

robot coupe[®]

Soluzioni dedicate

per tutte le esigenze di preparazione culinaria nei

supermercati



ROBOT-COUCPE É #LA SOLUZIONE

PER LE OFFERTE DI PRODOTTI FRESCHI NEI SUPERMERCATI



① Frutta e verdura fresche



② Succo di frutta fresco



③ Pranzi pronti



④ Reparto panetteria e pasticceria



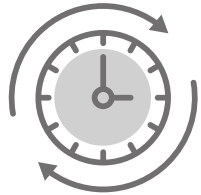
⑤ Zuppe



⑥ Pizza

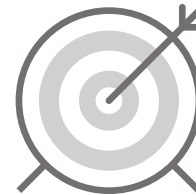


I VANTAGGI DELLE SOLUZIONI ROBOT-COUPÉ



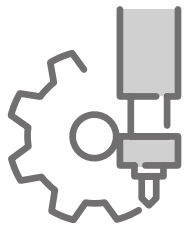
RISPARMIO DI TEMPO

Ridurre i lavori manuali
per aumentare la produttività.



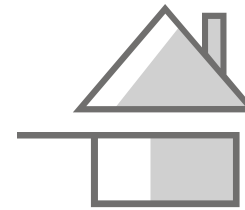
PRECISIONE

Risultato costante =
controllo dei costi.



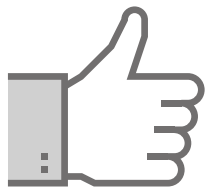
AFFIDABILITA' E ROBUSTEZZA

Motori robusti per
un uso intensivo.



'FATTO IN CASA'

Per realizzare
e offrire ai propri clienti
piatti 'fatti in casa'.



FACILITA' DI UTILIZZO

Semplice e intuitivo.



PULIZIA SEMPLICE

Tutti i pezzi a contatto con
gli alimenti si possono smontare
e lavare. Compatibile con
il sistema HACCP.

Verdura fresca



robot coupe®

LA PIU' AMPIA GAMMA DI TAGLI

TAGLIAVERDURE



CL50 Ultra



CL52

Grande portata... fette, julienne, listelli e cubetti:

- 10 kg di cubetti in 2 minuti
- 50 kg di verdure affettate in meno di 10 minuti
- 15 kg di verdure a julienne in 3 minuti

Per ulteriori informazioni sui prodotti, usare il QR code.

Succo di frutta fresco



robot coupe®

SUCCHI DI FRUTTA FRESCI E NUTRIENTI IN POCHI SECONDI!

ESTRATTORI DI SUCCO J100



J100

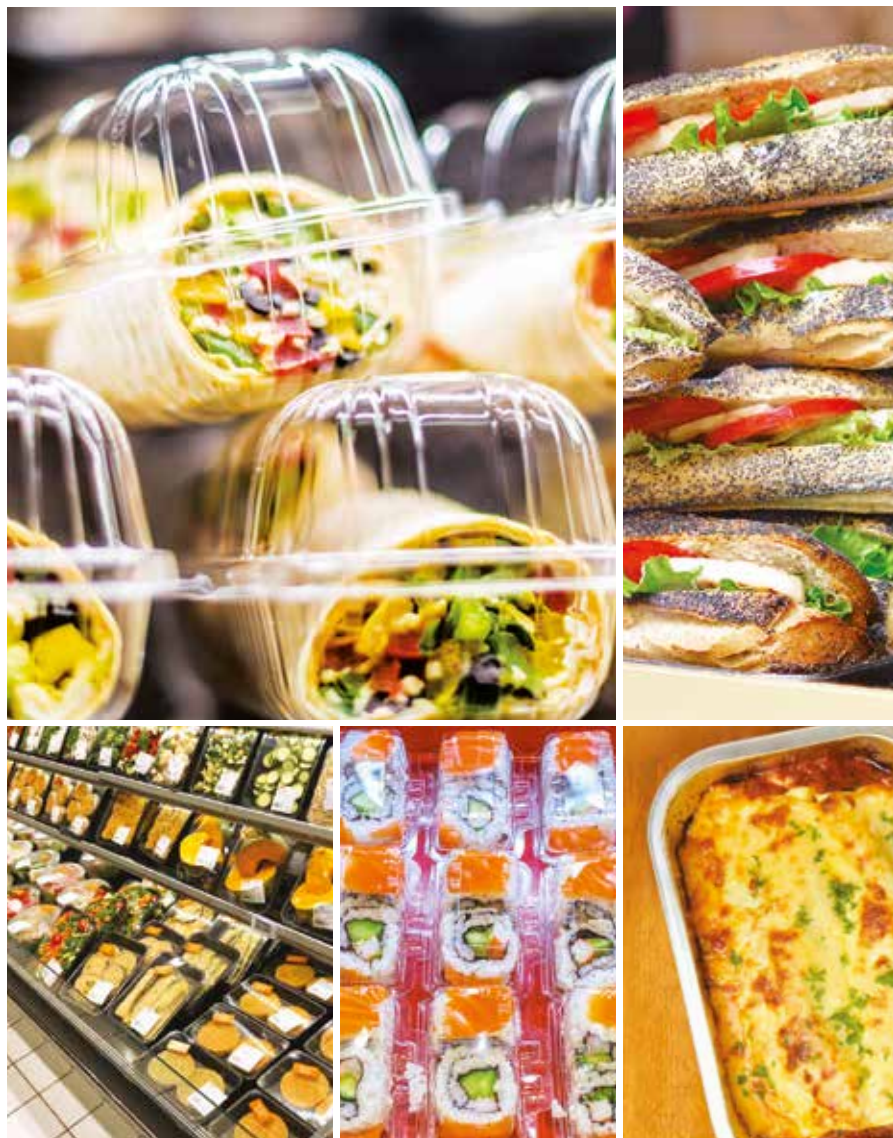


Succo freschissimo al bicchiere o in bottiglia:

- 250 ml nel bicchiere in 6 secondi
- 2 L in una caraffa in 1 minuto

Per ulteriori informazioni sui prodotti, usare il QR code.

Pranzi pronti



robot coupe®

UNA SOLUZIONE 2 in 1!

ABBINATI



R502
5,9 L



R752 V.V.
7,5 L

Produzioni in pochi minuti:

- 5 kg di maionese in 1 minuto e 30
- 4 kg di tartare di pesce in 1 minuto
- 15 kg di julienne di verdure in 3 minuti
- 10 kg di purè di patate in 2 minuti

Per ulteriori informazioni sui prodotti, usare il QR code.

Reparto panetteria e pasticceria



robot coupe®

CUTTER: L'INDISPENSABILE PER TUTTE LE VOSTRE PREPARAZIONI DI PASTICCERIA!

CUTTER R5 & R7 V.V.



R5
5,9 L



R7 V.V.
7,5 L

Esempi di preparazioni:

Praline, macaron, ganache, marzapane, farina di mandorle...

- 3 kg di marzapane in 3 minuti
- 4 kg di polvere di nocciole in meno di 2 minuti

Per ulteriori informazioni sui prodotti, usare il QR code.

Zuppe

robot coupe®

FRESCHE E RICCHE DI VITAMINE

MIXER AD IMMERSIONE MP 450 Combi Ultra



Realizzate zuppe e salse in poco tempo!

- 50 litri di zuppa calda o fredda in 5 minuti
- 3 litri di salsa in 1 minuto e 30

Soluzioni per uso intensivo:



Supporto per pentola universale



Supporti per pentola regolabili



MP 450
combi Ultra

Per ulteriori informazioni sui prodotti, usare il QR code.

Pizza



robot coupe®

UNA SOLUZIONE UNICA PER LA PREPARAZIONE DELLE PIZZE

TAGLIAVERDURE

- 50 kg di verdura o wurstel a fette o mozzarella sfilacciata in meno di 10 minuti



disco per fette da 2 mm
per zucchine, funghi,
cipolle e salame



disco per fette da 4 mm
per pomodori, melanzane,
peperoni



disco julienne da 7 mm
per mozzarella o altro
formaggio per la pizza

IN OPZIONE
+
50
DISCHI



MIXER AD IMMERSIONE MP450 Ultra

- 50 litri di salsa di pomodoro in 3 minuti



MP450 Ultra



CL50 Ultra



CL52



CUTTER R5

- 2,5 kg d'impasto in 2 minuti



R5

Per ulteriori informazioni sui prodotti, usare il QR code.

Cucine professionali

robot coupe®

GRANDI QUANTITA' IN TEMPO RECORD!



TAGLIAVERDURE CL60 WORKSTATION

- Fino a 1800 kg di verdure affettate in **1 ora**
- Grandi quantità di purè in pochissimo tempo



CL60

CUTTER VERTICALI R30

- 12 kg di preparati come hummus, pesto, ecc... in **4 minuti**
- 17 kg di maionese in **2 minuti e 30**
- R-Vac per preparazioni sottovuoto



R30

Per ulteriori informazioni sui prodotti, usare il QR code.



Chiedi una dimostrazione
sul nostro sito web:

robot-coupe.com

TIMBRO rivenditore

Scopri la nostra gamma di prodotti.



robot coupe[®]

ROBOT COUPE ITALIA SRL

via Stelloni levante 24/a 40 012 Calderara di Reno Bologna

telefono 051 726810_726646 - fax 051 726812 • email info@robot-coupe.it