

robot coupe®



**Le temps
travaille
pour vous**



ROBOT-COUCPE LANCE 13 NOUVEAUX MODÈLES

Robot-Coupe demeure plus que jamais l'allié incontournable des Chefs pour gagner du temps et fidéliser les équipes au quotidien : la marque fait évoluer ses gammes de **Combinés**, **Cutters de Table** et **Blixer**®. Dorénavant, ils sont tous équipés d'une plus grande cuve, d'une minuterie et d'une poignée Soft Touch plus ergonomique.

NOUVEAU



**Travailler de plus
grandes quantités**

Avec des cuves
de 5,9 à 7,5 Litres.

**Travailler plus
confortablement**

Grâce à la poignée
ergonomique Soft Touch.

**Travailler plus
précisément**

En utilisant
la minuterie.

Combinés Cutter & Coupe-Légumes

Cuisiner maison : un gage de qualité !

Compacts et multifonctions, les Combinés, Cutters & Coupe-Légumes de Robot-Coupe s'adaptent à toutes les cuisines, même les plus petites, et permettent de réaliser une multitude de préparations : réaliser une multitude de hachages, broyages, pétrissages et sauces, tailler les fruits et légumes en une grande variété de coupes.



2 minutes suffisent pour monter **jusqu'à 4 L** de mayonnaise !

4 minutes suffisent pour tailler **20 kg** de pommes de terre en frites maison !



2 Machines en 1



4 nouveaux modèles

- Le **R 502** doté d'une **cuve de 5,9 L** disponible en versions 2 vitesses (2V) et vitesse variable (V.V.).
- Le **R 752** doté d'une **cuve de 7,5 L** disponible en versions 2 vitesses (2V) et vitesse variable (V.V.).

Ces modèles disposent de :

- **Bras Racleur** pour racleur le couvercle et les bords de la cuve (Cutter).



- **Nouveau Poussoir Exactitube** permettant de couper les ingrédients de petits calibres en tranches régulières (Coupe-Légumes).

Cutters de Table

Travailler des ingrédients bruts : plus de 40% d'économie !

Assistants idéal des Chefs, les Cutters broient, pétrissent, émulsionnent et hachent pour préparer des plats et desserts fait-maison, sains et savoureux.



2 minutes à peine
suffisent pour hacher
2,5 kg de viande !

Moins de **3 minutes**
suffisent pour pétrir
2 kg de pâte !



**L'indispensable en pâtisserie
et en cuisine !**



5 nouveaux modèles

- Le **R 5** doté d'une **cuve de 5,9 L** disponible en versions 2 vitesses (2V) et vitesse variable (V.V.).
- Le **R 7** doté d'une **cuve de 7,5 L** disponible en versions 2 vitesses (2V) et vitesse variable (V.V.).

Ces modèles disposent de :

- **Couteau fond de cuve** pour travailler les petites quantités aussi bien que les grandes quantités.
- **Couvercle muni d'une ouverture** permettant d'ajouter des ingrédients en cours de préparation.

Cultiver le plaisir de manger dans les établissements de soin : un enjeu-clé !

Spécialement dédié aux cuisines du secteur de la santé, le Blixer® permet de transformer les produits bruts – crus ou cuits, durs, liquides, semi-liquides ou pâteux - en textures modifiées (hachée gros, hachée fin, mixée), tout en préservant les vitamines, les qualités nutritionnelles et surtout le goût des aliments !



1 minute suffit pour obtenir jusqu'à **4,8 kg** de textures modifiées de carottes crues !

1,5 minutes suffit pour transformer un plat de blanquette de veau en texture modifiée !



Le nouvel équilibre alimentaire



4 nouveaux modèles

- Le **Blixer® 5** doté d'une cuve de 5,9 L disponible en versions 2 vitesses (2V) et vitesse variable (V.V.).
- Le **Blixer® 7** doté d'une cuve de 7,5 L disponible en versions 2 vitesses (2V) et vitesse variable (V.V.).

Ces modèles disposent de :

- Bras Blixer® qui optimise la turbulence dans la cuve, donc l'homogénéité des préparations.
- Couteau denté qui permet d'obtenir la texture la plus fine possible.



robot  coupe®

Robot-Coupe S.N.C. BeLux :
26, rue des Hayettes - 6540 Mont-Sainte-Geneviève
Tel.: (071) 59 32 62 - Fax.: (071) 59 36 04
Email : info@robot-coupe.be

www.robot-coupe.be