

robot coupe®



NOUVEAU

**Le temps
travaille
pour vous**



Combinés Cutters & Coupe-Légumes



Cutters de Table



Blixer®



LES NOUVEAUTÉS



Cuve inox

- Grande capacité 5.9 L ou 7.5 L
- Poignée ergonomique Soft Touch



Minuterie

compte à rebours et chronomètre
Un outil indispensable pour standardiser
les recettes avec une précision assurée.

UNE OFFRE ADAPTÉE POUR TOUS LES CHEFS ET POUR FIDÉLISER LES ÉQUIPES EN CUISINE

		Combinés	Cutters	Blixer®
LA RESTAURATION COMMERCIALE				
	RESTAURATION À TABLE	✓	✓	
LA RESTAURATION COLLECTIVE				
	RESTAURATION D'ENTREPRISE OU SCOLAIRE		✓	
	RESTAURATION SANTÉ			✓
LES ARTISANS				
	CHARCUTIERS TRAITEURS	✓	✓	

1

✓ Réduire les tâches manuelles



2

⌚ Gagner du temps et de l'argent



FRITES MAISON
40 lbs = 4 min



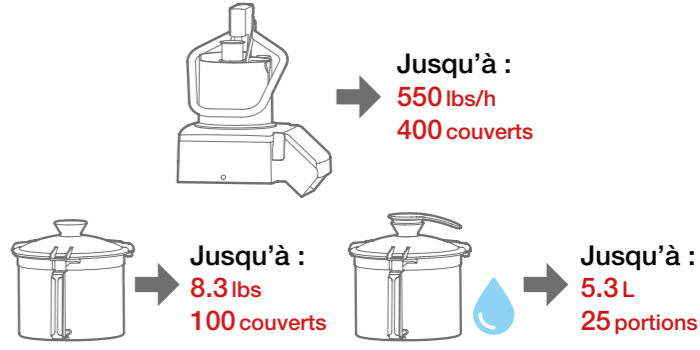
MAYONNAISE
3 L = 1 min



TEXTURE MODIFIÉE
DE CAROTTES
4.5 lbs = 1 min

3

📈 Augmenter le rendement



4

💡 Booster la créativité



Applications Cutter



Emulsions



Hachages



Broyages



Hachages fins



Pétrissages



Hachages fins

Applications Cou pe-légumes



Emincés



Juliennes



Emincés ondulés



Macédoine



Râpés



Frites

Applications Blixer®



Transformer les produits bruts en textures modifiées



Duo de chou rouge et céleri crus



Pavé de saumon et choux



Compote crue de Granny Smith

2 Machines en 1!



Combinés Cutters & Coupe-Légumes

R 502 - R 502 V.V. - R 702 - R 702 V.V. - R 752 V.V.

R 502 - R 502 V.V. - R 702 - R 702 V.V. Des goulottes adaptées à toutes les tailles de fruits et légumes



**Poussoir
Exactitube**
Ø 1 17/32"



**Goulotte
Cylindrique**
Ø 2 1/4"



**Grande goulotte
Légumes
volumineux**



**Goulotte
extra-Large
Légumes
volumineux**



**Goulotte
Cylindrique**
Ø 2 1/4"



**Poussoir
Exactitube**
Ø 1 17/32"

R 752 V.V. Des goulottes adaptées à toutes les tailles de fruits et légumes

R 752 V.V.

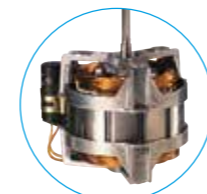
Levier avec mouvement assisté :



- Confort de travail
- Prévention des TMS
- Réduction de la pénibilité

Minuterie :

compte à rebours et chronomètre.
Travail de précision.



**Moteur industriel
asynchrone :**
Usage intensif.

R 702 - R 702 V.V. - R 752 V.V. Couteau en inox :

Lames démontables et
ajustables.



Bras racleur :

Corner facilement.

Cuve inox :

Grande capacité
5.9L ou 7.5L.
Gagner du temps en augmentant
la quantité travaillée.

Poignée ergonomique Soft Touch :

Confort
d'utilisation.



L'indispensable en cuisine



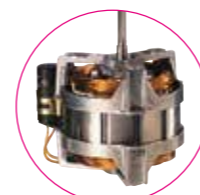
Cutters de Table

R 5 V.V. - R 7 V.V.

Couteau fond de cuve :
travail homogène des petites
et des grandes quantités.



Couteau en inox :
Lames démontables
et ajustables.



**Moteur industriel
asynchrone :**
Usage intensif.

Fonction R-Mix :
pour mélanger
sans couper.

L'ouverture dans le couvercle
permet d'ajouter facilement
des ingrédients en cours de
préparation.

Cuve inox :
Grande capacité 5.9L ou 7.5L.
Gagner du temps en
augmentant la quantité
travaillée.

**Poignée ergonomique
Soft Touch :**
confort d'utilisation.

Minuterie :
compte à rebours
et chronomètre.
Travail de précision.



Le nouvel équilibre alimentaire



Blixer®

Blixer 5 - 5 V.V. - 7 - 7 V.V.



Couteau denté :
pour transformer tous les
ingrédients cuits ou crus en
texture modifiée.

Bras Blixer® :
améliore la finesse
et l'homogénéité
de la préparation.



Couteau fond de cuve :
travail des petites et des grandes
quantités pour améliorer la gestion
des menus.



Accessoires démontables :
nettoyage facile des pièces
en contact avec les aliments.



**Moteur industriel
asynchrone :**
Usage intensif.



Cuve inox :
grande capacité 5.9L ou 7.5L.
Gagner du temps en
augmentant la quantité
travaillée.
La cheminée haute de la cuve
permet le travail des textures
liquides.

**Poignée ergonomique
Soft Touch :**
confort d'utilisation.

Minuterie :
compte à rebours
et chronomètre.
Travail de précision.



Combinés
Cutters & Coupe-Légumes



Cutters de Table



Blixer®



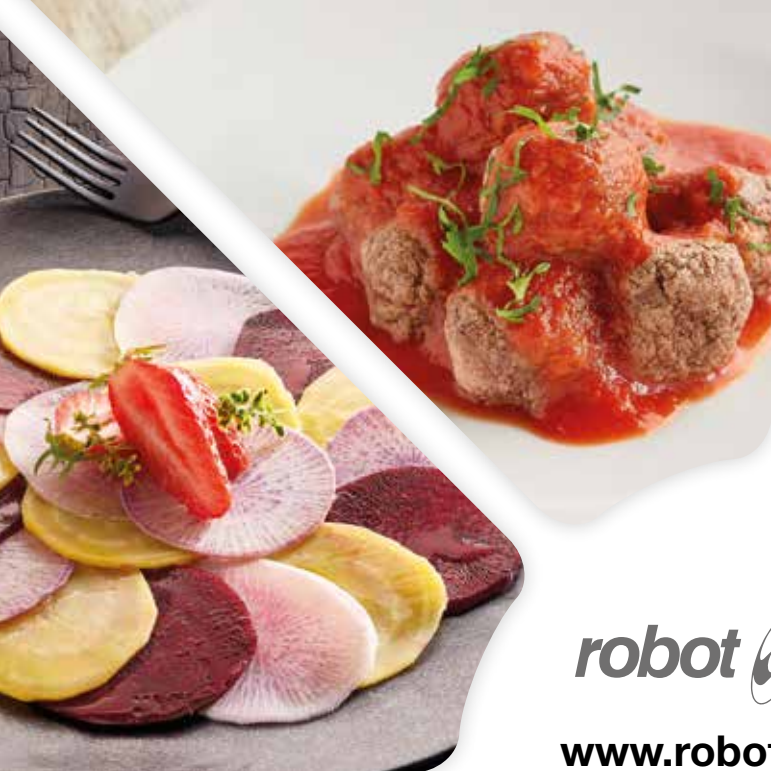
Caractéristiques

Modèle	Capacité cuve	Quantité maximum en fonction cutter	Débit pratique* en fonction coupe-légumes	Nombre de couverts par service	Vitesses	Monophasé	Triphasé
R 502	5.9 L	Jusqu'à 7 lbs	330 lbs	30 - 300	900 et 1800 rpm		●
R 502 V.V.	5.9 L	Jusqu'à 7 lbs	330 lbs	30 - 300	300 à 3500 rpm	●	
R 702	7.5 L	Jusqu'à 8.3 lbs	330 lbs	50 - 400	900 et 1 800 rpm		●
R 702 V.V.	7.5 L	Jusqu'à 8.3 lbs	550 lbs	50 - 400	300 à 3500 rpm	●	
R 752 V.V.	7.5 L	Jusqu'à 8.3 lbs	550 lbs	50 - 400	300 à 3500 rpm	●	

Modèle	Capacité cuve	Quantité maximum par opération	Nombre de couverts par service	Vitesses	Monophasé	Triphasé
R 7 V.V.	7.5 L	Jusqu'à 7 lbs	20 - 80	300 à 3500 rpm	●	
R 7 V.V.	7.5 L	Jusqu'à 8.3 lbs	20 - 100	300 à 3500 rpm	●	

Modèle	Capacité cuve	Quantité maximum par opération	Nombre de portions de 200g	Vitesses	Monophasé	Triphasé
Blixer 5	5.9 L	0.75 à 7 lbs	3 - 20	1800 et 3600 rpm		●
Blixer 5 V.V.	5.9 L	0.75 à 7 lbs	3 - 20	300 à 3500 rpm	●	
Blixer 7	7.5 L	1 à 8 lbs	3 - 25	1800 et 3600 rpm		●
Blixer 7 V.V.	7.5 L	1 à 8 lbs	3 - 25	300 à 3500 rpm	●	

* Débit pratique tenant compte des opérations de chargement de la machine



robot coupe®

www.robot-coupe.com

DISTRIBUTED BY:

Robot Coupe U.S.A., Inc., 264 South
Perkins, Ridgeland, MS 39157

Email: info@robotcoupeusa.com

