

Um hambúrguer gourmet com o Robot-Coupe R 402

O hambúrguer é hoje o prato indispensável que agrada a todos os convidados, crianças e adultos. Pode ser encontrado até mesmo em buffets, disponível em formato mini. Para o chef, esta é a oportunidade de incrementar o seu talento e expressar a sua criatividade com um prato caseiro. Um hambúrguer artesanal pode ser facilmente feito com o Robot-Coupe R 402.

Com suas 3 facas e 28 discos opcionais, este cortador, além de cortar legumes, corta carne, fatia cebolas, tomate e outras guarnições, e ainda prepara batatas fritas em tempo recorde. Basta apertar um botão para economizar 2 horas de trabalho por dia. O R 402 precisa de apenas 2 minutos para cortar 8 kg de batatas no formato palito ou cortar 1,5 kg de carne. Isto permitirá às equipes anteciparem o serviço do horário de pico na cozinha e prepararem a *mise en place*.

Uma vez feito o pedido, tudo é mais rápido: feita em um minuto, a carne é colocada no pão, com bacon, tomates, queijo cheddar e o que mais quiser, em uma composição gourmet, feita com rigor.

Compacto e funcional, 100% de fabricação francesa, o Robot-Coupe R 402 se adapta a qualquer tamanho de cozinha, até mesmo as menores. Sua utilização não requer habilidades especiais. Laváveis à máquina, seus acessórios de aço inoxidável são de fácil instalação e remoção.



www.robot-coupe.com

robot coupe®