

Des salade bars sur-mesure avec le CL 52 de Robot-Coupe

Véritable garantie de fraîcheur et de nourriture healthy, le bar à salade est devenu incontournable en restauration rapide et en restauration collective. C'est le kiosque qui fait la différence auprès des végétariens et des flexitariens, en toute saison. Légumes, céréales, légumineuses, fruits, ces différentes composantes permettent de multiples déclinaisons. Sans compter les salades de pâtes, les multiples assaisonnements, vinaigrettes, les toppings de croûtons de pain, de fromage râpé et de graines, les compléments à base de viande, de charcuterie et de poissons. Le convive se sert selon ses goûts et sa faim. Les assiettes ne sont pas surchargées et donc pas de gaspillage. Pour le chef, le salade bar donne une image positive de son offre et constitue un moyen de fidéliser une clientèle à la recherche d'une alternative au repas traditionnel.

Robot-Coupe propose aux restaurateurs le coupe-légumes CL52 et ses 50 types de disques et de coupes différentes. Champignons, aubergines, carottes, légumes croquants, oignons, poivrons... le chef peut passer 4 kg de légumes en moins d'une minute et obtenir des émincés précis. Plus fiable qu'une mandoline, ce robot lui permet de gagner du temps en amont du service. Emincés à la bonne épaisseur, les ingrédients sont disponibles en quantité pour garnir le salade bar. Et en cas de besoin, la recharge s'effectue très rapidement car tout est déjà prêt. Grâce à la coupe glacée des légumes, les salades ne s'oxydent pas et ne sont pas sources de pertes et gaspillage.

www.robot-coupe.fr

robot coupe[®]

