

# robot coupe®



**Il tempo  
è vostro  
alleato**



# ROBOT-COUCPE LANCIA 12 NUOVI MODELLI

Robot-coupe è più che mai l'alleato indispensabile dei cuochi per risparmiare tempo e fidelizzare il personale giorno dopo giorno.

Le gamme di **Abbinati**, **Cutter da tavolo** e **Blixer®** avranno un'evoluzione: d'ora in poi saranno tutti dotati di una vasca più grande, di un timer e di una maniglia Soft Touch più ergonomica.

NUOVO



Lavorare quantità  
più grandi

Con vasche da 5,9 a 7,5 litri.

Lavorare più  
comodamente

Grazie alla maniglia  
ergonomica Soft Touch.

Lavorare in modo  
più preciso

Utilizzando il timer.

# Abbinati Cutter / Tagliaverdure

## Piatti 'fatti in casa': qualità garantita!

Compatti e multifunzione, gli Abbinati Cutter / Tagliaverdure di Robot-Coupe si adattano a tutte le cucine, anche le più piccole e permettono di realizzare svariate preparazioni: triti, frantumazioni, impasti e salse, tagli di frutta e verdura con una grande varietà di tagli.



**2 minuti** per realizzare  
**fino a 4 lt** di maionese!

**4 minuti** per trasformare  
**20 kg** di patate in patate fritte  
fatte in casa!



## 2 Macchine in 1



## 4 nuovi modelli

- L' **R 502** dotato di una **vasca da 5,9 lt** disponibile in versione a 2 velocità (2V) e velocità variabile (V.V.).
- L' **R 752** dotato di una **vasca da 7,5 lt** disponibile in versione a 2 velocità (2V) e velocità variabile (V.V.).

Questi modelli dispongono di:

- **Pala raschiatrice** per raschiare il coperchio e l'interno della vasca (Funzione Cutter).
- **Nuovo Pressino Exactitube** che permette di tagliare gli ingredienti di piccolo calibro a fettine regolari (Funzione Tagliaverdure).





# Cutter da tavolo

## Lavorare le materie prime: più del 40% di risparmio!

Assistenti ideali dei cuochi, i Cutter frantumano, impastano, omogeneizzano e tritano per la preparazione di qualsiasi tipo di ricetta fatta in casa sana e saporita.



**2 minuti** per tritare  
**2,5 kg** di carne!

Meno di **3 minuti**  
per preparare  
**2 kg** d'impasto!



**L'attrezzatura indispensabile  
in pasticceria e in cucina!**



**5 nuovi modelli**

- L' **R 5** dotato di una **vasca da 5,9 lt** disponibile in versione a 2 velocità (2V) e velocità variabile (V.V.).
- L' **R 7** dotato di una **vasca da 7,5 lt** disponibile in versione a 2 velocità (2V) e velocità variabile (V.V.).

Questi modelli dispongono di:

- **Coltello a fondo** vasca per lavorare sia le piccole dosi che quelle più grandi.
- **Coperchio dotato di un'apertura** che permette d'aggiungere gli ingredienti in fase di preparazione.

## Il piacere della tavola nelle case di cura: il nostro obiettivo!

Appositamente dedicato alle cucine delle residenze sanitarie assistenziali, il Blixer® permette di trasformare le materie prime - crude o cotte, dure, liquide, semiliquide o dense - in consistenze modificate (triti grossolani, triti fini o frullati). Le vitamine, le qualità nutritive e soprattutto il gusto degli alimenti sono preservati!



**1 minuto** per ottenere fino a **4.8 kg** di carote crude in consistenza modificata

**1,5 minuti** per trasformare un piatto di spezzatino di vitello in consistenza modificata!



### Il nuovo equilibrio alimentare



### 3 nuovi modelli

- Il **Blixer® 5** dotato di una vasca da 5,9 lt disponibile in versione a 2 velocità (2V) e velocità variabile (V.V.).
- Il **Blixer® 7** dotato di una vasca da 7,5 lt diponibile in velocità variabile (V.V.)

Questi modelli dispongono di:

- Raschiatore che permette di ottimizzare la lavorazione nella vasca e quindi l'omogeneità del preparato
- Coltello dentato fine che permette di ottenere la consistenza più fine possibile.



**robot  coupe<sup>®</sup>**

**ROBOT COUPE ITALIA SRL**  
via Stelloni levante 24/a 40 012 Calderara di Reno Bologna  
telefono 051 726810\_726646 - fax 051 726812  
email [info@robot-coupe.it](mailto:info@robot-coupe.it)

**[www.robot-coupe.it](http://www.robot-coupe.it)**