

robot coupe®



**Die Zeit ist
auf Ihrer
Seite**



ROBOT-COUPE FÜHRT 12 NEUE MODELLE EIN

Robot-Coupe bleibt mehr denn je der unverzichtbare Helfer der Küchenchefs, wenn es darum geht, Zeit zu sparen und den Teams in der Küche den Alltag zu erleichtern, und erweitert die Produktreihen **Kombigeräte**, **Tischkutter** und **Blixer**®.

Von nun an verfügen alle Modelle über eine größere Schüssel, eine Zeitschaltuhr und einen besonders benutzerfreundlichen "Soft Touch"-Handgriff.

NEU



**Größere Mengen
verarbeiten**

Mit Schüsseln
von 5,9 bis 7,5 Liter

**Bequemer
arbeiten**

Dank
bedienungsfreundlichem
"Soft Touch"-Handgriff

**Präziser
arbeiten**

Verwendung
des Zeitschalters

Kombigeräte Kutter & Gemüseschneider

Hausgemachte Kost – eine Garantie für Qualität!

Die kompakten und vielseitigen Kombigeräte (Kutter & Gemüseschneidemaschinen) von Robot-Coupe eignen sich für alle Küchen, auch die kleinsten, und ermöglichen eine Vielzahl von Verarbeitungen: Hacken, Zerkleinern, Kneten, Zubereiten von Saucen sowie Schneiden von Obst und Gemüse auf vielfältige Art.



2 Minuten reichen aus,
um bis zu **4 Liter**
Mayonnaise zuzubereiten!

4 Minuten reichen aus, um
20 kg Kartoffeln in hausgemachte
Pommes Frites zu schneiden!



2 Geräte in 1



4 neue Modelle

- Das Modell **R 502** mit **5,9-Liter-Schüssel** gibt es mit 2 Drehzahlen (2V) und mit stufenloser Drehzahlregelung (V.V.).
- Das Modell **R 752** mit **7,5-Liter-Schüssel** gibt es mit 2 Drehzahlen (2V) und mit stufenloser Drehzahlregelung (V.V.).

Die Modelle verfügen über folgende Ausstattung:

- **Abstreifer** zum Abstreifen des Deckels und der Schüsselwand (Kutter).



- **Neuer Exactitube-Stopfer** zum Schneiden von kleinen Obst- und Gemüsesorten in gleichmäßige Scheiben (Gemüseschneidemaschine).

Tischkutter

Rohware verarbeiten: über 40 % Ersparnis!

Als ideales Hilfsmittel für Küchenchefs zerkleinert, knetet, emulgiert und hackt der Kutter bei der Zubereitung von hausgemachten, gesunden und schmackhaften Gerichten und Desserts.



2 Minuten reichen aus,
um **2,5 kg** Fleisch
zu hacken!

Weniger als **3 Minuten**
reichen aus, um **2 kg**
Teig zu kneten!



Unverzichtbar fürs Backen und Kochen!



4 neue Modelle

- Das Modell **R 5** mit **5,9-Liter-Schüssel** gibt es mit 2 Drehzahlen (2V) und mit stufenloser Drehzahlregelung (V.V.).
- Das Modell **R 7** mit **7,5-Liter-Schüssel** gibt es mit 2 Drehzahlen (2V) und mit stufenloser Drehzahlregelung (V.V.).

Die Modelle verfügen über folgende Ausstattung:

- **Extra tief liegendes Messer** zur Verarbeitung sowohl kleiner als auch großer Mengen.
- **Deckel mit Einfüllöffnung** zum Hinzufügen von Zutaten während der Verarbeitung.

Die Freude am Essen in Pflegeeinrichtungen fördern – ein wichtiges Thema!

Der besonders für die Verwendung in Küchen von Gesundheitseinrichtungen konzipierte Blixer® ermöglicht die Verarbeitung von unbearbeiteten Zutaten – roh oder gegart, flüssig, halbflüssig oder Brei – in pürierte Kost (grob gehackt, fein gehackt, püriert) unter Beibehaltung der Vitamine, des Nährwerts und des Geschmacks der Lebensmittel!



1 Minute reicht aus, um bis zu **4,8 kg** rohe Möhren in passierter Form zuzubereiten!

1 1/2 Minuten reichen aus, um ein Kalbsfilet in passierter Form zuzubereiten!



Eine neue ausgewogene Ernährung



4 neue Modelle

- Das Modell **Blixer® 5** mit 5,9-Liter-Schüssel gibt es mit 2 Drehzahlen (2V) und mit stufenloser Drehzahlregelung (V.V.).
- Das Modell **Blixer® 7** mit 7,5-Liter-Schüssel gibt es mit 2 Drehzahlen (2V) und mit stufenloser Drehzahlregelung (V.V.).

Die Modelle verfügen über folgende Ausstattung:

- Blixer®-Paddel für ein optimales Vermengen in der Schüssel und dadurch eine gleichmäßige Verarbeitung.
- Gekerbtes Messer für die Zubereitung besonders fein passierter Speisen.



robot  coupe®

ROBOT-COUBE s.n.c.
Verbindungsbüro Deutschland :
Tel.: 01805 26 65 20 - Fax : 01805 26 65 30
Postfach 10 05 43 - D-66005 Saarbrücken
Email : verkauf@robot-coupe.fr

www.robot-coupe.com/de