

# robot coupe®

Soluções dedicadas  
em preparação de alimentos em  
**supermercados**



# ROBOT-COUBE É #THESOLUTION

# PARA PRODUTOS FRESCOS EM SUPERMERCADOS.



1 Frutas e legumes frescos e processados



2 Sucos frescos



3 Pratos prontos



4 Pães e bolos



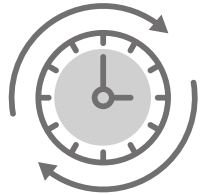
5 Sopas



6 Pizzas

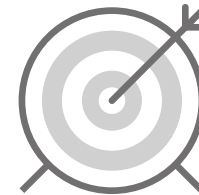


## AS VANTAGENS DAS SOLUÇÕES ROBOT-COUCPE



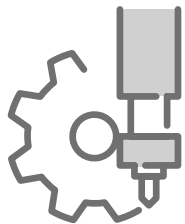
### ECONOMIZE TEMPO

Reduza as tarefas manuais e aumente sua produtividade.



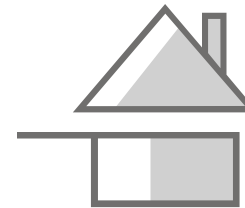
### PRECISÃO

Resultados consistentes = custos de alimentos controlados.



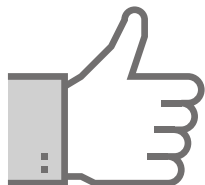
### CONFIÁVEL E DURÁVEL

Motores robustos projetados para uso intensivo.



### CASEIRO

Crie facilmente pratos caseiros para seus clientes.



### FÁCIL DE USAR

Simple e fácil de usar.



### LIMPEZA FÁCIL

Todos os elementos em contato com os alimentos são facilmente removíveis e limpáveis. Compatível com HACCP.

# Vegetais frescos



robot coupe®

## A MAIS AMPLA GAMA DE CORTES

PROCESSADORES DE ALIMENTOS



CL50 Ultra



CL52

Alto rendimento... fatiado, ralado, cubos e juliene:

- 10 kg de cubos em 2 minutos
- 50 kg de vegetais fatiados em menos de 10 minutos
- 15 kg de legumes em juliene em 3 minutos

Para maiores informações sobre os produtos, favor utilizar o QR code.

# Sucos frescos



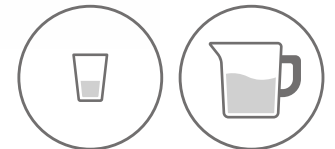
robot coupe®

## UM SUCO FRESCO E NUTRITIVO EM SEGUNDOS!

CENTRIFUGADORA J100



J100



**Suco ultra fresco sob demanda ou engarrafado:**

- 250 ml em um copo em 6 segundos
- 2 L em uma jarra em 1 minuto

Para maiores informações sobre os produtos, favor utilizar o QR code.

# Pratos prontos



robot coupe®

## UMA SOLUÇÃO COMPACTA E VERSÁTIL

COMBINADOS



R502  
5,9 L



R752 V.V.  
7,5 L

Produzido em questão de minutos:

- 5 litros de maionese em 1 minuto 30
- 4 kg de tartare de peixe em 1 minuto
- 15 kg de legumes em julienne em 3 minutos
- 10 kg de purê de batata em 2 minutos

Para maiores informações sobre os produtos, favor utilizar o QR code.

# Pães e bolos



robot coupe®

## CÚTER: ESSENCIAL PARA TODAS AS SUAS PREPARAÇÕES DE CONFEITARIA!

CÚTERS R5 & R7 V.V.



R5  
5,9 L



R7 V.V.  
7,5 L

Exemplo de preparações:

Pralinés, macarons, ganache, maçapão, amêndoa em pó...

- 3 kg de maçapão pronto em 3 minutos
- 4 kg de pó de avelã em menos de 2 minutos

Para maiores informações sobre os produtos, favor utilizar o QR code.

# Sopas

robot coupe®

## FRESCO E CHEIO DE VITAMINAS

TRITURADOR MP 450 Combi Ultra



Faça sopas e molhos frescos em um piscar de olhos!

- 50 litros de sopa quente ou fria em 5 minutos
- 3 litros de molho em 1 minuto 30

Soluções para uso intensivo:



Suporte universal de painelas



Suportes de painelas ajustáveis



MP 450  
combi Ultra

Para maiores informações sobre os produtos, favor utilizar o QR code.



# Pizzas



robot coupe®

## UMA SOLUÇÃO COMPLETA PARA A PREPARAÇÃO DE SUAS PIZZAS

### PROCESSADORES DE ALIMENTOS

- 50 kg de vegetais fatiados, linguiças fatiadas ou queijo ralado em menos de 10 minutos



**Disco fatiador de 2 mm**  
para abobrinhas, cogumelos,  
cebolas e salames



**Disco fatiador de 4 mm**  
para tomates, berinjelas,  
frangos e pimentões



**Disco ralador de 7 mm**  
para mozzarella ou queijo  
para pizza

EM OPÇÃO  
+de  
**50**  
DISCOS



### TRITURADOR MP450 Ultra

- 50 litros de molho de  
tomate em 3 minutos



MP450 Ultra



CL50 Ultra



CL52



### CÚTER R5

- 2,5 kg de massa  
em 2 minutos



R5

Para maiores informações sobre os produtos, favor utilizar o QR code.

# Cozinha Central

robot coupe®

## GRANDES QUANTIDADES EM TEMPO RECORDE!

### PROCESSADOR DE ALIMENTOS CL60 WORKSTATION

- Até 1 200 kg de vegetais fatiados em 1 hora
- Grande quantidade de purê de batata fresco em um tempo mínimo

### CÚTER VERTICAL R30

- 12 kg de molhos (hummus, pesto, etc...) em 4 minutos
- 17 kg de maionese em 2 minutos 30
- R-Vac para preparações a vácuo



CL60



R30

Para maiores informações sobre os produtos, favor utilizar o QR code.



Solicite uma demonstração  
em nosso site:

**robotcoupe.com.br**

CARIMBO do revendedor

Descubra nossa linha de produtos.



**robot  coupe®**

**FABRICADO NA FRANÇA POR ROBOT-COUCPE**

**Importador e Distribuidor para Brasil:**

**Robot Coupe Brasil Distribuidora Comercial Ltda.**

Av. Nossa Senhora de Copacabana 1059, Sala 704/705

Copacabana, 22060-001 Rio de Janeiro - RJ

CNPJ: 07.328.397/0001-94 IE: 77.931.520

Tel. 021-3222-9700 - vendas@robotcoupe.com.br

**www.robotcoupe.com.br**