

robot  coupe[®]



**El tiempo
trabaja
para usted**



ROBOT-COUCPE HACE EL LANZAMIENTO DE 12 NUEVOS MODELOS

Robot-Coupe sigue siendo, más que nunca, el aliado imprescindible de los Chefs para ganar tiempo y fidelizar a los equipos día a día. La marca presenta la evolución de sus gamas de **Combinados**, **Cutters de Mesa** y **Blixer®**.

Ahora, todos están equipados de una cuba más grande, un temporizador y una asa Soft Touch más ergonómica.

NUEVO



Preparar mayores cantidades

Con cubas de 5,9 a 7,5 litros.

Preparar con mayor comodidad

Gracias al asa ergonómica Soft Touch.

Preparar con mayor precisión

Utilizando el temporizador.

Combinados Cutters y Corta-Hortalizas

Cocinar recetas caseras es ¡la garantía de calidad !

Compactos y multifuncionales, los Combinados, Cutters y Corta-Hortalizas de Robot-Coupe se adaptan a todas las cocinas, incluso las más pequeñas y permiten realizar una gran variedad de preparaciones: realizar una gran variedad de picados, triturados, amasados y salsas así como cortar frutas y hortalizas en una gran variedad de cortes.



¡2 minutos son suficientes para montar hasta 4 L de mayonesa!

¡4 minutos bastan para cortar 20 kg de patatas fritas caseras!



2 Máquinas en Una



4 nuevos modelos

- El **R 502** está dotado de una cuba de 5,9 L disponible en versión de 2 velocidades (2V) y la velocidad variable (V.V.).
- El **R 752** está dotado de una cuba de 7,5 L disponible en versión de 2 velocidades (2V) y la velocidad variable (V.V.).

Estos modelos disponen de:

- **Brazo Rascador** para rascar la tapa y los bordes de la cuba (Cutter).



- **Nuevo Empujador Exactitube** que permite cortar los ingredientes de pequeño calibre en rebanadas regulares (Corta-Hortalizas).

Cutter de Mesa

Preparar ingredientes enteros supone ¡más de 40% de ahorro!

Asistente ideal de los Chefs, los Cutters trituran, amasan, emulsionan y pican para preparar platos y postres caseros, sanos y sabrosos.



¡Apenas **2 minutos** son necesarios para picar **2,5 kg** de carne!

¡Menos de **3 minutos** bastan para amasar **2 kg** de masa!



**Indispensable en pastelería
y en cocina !**



4 nuevos modelos

- El **R 5** está dotado de **una cuba de 5,9 L** disponible en versión de 2 velocidades (2V) y la velocidad variable (V.V.).
- El **R 7** está dotado de **una cuba de 7,5 L** disponible en versión de 2 velocidades (2V) y la velocidad variable (V.V.).

Estos modelos disponen de:

- **Cuchilla de fondo de cuba** para preparar las pequeñas y grandes cantidades.
- **Tapa con apertura** que permite añadir ingredientes durante la preparación.

Cultivar el placer de comer en los centros de atención médica ¡es un desafío clave!

Especialmente dedicado a las cocinas del sector salud, el Blixer® permite transformar los productos enteros, crudos o cocidos, duros, líquidos, semi-líquidos o pastosos en texturas modificadas (picado grueso, picado fino, mezclas) preservando las vitaminas, cualidades nutritivas y, sobre todo, ¡el sabor de los alimentos!



¡1 minuto basta para obtener hasta 4,8 kg de texturas modificadas de zanahorias crudas!

¡1,5 minutos son suficientes para transformar un plato de estofado de ternera en textura modificada!



El nuevo equilibrio alimenticio



4 nuevos modelos

- El **Blixer® 5** está dotado de una cuba de 5,9 L disponible en versión de 2 velocidades (2V) y la velocidad variable (V.V.).
- El **Blixer® 7** está dotado de una cuba de 7,5 L disponible en versión de 2 velocidades (2V) y la velocidad variable (V.V.).

Estos modelos disponen de:

- Brazo Blixer® optimiza la turbulencia en la cuba y, por tanto, la homogeneidad de las preparaciones.
- Cuchilla dentada que permite obtener la textura más fina posible.



robot  coupe®

Delegación comercial en España :
Tel.: (93) 741 10 23 - Fax : (93) 741 12 73
Riera Figuera Major, 43 baix - 08304 Mataró (Barcelona)
Email : arenas@robot-coupe.com

www.robot-coupe.com/es