

# robot coupe®



**O tempo  
trabalha  
para si**



# ROBOT-COUCPE LANÇA 10 NOVOS MODELOS

Robot-Coupe continua a ser, mais do que nunca, o aliado incontornável dos Chefes para poupar tempo e fidelizar as equipas no quotidiano: a marca evoluiu as suas gamas de **Combinados**, **Cutters de Mesa** e **Blixer®**.

De agora em diante, são todos equipados com uma cuba maior, um temporizador e uma pega Soft Touch mais ergonómica.

NOVO



**Processar maiores  
quantidades**

Com cubas  
de 5,9 a 7,5 Litros.

**Trabalhar de forma  
mais confortável**

Graças à pega  
ergonómica Soft Touch.

**Trabalhar com  
maior precisão**

Utilizando o  
temporizador.

# Conjuntos Cutters e Cortador de Legumes

## Cozinha caseira: uma garantia de qualidade!

Compactos e multifuncionais, os Combinados, Cutters e Cortadores de Legumes da Robot-Coupe adaptam-se a todas as cozinhas, mesmo as mais pequenas, e permitem realizar inúmeras preparações: picar, triturar, amassar e realizar todo o tipo de molhos, cortar frutos e legumes com uma grande variedade de cortes.



Bastam **2 minutos**  
para realizar até  
**4 L** de maionese!

Bastam **4 minutos**  
para cortar **20 kg** de batatas,  
para batatas fritas caseiras!



## 2 Máquinas em 1



## 4 novos modelos

- O **R 502** equipado com uma **cuba de 5,9 L** disponível em versões de 2 velocidades (2V) e velocidade variável (V.V.).
- O **R 752** equipado com uma **cuba de 7,5 L** disponível em versões de 2 velocidades (2V) e velocidade variável (V.V.).

Estes modelos possuem:

- **Braço Raspador** para raspar a tampa e as bordas da cuba (Cutter).
- **Novo Empurrador Exactitube** que permite cortar os ingredientes de pequeno calibre em fatias regulares (Cortador de Legumes).



# Cutters de Mesa

## Processar ingredientes brutos: uma economia de mais de 40%!

Assistentes ideais dos Chefes, os Cutters trituram, amassam, emulsionam e picam para preparar sobremesas e pratos caseiros, sãos e saborosos.



Bastam apenas **2 minutos** para picar **2,5 kg** de carne!

Bastam menos de **3 minutos** para amassar **2 kg** de massa!



**O indispensável na pastelaria  
e na cozinha!**



**3 novos modelos**

- O **R 5** equipado com uma **cuba de 5,9 L** disponível em 2 velocidades (2V).
- O **R 7** equipado com uma **cuba de 7,5 L** disponível em 2 velocidades (2V).

Estes modelos possuem:

- **Lâmina de fundo de cuba** para processar tanto as pequenas como as grandes quantidades.
- **Tampa com abertura** para se poder acrescentar ingredientes durante a preparação.

## Cultivar o prazer de comer em lares, cuidados continuados e hospitais: um desafio fundamental!

Especialmente dedicado às cozinhas do setor da saúde, o Blixer® permite transformar os produtos brutos – crus ou cozidos, em texturas modificadas (picado grosso, picado fino, triturado, líquidos, semilíquidos ou pastosos), preservando simultaneamente as vitaminas, as qualidades nutricionais e sobretudo, o sabor dos alimentos!



Basta **1 minuto** para obter até **4,8 kg** de texturas modificadas de cenouras cruas!

Basta **1,5 minuto** para transformar em textura modificada um prato de vitela em molho branco!



### O novo equilíbrio alimentar



### 3 novos modelos

- O **Blixer® 5** equipado com uma cuba de 5,9 L disponível em 2 velocidades (2V).
- O **Blixer® 7** equipado com uma cuba de 7,5 L disponível em 2 velocidades (2V).

Estes modelos possuem:

- Braço Blixer® que otimiza a turbulência na cuba e por consequência, a homogeneidade das preparações.
- Lâmina dentada que permite obter a textura mais fina possível.



**robot  coupe®**

**fabricado em França por Robot-Coupe s.n.c.**  
**Direcção geral, França, Internacional e Marketing :**  
48, rue des vigneron - 94300 Vincennes Cedex - France  
Comerciais : Zona norte n° 91 87 54 388 - Zona centro-Sul n° 91 95 56 569  
**Email : [international@robot-coupe.com](mailto:international@robot-coupe.com)**

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