

**robot  coupe®**



**Время  
работает  
на вас**



# РОБОТ-СОУРЕ ЗАПУСКАЕТ 6 НОВЫХ МОДЕЛЕЙ

Robot-Coupe, более чем когда-либо, остаётся незаменимым помощником шеф-поваров, позволяющий экономить время и поддерживать приверженность персонала на кухне. Откройте для себя нашу новую, усовершенствованную линейку **Кухонных процессоров**, **Настольных куттеров** и **Blixer®**.

Отныне все они оснащены более вместимой чашей, таймером и более эргономичной ручкой «Soft Touch»\*.

НОВИНКА



Работать с большими  
объёмами

С чашами вместимостью  
от 5,9 до 7,5 л.

Работать с большим  
удобством

Благодаря эргономичной  
ручке «Soft Touch».

Работать с большей  
точностью

Используя таймер.

\*«Soft touch» - мягкое прикосновение

# Кухонные Процессоры Универсальный привод Куттер-Мясорубка и Овощерезка

## Домашнее приготовление — залог качества!

Компактные и многофункциональные Кухонные процессоры Куттеры & Овощерезки Robot-Coupe могут использоваться на любой, даже на самой маленькой кухне для приготовления самых разнообразных блюд благодаря множеству возможных операций: различные виды измельчения и перемалывания, замес теста, приготовление соусов, большое разнообразие форм нарезки фруктов и овощей.



**2 минут** достаточно для приготовления до **4 л** майонеза!

**4 минут** достаточно для нарезки **20 кг** картофеля фри домашнего приготовления!



### 2 аппарата в 1



### 2 новые модели

- Модель **R 502** оснащена чашей 5,9 л, доступна в версии «2 скорости» (2V).
- Модель **R 752** оснащена чашей 7,5 л, доступна в версии «2 скорости» (2V).

В комплектацию данных моделей входит:

- **Скребок** для снятия измельчаемого продукта с крышки и стенок чаши (Куттер).



- **Новый толкатель Exactitube** для равномерной нарезки мелких ингредиентов (Овощерезка).

# Настольный Куттер

## Работа со свежими ингредиентами: более 40% экономии!

Куттер позволяет перемалывать, замешивать тесто, измельчать и готовить соусы. Это идеальный помощник шеф-повара при приготовлении вкусных и здоровых блюд и десертов домашнего приготовления.



Всего лишь **2 минут** достаточно для измельчения **2,5 кг** мяса!

Менее **3 минут** достаточно для замеса **2 кг** теста!



## Незаменимый помощник поваров и кондитеров!



## 3 новые модели

- Модель **R 5** оснащена чашей **5,9 л**, доступна в версиях «1 скорость» (1V) и «2 скорости» (2V).
- Модель **R 7** оснащена чашей **7,5 л**, доступна в версии «2 скорости» (2V).

В комплектацию данных моделей входит:

- **Нож низкой посадки** для работы как с большими, так и с малыми объёмами.
- **Крышка с отверстием** позволяет добавлять ингредиенты в процессе приготовления.

## Удовольствие от приёма пищи в оздоровительных учреждениях — ключевая задача!

Специально разработанный для применения на кухнях здравоохранительных учреждений, Blixer® позволяет преобразовывать пищу (сырую, приготовленную, твёрдую, жидкую, полужидкую, пюреобразную) в блюда с изменённой структурой посредством её грубого или тонкого измельчения или смешивания, с сохранением витаминов, пищевых качеств и в первую очередь вкуса!



**1 минуты** достаточно для получения **до 4,8 кг** свежей моркови с изменённой структурой!

**1,5 минут** достаточно для преобразования рагу из телятины под белым соусом в блюдо с изменённой структурой!



**Новый подход к сбалансированному питанию**



**1 новые модели**

- Модель **Blixer® 5** оснащена чашей 5,9 л, доступна в версии «2 скорости» (2V).
- В комплектацию данной модели входит:
  - Лопатка бликсера оптимизирует турбуленцию в чаше, тем самым обеспечивая превосходную однородность получаемых блюд.
  - Нож с мелкими зубчиками позволяет достичь тончайшей структуры.



**robot  coupe®**

ИЗГОТОВЛЕНО ВО ФРАНЦИИ КОМПАНИЕЙ ROBOT-COUPÉ S.N.C.

Тел. + 33 1 43 98 88 33

48, rue des Vignerons - 94300 Vincennes – France

[russia@robot-coupe.eu](mailto:russia@robot-coupe.eu)

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