

NUTRITION FRAÎCHEUR

LA SOLUTION GLOBALE AU SERVICE DES COLLECTIVITÉS



VF

01.64.48.90.74

VAST FROID www.vfdistribution.f



Les CANTINES SCOLAIRES, RESTAURANTS D'ENTREPRISES,
LES ETABLISSEMENTS DU SECTEUR MÉDICO-SOCIAL
ont aujourd'hui les mêmes préoccupations :



DONNER ENVIE DE BIEN CONSOMMER

Que ce soit pour répondre aux nouvelles normes nutritionnelles ou aux préoccupations des consommateurs, les professionnels de la restauration collective sont à la recherche de solutions pour créer des plats attractifs à partir de légumes et fruits frais.



RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Face aux nouvelles recommandations du ministère de l'agriculture et de l'agro-alimentaire, les collectivités se tournent vers la mise en place de services personnalisés tels que les salades bar ou les crudités à la demande pour réduire le taux de gaspillage.



La solution Nutrition Fraîcheur



Pour répondre aux nouvelles exigences des collectivités, **Robot Coupe invente la solution Nutrition Fraîcheur**. Conçu comme un véritable poste de travail global, ce nouveau concept réunit le coupe-légumes, les trois goulottes, un presse-purée, une collection complète de disques et un chariot ergo-mobile sous la même et unique référence.

VF

01.64.48.90.74

VAST FROID www.vfdistribution.fr

LA SOLUTION GLOBALE

au service des collectivités

COUPE-LÉGUMES
TOUT INOX*

UTILISATION INTENSIVE ET DURABLE

Le CL 60 allie une production intensive et une qualité de coupe irréprochable. La puissance du moteur permet de couper jusqu'à 1800 kg de légumes par heure et un travail en continu.

CONCEPTION SIMPLE ET ROBUSTE

Pour un nettoyage facile et une grande longévité.

DES FONCTIONNALITÉS ADAPTABLES

2 VITESSES DE COUPE

375 ou 750 tr/min, à choisir en fonction de la coupe et de la texture souhaitée

LE + CL 60 V.V.

Vitesse réglable de 100 à 1000 tr/min. pour la plus grande précision de coupe



*sauf la base de la goulotte

VF

01.64.48.90.74

VAST FROID www.vfdistribution.fr

VAST FROID www.vfdistribution.fr

Concilier rendement et confort de travail !



Conçu comme un poste de travail global optimisant la production et le service, il répond idéalement aux exigences des professionnels de la restauration collective en termes d'efficacité, de confort de travail et d'ergonomie.



Chariot Ergo-Mobile

pour remplacer sans effort le bac rempli par le bac vide.

3 BACS AVEC SYSTÈME ROTATIF

3 bacs GN 1x1 sur 2 niveaux pour alimentation et réception de grands volumes de produits.



LE + CONFORT

Le mouvement assisté du levier réduit considérablement l'effort de l'utilisateur. Sa position est réglable et s'adapte en hauteur à la taille de chaque opérateur.



NETTOYAGE PRATIQUE

Chaque pièce en contact alimentaire se démonte et se nettoie facilement.

DÉPLACEMENT FACILE

Le CL 60 possède 2 roulettes et une poignée de saisie. Et le Chariot Ergo-Mobile est muni de 4 roulettes rotatives à 360° dont 2 avec freins.



VF

01.64.48.90.74

VAST FROID www.vfdistribution.f

**LA PRODUCTIVITÉ
AU SERVICE DE LA QUALITÉ**

Proposer des recettes attractives en un temps record

Chaque élément du coupe-légumes a été étudié pour obtenir une parfaite qualité de coupe quelque soit le fruit ou le légume. Il permet de proposer des recettes toujours plus créatives en un temps record.

Jusqu'à
1800 kg
de fruits et
de légumes
par heure

3 goulottes fournies pour conserver une qualité de coupe irréprochable pour tout type de fruits et de légumes.



LÉGUMES EN VRAC



LA GOULOTTE AUTO
idéale pour produire en continu et recevoir des légumes et des fruits en vrac.



LÉGUMES GROS ET LONGS*



LA GOULOTTE À LEVIER EXTRA-LARGE
destinée à la coupe des légumes et des fruits volumineux (jusqu'à 15 tomates, 1 chou entier ou 1 pastèque).



LÉGUMES LONGS



LA GOULOTTE 4 TUBES
Conçue pour les fruits et les légumes longs et fragiles.

1 presse-purée



POMMES DE TERRE POUR PURÉE



L'ÉQUIPEMENT PRESSE PURÉE
pour réaliser une purée à base de pommes de terre fraîches en grande quantité.

