robot coupe®

LES AVANTAGES DES SOLUTIONS ROBOT-COUPE

GAIN DE TEMPS

Augmenter la productivité
et réduire les taches manuelles.

FIABLE ET DURABLE

Moteur robuste conçu
pour une utilisation intensive.

UTILISATION FACILE

Conception ergonomique
pour un grand confort de travail.

PRÉCISION

Résultats réguliers
pour toutes vos préparations.

FAIT MAISON

Transformez facilement vos plats
et bénéficiez du label « Fait Maison ».

FACILITÉ DE NETTOYAGE

Tous les éléments en contact
alimentaire sont facilement démontables
et nettoyables. Compatibilité avec la
méthode HACCP.

Faites une demande de démonstration
sur notre site internet :

www.robot-coupe.com

Tampon DISTRIBUTEUR

Et découvrez toutes nos gammes de produits.



robot coupe®

12, avenue du Maréchal Leclerc - BP 134
71305 MONTCEAU-EN-BOURGOGNE Cedex
Tel. 03 85 69 50 00 • france@robot-coupe.fr

www.robot-coupe.com

Photos libres de droits - Design by Agence PORTOFINO

Réf. 461 689 - France

robot coupe®

Des **solutions dédiées** pour les **artisans traiteurs**



robot coupe

LES SOLUTIONS POUR TOUTES VOS PRÉPARATIONS TRAITEUR ET FAIT MAISON



robot coupe

2 MACHINES EN 1 !

COMBINÉS : CUTTER & COUPE-LÉGUMES



Une solution compacte et multifonction pour une grande variété d'applications : hachages, broyages, coupes en émincé, julienne, macédoine ou purée « fait maison ».

- 5 litres de mayonnaise en 1 min 30
- Tartare de poisson en 1 min
- 10 kg de purée de pommes de terre en 2 min
- 15 kg de julienne de légumes en 3 min





POLYVALENCE ET HYGIÈNE MAXIMUM !

MIXERS PLONGEANTS



Un résultat parfait, fin et homogène pour toutes vos sauces, émulsions et potages. Entièrement démontables pour faciliter le nettoyage.

- 50 litres de gaspacho en 5 min
- 3 litres de sauce vinaigrette en 1 min 30

Solutions pour usage intensif* :

- Support marmite universel
- Supports marmite réglables





* Disponibles en option

robot coupe

LA PLUS GRANDE VARIÉTÉ DE COUPES !

COUPE-LÉGUMES



Une qualité inégalée de toutes vos coupes de légumes, fruits, herbes et fromages en émincés, râpés, juliennes, macédoines, ondulés, brunoises, gaufrettes ou encore persil ciselé.

- 10 kg de macédoine en 2 min
- 50 kg de légumes émincés en moins de 10 min





DE GRANDES QUANTITÉS EN UN TEMPS RECORD !

CUTTERS DE SOL



Une solution spécialement conçue pour un usage intensif : réalisez tous vos hachages, émulsions, pétrissages et broyages sans effort.

- 12 kg de farce fine ou mousse de poisson en 4 min
- 17 kg de la sauce verte en 2 min 30

Fonctions spéciales traiteur* :

- R-Mix* pour mélanger sans couper les ingrédients
- R-Vac* pour préparations sous-vide





* Disponibles en option