

robot coupe[®]

專屬解決方案

滿足所有食物處理的需求-

生鮮超市





① 生鮮蔬果



② 新鮮果汁



③ 即食餐



④ 麵包蛋糕



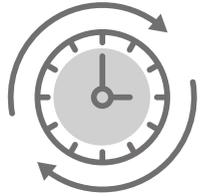
⑤ 濃湯



⑥ 披薩

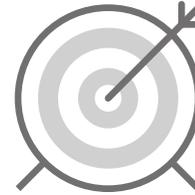


ROBOT-COUCPE 解決方案的優勢



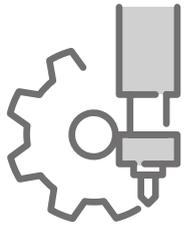
省時

減少手工作業，提高生產力。



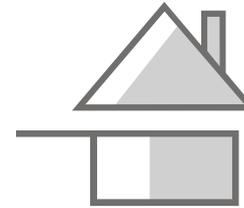
精準

產出一致性 =
控制食材成本



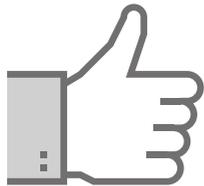
可靠、耐用

強力馬達
專為密集使用設計



自製

製做簡易
提供客戶家常般的菜餚



操作簡易

簡單、易於使用



清潔容易

所有接觸食材的部位都
好拆卸、清潔，適合HACCP

新鮮蔬果



robot coupe®

切割功能尺寸齊全

蔬果處理機



CL 50 Ultra



CL 52

高產出…切片、刨絲、切丁與切條：

- 10 公斤的丁或切細丁 (2 分鐘)
- 50 公斤的蔬果切片 (10 分鐘內)
- 15 公斤的蔬果切條 (3 分鐘)

更多產品資訊，請掃描 QR code

新鮮果汁



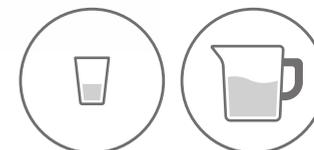
robot coupe®

富含營養的新鮮果汁 舉手可得！

榨汁機 J 100



J 100



單點或瓶裝果汁：

- 250 毫升杯裝果汁只需 6 秒鐘
- 2 公升的壺裝果汁只需 1 分鐘

更多產品資訊，請掃描 QR code

即食餐



robot coupe®

精巧而多功能的解決方案

食物處理機



R 502
5,9 L



R 752 V.V.
7,5 L

幾分鐘內就能製作：

- 5 公升的美乃滋 (1 分半)
- 4 公斤的魚絞肉 (1 分鐘)
- 15 公斤的蔬菜條 (3 分鐘)
- 10 公斤的馬鈴薯泥 (2 分鐘)

更多產品資訊，請掃描 QR code

麵包蛋糕



robot coupe®

切割攪拌：烘焙甜點必備工具

調理機 R 5 & R 7V.V.



R 5
5,9 L



R 7 V.V.
7,5 L

準備範例：

帕林內、馬卡龍、甘納許、杏仁膏、杏仁粉…

- 3 公斤的杏仁膏處理好 (3 分鐘)
- 4 公斤的榛果粉 (2 分鐘內)

更多產品資訊，請掃描 QR code

濃湯



robot coupe®

新鮮且富含維生素

浸入式均質機 MP 450 Combi Ultra



在最短時間內做好新鮮湯品與醬汁！

- 50 公升冷/熱湯 (5 分鐘)
- 3 公升淋醬 (1 分半)

自動攪拌解決方案



固定式鍋架



滑動式鍋架



MP 450
combi Ultra

更多產品資訊，請掃描 QR code

披薩



robot coupe®

披薩備料綜合解決方案

蔬果處理機

· 50 公斤的蔬菜切片、香腸切片、刨起士絲/粉 (10 分鐘內)



2-mm 切片盤
櫛瓜、蘑菇、洋蔥和
義大利香腸適用



4-mm 切片盤
番茄、圓茄、雞
肉、甜椒適用



7-mm 刨絲盤
莫札瑞拉或披薩起
司混合適用

可選
+
50
盤



浸入式均質機

MP 450 Ultra

· 50 公升番茄醬 (3 分鐘)



MP 450
Ultra



CL 50 Ultra



CL 52



調理機 R 5

· 2.5 公斤麵團
(2 分鐘)



R 5

更多產品資訊，請掃描 QR code

中央廚房

robot coupe®

在最短時間內處理大量作業!



落地型蔬果處理機 CL 60 WORKSTATION

- 高達1800公斤的蔬菜切片 (1小時)
- 大量新鮮馬鈴薯泥只需極短時間

落地型切割攪拌機 R 30

- 12公斤的沾醬-鷹嘴豆、青醬等 (4分鐘)
- 17公斤的美乃滋 (2分半)
- R-Vac支援真空攪拌調理



CL 60



R 30

更多產品資訊，請掃描 QR code



產品示範諮詢請洽：
robot-coupe.com

經銷商

探索全系列產品



robot  **coupe**[®]

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