robot coupe®

Dedykowane rozwiązania

do przygotowywania żywności w

supermarketach









robot coupe

ROBOT-COUPE JEST ROZWIĄZANIEM



1 Świeże owoce i warzywa



2 Świeży sok



3 Dania gotowe do spożycia

robot coupe

DLA ŚWIEŻYCH PRODUKTÓW OFEROWANYCH W SUPERMARKETACH.





4 Piekarnia/ ciastkarnia



5 Zupy



6 Pizza/ zapiekanki

robot coupe

robot coupe

ZALETY ROZWIĄZAŃ ROBOT-COUPE



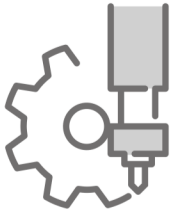
OSZCZĘDNOŚĆ CZASU

Redukcja pracy wykonywanej ręcznie i zwiększenie wydajności pracy.



PRECYZJA

Stałe wyniki = kontrolowane koszty żywności.



NIEZAWODNOŚĆ I TRWAŁOŚĆ

Wytrzymałe silniki przeznaczone do intensywnego użytkowania.



JAK U MAMY

Z łatwością twórz i oferuj swoim klientom domowe potrawy.



ŁATWOŚĆ OBSŁUGI

Prostota i łatwość obsługi przez użytkownika.

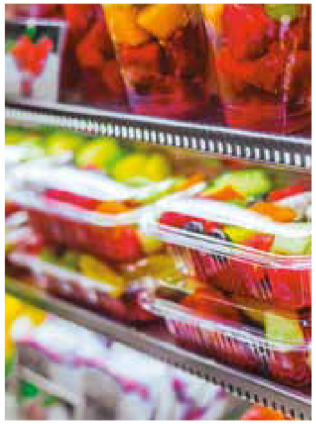


ŁATWE CZYSZCZENIE

Wszystkie elementy mające kontakt z żywnością są łatwe do demontażu i czyszczenia. Zgodne z HACCP.

Świeże warzywa







robot coupe

NAJWIĘKSZY WYBÓR SPOSOBÓW CIĘCIA

SZATKOWNICA DO WARZYW



CL50 Ultra



CL52

Wysoka wydajność… krojenie w plastry, w kostkę, w słupki oraz wiórki:

- 10 kg kostki w 2 minuty
- 50 kg warzyw pokrojonych w plastry w mniej niż 10 minut
- 15 kg warzyw pokrojonych w słupki w 3 minuty

Aby uzyskać więcej informacji o produktach, prosimy skorzystać z kodu QR.

Świeży sok







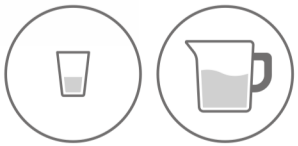
robot coupe

ODŻYWCZY ŚWIEŻY SOK W KILKA SEKUND!

AUTOMATYCZNE WYCISKARKI DO SOKÓW J100



J100



Ultraświeży sok na żądanie lub wstępnie zabutelkowany:

- 250 ml w szklance w 6 sekund
- 2 l w dzbanku w 1 minutę

Aby uzyskać więcej informacji o produktach, prosimy skorzystać z kodu QR.

Dania gotowe do spożycia











robot coupe

KOMPAKTOWE I UNIWERSALNE ROZWIĄZANIE

ROBOTY WIELOFUNKCYJNE



R502
5,9 L

R752 V.V.
7,5 L

Wytwarzanie w ciągu kilku minut:

- 5 litrów majonezu w 1 minutę 30 s
- 4 kg tatara w 1 minutę
- 15 kg warzyw pokrojonych w słupki w 3 minuty
- 10 kg puree ziemniaczanego w 2 minuty

Aby uzyskać więcej informacji o produktach, prosimy skorzystać z kodu QR.

Piekarnia/ciastkarnia







robot coupe

CUTTER-WILK: NIEZBĘDNY DO PRZYGOTOWANIA WSZYSTKICH CIAST!

CUTTER-WILKI R5 & R7 V.V.



R5
5,9 L



R7 V.V.
7,5 L

Przykłady wyrobów:
Praliny, makaroniki, ganache, marcepan, mąka migdałowa itp.

- 3 kg marcepanu gotowe w 3 minuty
- 4 kg proszku z orzechów laskowych w mniej niż 2 minuty

Aby uzyskać więcej informacji o produktach, prosimy skorzystać z kodu QR.

Zupy









robot coupe

ŚWIEŻOŚĆ I MOC WITAMIN

MIKSERY RĘCZNE MP 450 Combi Ultra



Przygotuj świeże zupy i sosy w krótkim czasie!

- 50 litrów gorącej lub zimnej zupy w 5 minut
- 3 litry dressingu w 1 minutę 30 s

Rozwiązania do intensywnego użytkowania:



Uniwersalny uchwyt do miksera



Regulowany uchwyt do miksera

MP 450 combi Ultra

Aby uzyskać więcej informacji o produktach, prosimy skorzystać z kodu QR.

Pizza







robot coupe

KOMPLEKSOWE ROZWIĄZANIE DO PRZYGOTOWANIA PIZZY

SZATKOWNICA DO WARZYW

• 50 kg pokrojonych warzyw, salami lub startego sera w mniej niż 10 minut



2-mm tarcza do krojenia
do cukinii, pieczarek, cebuli i salami



4-mm tarcza do krojenia
do pomidorów, bakłażanów, kurczaka, papryki



7-mm tarcza do ścierania
do mozzarelli lub mieszanki serów do pizzy



DODATKOWO + 50 TARCZE



CL50 Ultra

CL52



MIKSERY RĘCZNE MP450 Ultra

• 50 litrów sosu pomidorowego w 3 minuty

MP450 Ultra



CUTTER-WILKI R5

• 2,5 kg ciasta w 2 minuty

R5

Aby uzyskać więcej informacji o produktach, prosimy skorzystać z kodu QR.

Kuchnia produkcyjna











robot coupe

DUŻE ILOŚCI W REKORDOWYM CZASIE!

SZATKOWNICA DO WARZYW CL60 WORKSTATION

- Do 1800 kg warzyw pokrojonych w plastry w ciągu 1 godziny
- Duża ilość świeżego purée ziemniaczanego w minimalnym czasie

CUTTER-WILKI PIONOWE R30

- 12 kg dipów (hummus, pesto itp.) w 4 minuty
- 17 kg majonezu w 2 minuty 30 s
- R-Vac do pracy w próżni



CL60



R30

Aby uzyskać więcej informacji o produktach, prosimy skorzystać z kodu QR.



Zapytaj o demonstrację na
naszej stronie internetowej:

robot-coupe.com

PIECZĘĆ sprzedawcy

Odkryj gamę naszych produktów



robot coupe®

48, rue des Vignerons • 94300 VINCENNES • FRANCE
Tel. +(33) 1 43 98 88 33 • international@robot-coupe.com

Ref.: 451 826 - Pologne