robot coupe®

Soluciones destinadas

para todo lo necesario en la preparación culinaria en

supermercados

robot coupe

ROBOT-COUPE ES #LASOLUCION

1 Frutas y hortalizas frescas

2 Zumos frescos

3 Platos preparados

robot coupe

PARA LOS PRODUCTOS FRESCOS DISPONIBLES EN LOS SUPERMERCADOS

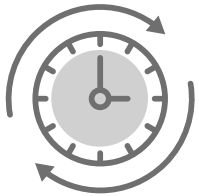
4 Panadería pastelería

5 Sopas y cremas

6 Pizzas

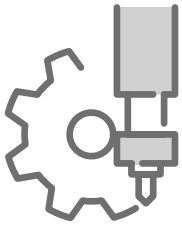
robot coupe®

LAS VENTAJAS DE LAS SOLUCIONES ROBOT-COUPE

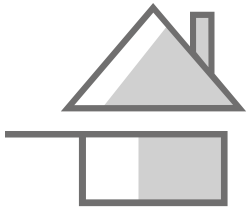


AHORRE TIEMPO
Reduzca las tareas manuales y aumente la productividad.

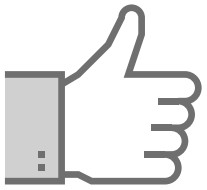
PRECISIÓN
Resultados homogéneos = control de los costes de los alimentos



FIABLE Y DURADERO
Motores robustos diseñados para un uso intensivo.



REALIZACIÓN CASERA
Facilita la creatividad y ofrece preparaciones caseras a sus clientes.



FÁCIL DE UTILIZAR
Sencillo y fácil.

LIMPIEZA FÁCIL
Todos los elementos en contacto con los alimentos se pueden desmontar y limpiar fácilmente. Compatible HACCP.

Hortalizas frescas

robot coupe®

LA MÁS AMPLIA GAMA DE CORTES

CORTA-HORTALIZAS

CL50 Ultra

CL52

Alto rendimiento…rebanar, rallar, picar en dados y juliana:

- 10 kg de corte en dados o brunoise en 2 minutos
- 50 kg de hortalizas rebanadas en menos de 10 minutos
- 15 kg de hortalizas en juliana en 3 minutos

Para mayor información sobre los productos, por favor utilice el código QR.

Zumos frescos

robot coupe®

¡ZUMOS NUTRITIVOS EN POCOS SEGUNDOS!

EXTRACTOR DE ZUMOS J100

J100

Zumo Ultrafresco a demanda o pre-embotellado:

- 250 ml en un vaso en 6 segundos
- 2 L en una jarra en 1 minuto

Para mayor información sobre los productos, por favor utilice el código QR.

Alimentos preparados

robot coupe®

UNA SOLUCIÓN COMPACTA Y VERSÁTIL

COMBINADOS

R502
5,9 L

R752 V.V.
7,5 L

Preparado en tan sólo algunos minutos:

- 5 litros de mayonesa en 1 minuto y medio
- 4 kg de tártar de pescado en 1 minuto
- 15 kg de hortalizas en juliana en 3 minutos
- 10 kg de puré de patatas en 2 minutos

Para mayor información sobre los productos, por favor utilice el código QR.

Panadería pastelería

robot coupe®

CUTTER: ¡EL APARATO INDISPENSABLE PARA TODAS SUS PREPARACIONES DE PASTELERÍA!

CUTTERS R5 & R7 V.V.

R5
5,9 L

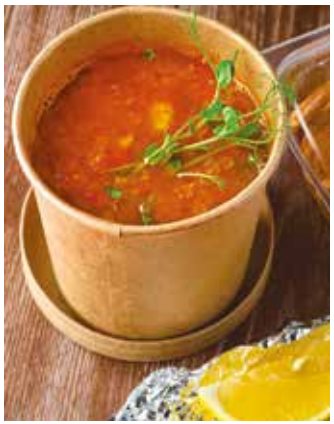
R7 V.V.
7,5 L

Ejemplo de preparaciones:
Praliné, macarrón, ganache, mazapán, harina de almendra, etc.

- 3 kg de mazapán listo en 3 minutos
- 4 kg de polvo de avellana en menos de 2 minutos

Para mayor información sobre los productos, por favor utilice el código QR.

Sopas



robot coupe®

FRESCO Y LLENO DE VITAMINAS

BRAZOS TRITURADORES MP 450 Combi Ultra

¡Haga sopas y salsas frescas en poco tiempo!

- 50 litros de sopa caliente o fría en 5 minutos
- 3 litros de vinagreta en 1 minuto y medio

Soluciones para uso intensivo:

Soporte universal para marmitas

Soportes ajustables para marmitas

MP 450 combi Ultra

Para mayor información sobre los productos, por favor utilice el código QR.

Pizza

robot coupe

UNA SOLUCIÓN COMPLETA PARA PREPARAR SU PIZZA

CORTA-HORTALIZAS

- 50 kg de hortalizas en rodajas, salchichas o queso rallado en menos de 10 minutos

Disco rebanador de 2 mm
para calabacín, champiñones, cebolla y salami.

Disco rebanador de 4 mm
para tomates, berenjena, pollo y pimiento.

Disco rallador de 7 mm
para mozzarella o mezcla de quesos para pizza.

OPCIONAL + 50 DISCOS

CL50 Ultra

CL52

BRAZOS TRITURADORES MP450 Ultra

- 50 litros de salsa de tomate en 3 minutos

MP450 Ultra

CUTTER R5

- 2,5 kg de masa en 2 minutos

R5

Para mayor información sobre los productos, por favor utilice el código QR.

Cocinas centrales

robot coupe®

¡GRANDES CANTIDADES EN UN TIEMPO RÉCORD!

CORTA-HORTALIZAS CL60 WORKSTATION

- Hasta 1 800 kg de hortalizas en rodajas en 1 hora
- Grandes cantidades de puré de patatas en un mínimo de tiempo

CUTTERS VERTICALES R30

- 12 kg de dips (humus, pesto, etc.) en 4 minutos
- 17 kg de mayonesa en 2 minutos y medio
- R-Vac para sus preparaciones al vacío

CL60

R30

Para mayor información sobre los productos, por favor utilice el código QR.

robot coupe®

#THEsolution

Procesar
productos frescos fácilmente

Ahorrar
tiempo

Reducir
las tareas manuales

Reducir
los residuos

Ref.: 451 823 - Espagne

¡Pida una demostración en su cocina!:
robot-coupe.com

Scan now & Follow us

Hecho en Francia