

robot *coupe*®

Soluções por medida
para todas as necessidades em matéria
de preparações alimentares nos
supermercados



ROBOT-COUCPE É #A solução

PARA PRODUTOS FRESCOS PROPOSTOS NOS SUPERMERCADOS



1 Frutos e Legumes frescos



2 Sumos frescos



3 Refeições prontas-a-comer



4 Padaria Pastelaria



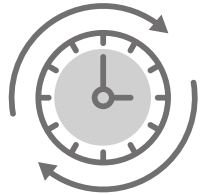
5 Sopas



6 Pizzas

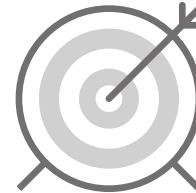


AS VANTAGENS DAS SOLUÇÕES ROBOT-COUCPE



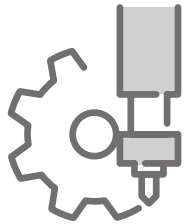
ECONOMIA DE TEMPO

Reduzir as tarefas manuais e aumentar a produtividade



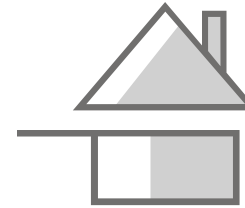
PRECISÃO

Resultados constantes = custos de alimentação controlados



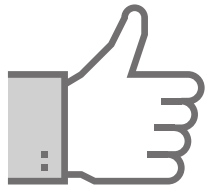
FIABILIDADE E DURABILIDADE

Motores resistentes concebidos para o uso intensivo



PREPARAÇÕES CASEIRAS

Crie facilmente e proponha pratos caseiros aos seus clientes



FÁCIL UTILIZAÇÃO

Simple e fáceis de usar



LIMPEZA FÁCIL

Todos os elementos em contacto com os alimentos são facilmente removíveis e limpos. Compatíveis com o método HACCP.

Legumes frescos



robot coupe®

A MAIOR GAMA DE CORTES

CORTADOR DE LEGUMES



CL50 Ultra



CL52

Alto rendimento para fatiar, ralar, cortar aos cubos e juliana:

- 10 kg de cubos ou de brunesas em 2 minutos
- 50 kg de legumes fatiados em menos de 10 minutos
- 15 kg de legumes em juliana em 3 minutos

Para mais informações sobre os produtos, utilizar o QR Code.

Sumos frescos



robot coupe®

SUMO FRESCO E NUTRITIVO EM POUCOS SEGUNDOS!

EXTRATORES DE SUMOS J100



J100



Sumo ultra fresco a pedido ou pré-engarrafado:

- 250 ml ao copo em 6 segundos
- 2 L ao jarro em 1 minuto

Para mais informações sobre os produtos, utilizar o QR Code.

Refeições prontas-a-comer



robot coupe®

UMA SOLUÇÃO COMPACTA E VERSÁTIL

CONJUNTOS



R 502
5,9 L



R 752 V.V.
7,5 L

Produzidos em apenas alguns minutos:

- 5 litros de maionese em 1 minuto 30
- 4 kg de tártaro de peixe em 1 minuto
- 15 kg de legumes em juliana em 3 minutos
- 10 kg de puré de batata em 2 minutos

Para mais informações sobre os produtos, utilizar o QR Code.

Padaria Pastelaria



robot coupe®

CUTTER: O INDISPENSÁVEL PARA TODAS AS SUAS PREPARAÇÕES DE PASTELARIA!

CUTTERS R5 & R7 V.V.



R5
5,9 L



R7 V.V.
7,5 L

Exemplo de preparações:

Praliné, macaron, creme de chocolate, maçã, farinha de amêndoa...

- 3 kg de maçã pronto em 3 minutos
- 4 kg de avelãs em pó em menos de 2 minutos

Para mais informações sobre os produtos, utilizar o QR Code.

Sopas

robot coupe®

FRESCOS E CHEIOS DE VITAMINAS

TRITURADORES MP 450 Combi Ultra



Prepare sopas e molhos frescos no mínimo de tempo!

- 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
panelas



Suportes de panelas ajustáveis



MP 450
combi Ultra

Para mais informações sobre os produtos, utilizar o QR Code.

Pizzas



robot coupe®

UMA SOLUÇÃO COMPLETA PARA AS SUAS PREPARAÇÕES DE PIZZAS

CORTADOR DE LEGUMES

- 50 kg de legumes fatiados, salsichas ou queijo ralado em menos de 10 minutos



disco fatiador de 2 mm
para curgetes, cogumelos,
cebolas e salame



disco fatiador de 4 mm
para tomates, beringelas,
frango, pimentos



disco ralador de 7 mm
para mozzarella ou mistura
de queijos para pizza



CL50 Ultra



CL52

TRITURADORES MP450 Ultra

- 50 litros de molho de tomate em 3 minutos



MP450 Ultra



CUTTER R5

- 2,5 kg de massa em 2 minutos



R5

Para mais informações sobre os produtos, utilizar o QR Code.

Cozinha de produção

robot coupe®

GRANDES QUANTIDADES EM TEMPO RECORDE!

CORTADOR DE LEGUMES CL60 WORKSTATION

- Até 1 800 kg de legumes fatiados em 1 hora
- Grande quantidade de puré de batata fresco num tempo mínimo

CUTTERS VERTICAIS R30

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



CL60



R30

Para mais informações sobre os produtos, utilizar o QR Code.



Peça uma demonstração
no nosso Site:

robot-coupe.com

CARIMBO do distribuidor

Descubra a nossa gama de produtos



robot  coupe®

48, rue des Vignerons • 94300 VINCENNES
Tel. +(33) 1 43 98 88 33 • international@robot-coupe.com