

# robot coupe<sup>®</sup>



O tempo  
trabalha  
em seu  
benefício



# ROBOT-COUCPE LANÇA 13 NOVOS MODELOS

Em 2020, a Robot-Coupe segue sendo, mais do que nunca, a aliada indispensável dos chefs para economizar tempo e fidelizar equipes no dia-a-dia: a marca melhorou suas linhas de **Combinados**, **Cúters de Mesa** e **Blixer®**.

Agora todas estão equipadas com uma cuba maior, um temporizador e uma alça Soft Touch mais ergonômica.

NOVO



Trabalhar com  
quantidades maiores

Com cubas  
de 5,9 a 7,5 litros.

Trabalhar com mais  
conforto

Graças à alça  
ergonômica Soft Touch.

Trabalhar com mais  
precisão

Usando  
o temporizador.

# Combinados Cúter e Processador de Alimentos

## Comida caseira: garantia de qualidade!

Compactos e multifuncionais, tanto os Combinados, os Cortadores, quanto os Processadores de alimentos Robot-Coupe se adaptam a qualquer cozinha, mesmo as mais pequenas, e permitem uma variedade de preparações: variadas opções para moer, triturar, fazer massas e molhos, além de uma grande variedade de cortes de frutas e legumes.



**2 minutos** bastam para fazer **até 4 L** de maionese!

**4 minutos** bastam para cortar **20 kg** de batatas para fritar!



## 2 Máquinas em uma



## 1 new model

- O **R 502** com uma **cuba de 5,9 L** disponível na versão com 2 velocidades (2V).

Estes modelos incluem:

- **Braço raspador** para raspar a tampa e as bordas da cuba (Cortador).



- **Novo empurrador Exactitube** para fazer cortes regulares de ingredientes pequenos (Processador de alimentos).

# Cúters de Mesa

## Processar ingredientes crus: com mais de 40% de economia!

Assistentes ideais dos chefs, os Cúters moem, sovam, emulsionam e picam para preparar pratos e sobremesas caseiras, saudáveis e saborosos.



**2 minutos** praticamente  
para cortar **2,5 kg** de carne!

Menos de **3 minutos**  
para sovar **2 kg**  
de massa!



**O essencial para cozinha  
e confeitaria!**



**2 novos modelos**

- O **R 5** com uma **cuba de 5,9 L** disponível em versões com 2 velocidades (2V) ou velocidade variável (V.V.).

Estes modelos incluem:

- **Lâmina do fundo da cuba** para processar pequenas quantidades, mas também grandes quantidades.
- **Abertura na tampa** para adicionar ingredientes durante a preparação.

## Cultivar o prazer de comer em instituições de saúde: uma questão fundamental!

Especialmente dedicado para cozinhas do setor da saúde, o Blixer® transforma alimentos - crus ou cozidos, rígidos, líquidos, semilíquidos ou pastosos - em texturas diferenciadas (moagem grossa, fina, mista), enquanto preserva as vitaminas, o valor nutricional e principalmente o sabor dos alimentos!



**1 minuto** é o suficiente para obter **até 4,8 kg** de cenouras cruas processadas!

**1,5 minuto** é o suficiente para transformar a textura de um prato de blanquete de vitela!



### O novo equilíbrio alimentar



### 2 novos modelos

- O Blixer® 5 com uma cuba de 5,9 L disponível em versões com 2 velocidades (2V) ou velocidade variável (V.V.).

Estes modelos incluem:

- Braço Blixer® que maximiza a turbulência no tanque e deixa as preparações homogêneas.
- Lâmina serrilhada que permite conseguir a melhor textura possível.



**robot  coupe<sup>®</sup>**

**Robot Coupe Brasil Distribuidora Comercial Ltda.**  
Av. Nossa Senhora de Copacabana 1059, Sala 704/705 - Copacabana, 22060-001 Rio de Janeiro - RJ  
CNPJ: 07.328.397/0001-94 IE: 77.931.520  
Tel. 021-3222-9700 - vendas@robotcoupe.com.br

**[www.robot-coupe.com](http://www.robot-coupe.com)**