

robot coupe®

Soluciones destinadas

para todo lo necesario en la preparación culinaria en

supermercados



ROBOT-COUCPE ES #LASOLUCION

PARA LOS PRODUCTOS FRESCOS DISPONIBLES EN LOS SUPERMERCADOS



1 Frutas y hortalizas frescas



2 Zumos frescos



3 Platos preparados



4 Panadería pastelería



5 Sopas y cremas



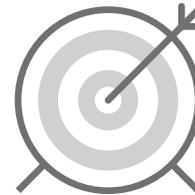
6 Pizzas

LAS VENTAJAS DE LAS SOLUCIONES ROBOT-COUCPE



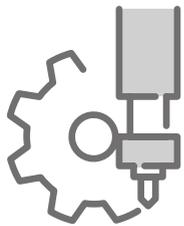
AHORRE TIEMPO

Reduzca las tareas manuales y aumente la productividad.



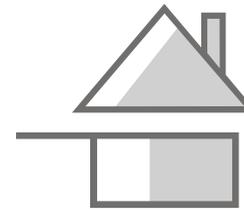
PRECISIÓN

Resultados homogéneos = control de los costes de los alimentos



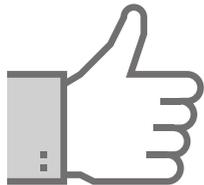
FIABLE Y DURADERO

Motores robustos diseñados para un uso intensivo.



REALIZACIÓN CASERA

Facilita la creatividad y ofrece preparaciones caseras a sus clientes.



FÁCIL DE UTILIZAR

Sencillo y fácil.



LIMPIEZA FÁCIL

Todos los elementos en contacto con los alimentos se pueden desmontar y limpiar fácilmente. Compatible HACCP.

Hortalizas frescas



robot coupe®

LA MÁS AMPLIA GAMA DE CORTES

CORTA-HORTALIZAS



CL50 Ultra



CL52

Alto rendimiento...rebanar, rallar, picar en dados y juliana:

- 10 kg de corte en dados o brunoise en 2 minutos
- 50 kg de hortalizas rebanadas en menos de 10 minutos
- 15 kg de hortalizas en juliana en 3 minutos

Para mayor información sobre los productos, por favor utilice el código QR.

Zumos frescos

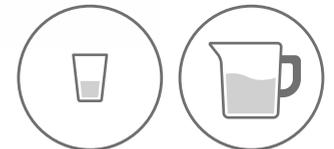
robot coupe®

¡ZUMOS NUTRITIVOS EN POCOS SEGUNDOS!

EXTRACTOR DE ZUMOS J100



J100



Zumo Ultrafresco a demanda o pre-embotellado:

- 250 ml en un vaso en 6 segundos
- 2 L en una jarra en 1 minuto

Para mayor información sobre los productos, por favor utilice el código QR.

Alimentos preparados

robot coupe®

UNA SOLUCIÓN COMPACTA Y VERSÁTIL

COMBINADOS



R 502
5,9 L



R 752 V.V.
7,5 L

Preparado en tan sólo algunos minutos:

- 5 litros de mayonesa en 1 minuto y medio
- 4 kg de tártar de pescado en 1 minuto
- 15 kg de hortalizas en juliana en 3 minutos
- 10 kg de puré de patatas en 2 minutos

Para mayor información sobre los productos, por favor utilice el código QR.

Panadería pastelería



robot coupe®

CUTTER: ¡EL APARATO INDISPENSABLE PARA TODAS SUS PREPARACIONES DE PASTELERÍA!

CUTTERS R5 & R7 V.V.



R5
5,9 L



R7 V.V.
7,5 L

Ejemplo de preparaciones:

Praliné, macarrón, ganache, mazapán, harina de almendra, etc.

- 3 kg de mazapán listo en 3 minutos
- 4 kg de polvo de avellana en menos de 2 minutos

Para mayor información sobre los productos, por favor utilice el código QR.

Sopas

robot coupe®

FRESCO Y LLENO DE VITAMINAS

BRAZOS TRITURADORES MP 450 Combi Ultra



¡Haga sopas y salsas frescas en poco tiempo!

- 50 litros de sopa caliente o fría en 5 minutos
- 3 litros de vinagreta en 1 minuto y medio

Soluciones para uso intensivo:



Soporte universal para marmitas



Soportes ajustables para marmitas



MP 450
combi Ultra

Para mayor información sobre los productos, por favor utilice el código QR.

Pizza



robot coupe®

UNA SOLUCIÓN COMPLETA PARA PREPARAR SU PIZZA

CORTA-HORTALIZAS

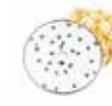
- 50 kg de hortalizas en rodajas, salchichas o queso rallado en menos de 10 minutos



Disco rebanador de 2 mm
para calabacín, champiñones,
cebolla y salami.



Disco rebanador de 4 mm
para tomates,
berenjena, pollo y
pimiento.



Disco rallador de 7 mm
para mozzarella o mezcla
de quesos para pizza.



BRAZOS TRITURADORES MP450 Ultra

- 50 litros de salsa de tomate en 3 minutos



MP450 Ultra



OPCIONAL
+
50
DISCOS



CL50 Ultra



CL52



CUTTER R5

- 2,5 kg de masa en 2 minutos



R5

Para mayor información sobre los productos, por favor utilice el código QR.

Cocinas centrales

robot coupe®

¡GRANDES CANTIDADES EN UN TIEMPO RÉCORD!

CORTA-HORTALIZAS CL60 WORKSTATION

- Hasta 1 800 kg de hortalizas en rodajas en 1 hora
- Grandes cantidades de puré de patatas en un mínimo de tiempo

CUTTERS VERTICALES R30

- 12 kg de dips (humus, pesto, etc.) en 4 minutos
- 17 kg de mayonesa en 2 minutos y medio
- R-Vac para sus preparaciones al vacío



CL60



R30

Para mayor información sobre los productos, por favor utilice el código QR.



Solicite una demostración
en nuestra página web:

robot-coupe.com

SELLO del distribuidor

Descubra nuestra gama de productos.



robot  coupe®

Riera figuera major, 43 baix • 08304 Mataró (Barcelona)

Tel. (93) 741 10 23 • arenas@robot-coupe.com