERE  
PUH. 03-2223 963  
FAX. 03-2223 964

HELSINKI  
PUH. 09-626 282  
FAX. 09-5885 488