

# *robot* *coupe*®

## РЕШЕНИЯ ДЛЯ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ



# Выберите Ваш комплект Robot-Coupe



## Как выбрать комплект?

1. Тип приготовления
2. Количество порций

Количество учеников	до 150	100-500	500-700	700-1000+
Овощной и горячий цех	CL 30 Bistro и CL 50 Puree R301 Blixer 3	CL 52 и CL 50 puree R 502 Blixer 4	CL 55 и CL 50 Puree R 502 Blixer 5	CL 55 и CL 60 Workstation R 752 Blixer 8
Мясорыбный цех	R 4 2 скор.	R 7	R 10	R 30
Холодный/ мучной цех	Mini MP 190 Combi CMP 250 Combi	CMP 300 Combi MP 350 Ultra	MP 350 Combi Ultra MP 450 Ultra	Mini MP 240 VV MP 450 Combi Ultra MP 600 Ultra
Соки, буфет	J 80 Buffet	J 80 Buffet 2 шт	J 100 2 шт	J 100 2 шт



# Овощерезки

## Моментальная обработка больших объемов фруктов & овощей!

- Подавайте учащимся свежие питательные блюда из фруктов и овощей различных размеров и форм нарезки
- Слайсер, волнистые ломтики, терка, соломка, кубики, фри: высокоточные лезвия ножей гарантируют превосходный результат при каждом приготовлении
- Идеальное решение для снижения трудовых затрат и повышения производительности

### Выберите свою модель :

CL 30 Bistro   



CL 50 Ultra   



CL 52   



CL 60 Workstation   



CL 60 Workstation   



В комплект входит :

- Набор из 16 дисков
- Автоматическая воронка и воронка с рычагом
- Набор для картоф. пюре
- Регулируемая тележка для гастроемкостей GN 1x1

В комплект входит :

- Набор из 16 дисков
- Автоматическая воронка, воронка с рычагом и воронка с 4 трубками
- Набор для картоф. пюре
- Тележка для хранения аксессуаров
- Тележка Ergo Mobile



# Настольный Куттер

**Смешивайте, перемалывайте, измельчайте и замешивайте тесто быстро и эффективно, получая однородный высококачественный результат**

- На многих кухнях необходимо использование чаши для обработки продуктов: при смешивании, измельчении, перемешивании и замесе теста. Благодаря настольному куттеру Вы можете производить все эти операции в два счета.
- Экономьте время при ежедневном приготовлении мясного фарша, измельчении зелени, перемалывании специй, приготовлении соусов и взбитых сливок.
- Однородность и точность результата в два счета!



## Выберите свою модель :

R 4 - 2V



R 7



R 10



R 30



# Ручные Миксеры

## Смешивайте супы-пюре, соусы и многое другое

- Надежное оборудование для смешивания супов-пюре за считанные секунды
- Создавайте подливы и соусы, готовьте томатные соусы домашнего приготовления, используя свежие ингредиенты
- С легкостью взбивайте яичные белки для меренги и готовьте взбитые сливки
- Смешивайте картофельные хлопья и другие дегидрированные продукты за считанные секунды



### Выберите свою модель :

**Mini MP 190 Combi**  
**+ CMP 250 Combi**



**CMP 300 Combi**  
**+ MP 350 Ultra**



**MP 350 Ultra Combi**  
**+ MP 450 Ultra**



**Mini MP 240 V.V.**  
**+ MP 450 Ultra Combi**  
**+ MP 600 Ultra**



# Соковыжималка - Экстрактор

## Вкуснейшие свежевыжатые соки в два счета!

- Свежевыжатые соки - вкуснейшие напитки. В них сочетается натуральная сладость и яркий вкус, которым можно насладиться из красивого стакана или через трубочку. Соки особенно любят дети и молодые люди
- Осмеливайтесь смешивать! Отличный способ незаметно для детей добавить в их рацион полезные фрукты и овощи.
- Побалуйте детей большим разнообразием вкуса и цвета, аппетитным как на вид, так и на вкус.



Без нагрева ингредиентов



Сохранение витаминов



### 2 возможности использования:

- 1 Выброс жмыха в контейнер.**  
Вместительный полупрозрачный контейнер для жмыха объемом.



- 2 Выброс мякоти в непрерывном режиме\*.**  
**Воронка для выброса:** выбрасывает жмых в непрерывном режиме под рабочую поверхность.

\* Только для J 100



## Выберите свою модель :

J 80 Buffet



J 100



# Кухонные процессоры- универсальный привод

## Незаменимая машина на профессиональной кухне!

- 2 аппарата в 1! Куттер-мясорубка и овощерезка на одном моторном блоке.
- Экономия времени: менее 2 минут достаточно для приготовления майонеза, стейка тартар, морковного или фруктового пюре.
- Прочность: асинхронный мотор промышленного назначения для интенсивного использования — гарантия надёжности и долговечности машины.

### Выберите свою модель :

R 301 Ultra



R 502



R 752



# robot coupe®

## #РЕШЕНИЕ



**Лёгкость**  
обработки свежих  
ингредиентов



**Экономия**  
времени



**Меньше**  
ручного труда



**Меньше**  
отходов



Ref. 451 702 - Russe - 05/2024



Вы можете запросить демонстрацию на нашем сайте:  
[robot-coupe.com](http://robot-coupe.com)

Сканируйте и  
подписывайтесь  
на нас



СДЕЛАНО ВО ФРАНЦИИ