

robot coupe[®]

Spezielle Lösungen
für die Nahrungsmittelvorbereitung in
Supermärkten 



ROBOT-COUCPE IST #THESOLUTION

FÜR DAS FRISCHWARENANGEBOT IN SUPERMÄRKTEN



① Frisches Obst und Gemüse



② Frischer Saft



③ Fertiggerichte



④ Back- und Konditorwaren



⑤ Suppen



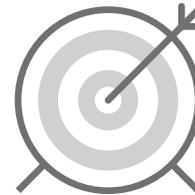
⑥ Pizza

DIE VORTEILE DER LÖSUNGEN VON ROBOT-COUPE



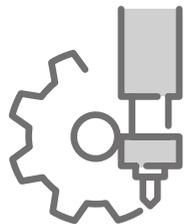
ZEITSPAREND

Weniger manuelle Arbeiten und höhere Produktivität



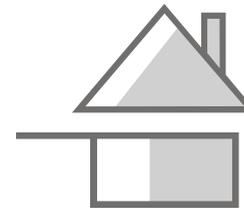
PRÄZISE

Gleichbleibende Ergebnisse = Gleichbleibender Wareneinsatz



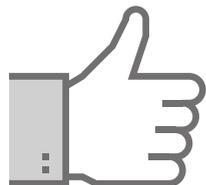
ZUVERLÄSSIG UND LANGLEBIG

Hochleistungsmotoren für intensiven Gebrauch



HAUSGEMACHT

Leicht zubereitete und hausgemachte Gerichte für Ihre Kunden



LEICHT ZU BEDIENEN

Einfach und benutzerfreundlich



LEICHT ZU REINIGEN

Alle mit Lebensmitteln in Kontakt kommenden Teile sind abnehmbar und leicht zu reinigen. HACCP-konform.

Frisches Gemüse



robot coupe®

DIE GRÖSSTE SCHNITTVIELFALT

GEMÜSESCHNEIDER TISCHGERÄTE



CL50 Ultra



CL52

Hoher Durchsatz... Schneiden, reiben, würfeln :

- 10 kg Gemüse in Würfel schneiden in 2 Minuten
- 50 kg Gemüse in Scheiben schneiden in weniger als 10 Minuten
- 15 kg Gemüse in Julienne schneiden in 3 Minuten

Für zusätzliche Produktinformationen QR-Code scannen.

Frischer Saft

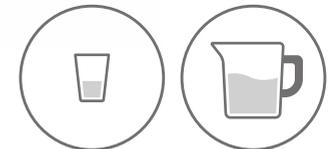
robot coupe®

NÄHRSTOFFREICHER FRISCHER SAFT IN SEKUNDENSCHNELLE

ENTSAFTER J100



J100



Frisch gepresster Saft auf Anfrage oder abgefüllt:

- 250 ml im Glas in 6 Sekunden
- 2 l in einer Karaffe in 1 Minute

Für zusätzliche Produktinformationen QR-Code scannen.

Fertiggerichte

robot coupe®

KOMPAKTE UND VIELSEITIGE LÖSUNG

KOMBIGRÄTE



R 502
5,9 L



R 752 V.V.
7,5 L

Zubereitung in wenigen Minuten:

- 5 Liter Mayonnaise in 1 1/2 Minuten
- 4 kg Fischtatar in 1 Minute
- 15 kg Gemüse-Julienne in 3 Minuten
- 10 kg Kartoffelpüree in 2 Minuten

Für zusätzliche Produktinformationen QR-Code scannen.

Back- und Konditorwaren

robot coupe®

KUTTER: UNVERZICHTBAR FÜR DIE ZUBEREITUNG VON BACKWAREN

KUTTER R5 & R7 V.V.



R5
5,9 L



R7 V.V.
7,5 L

Beispiele für Zubereitungen::

Pralinen, Macaron, Ganache, Marzipan, gemahlene Mandeln

- 3 kg Marzipanmasse in 3 Minuten
- 4 kg gemahlene Haselnüsse in weniger als 2 Minuten

Für zusätzliche Produktinformationen QR-Code scannen.

Suppen

robot coupe®

FRISCH UND VITAMINREICH

STABMIXER MP 450 Combi Ultra



Zubereitung von Suppen und Saucen in kürzester Zeit!

- 50 Liter heiße oder kalte Suppe in 5 Minuten
- 3 Liter Salatdressing in 1 1/2 Minuten

Lösungen für intensiven Gebrauch:



Universal-Topfaufsatz



Verstellbare Topfaufsätze



MP 450
combi Ultra

Für zusätzliche Produktinformationen QR-Code scannen.

Pizza

robot coupe®

KOMPLETTLÖSUNG FÜR DIE ZUBEREITUNG VON PIZZA

GEMÜSESCHNEIDER

- 50 kg geschnittenes Gemüse, Wurst oder geriebener Käse in weniger als 10 Minuten



2-mm-Schneidscheibe
für Zucchini, Pilze,
Zwiebeln und Salami



4-mm-Schneidscheibe
für Tomaten, Auberginen,
Hühnerfleisch, Paprika



7-mm-Reibescheibe
zum Reiben von Mozzarella
oder Pizzakäse



LIEFERBAR
+
50
SCHEIBEN



CL50 Ultra



CL52



STABMIXER MP450 Ultra

- 50 Liter Tomatensauce
in 3 Minuten



MP450 Ultra



KUTTER R5

- 2,5 kg Teig
in 2 Minuten



R5

Für zusätzliche Produktinformationen QR-Code scannen.

Produktion in der Küche

robot coupe®

GROSSE MENGEN IN REKORDZEIT!



GEMÜSESCHNEIDER CL60 WORKSTATION

- Bis zu 1800 kg geschnittenes Gemüse in 1 Stunde
- Große Mengen Kartoffelpüree in kürzester Zeit



CL60

VERTIKALKUTTER R30

- 12 kg Dips (Hummus, Pesto usw.) in 4 Minuten
- 17 kg Mayonnaise in 2 1/2 Minuten
- R-Vac für die Verarbeitung unter Vakuum



R30

Für zusätzliche Produktinformationen QR-Code scannen.



Fordern Sie auf unserer
Website eine Vorführung an:

robot-coupe.com

Händlerstempel

Lernen Sie unsere Produktpalette kennen.



robot  coupe®

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