

robot coupe®

Solutions dédiées
pour toute préparation alimentaire en
grande surface 



ROBOT-COUCPE EST #LASOLUTION

POUR LES PRODUITS FRAIS EN GRANDE SURFACE.



① Fruits et légumes frais



② Jus frais



③ Plats préparés



④ Pains viennoiseries



⑤ Soupes



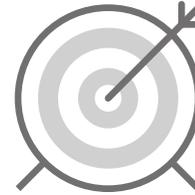
⑥ Pizzas

LES AVANTAGES DES SOLUTIONS ROBOT-COUCPE



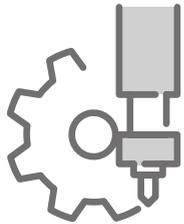
ECONOMISEZ DU TEMPS

Réduisez les tâches manuelles et augmentez votre productivité.



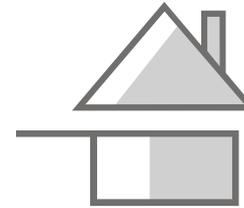
PRÉCISION

Résultats fiables = coûts alimentaires maîtrisés.



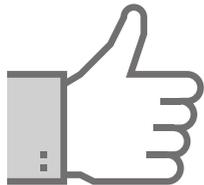
FIABLE ET DURABLE

Moteurs robustes conçus pour une utilisation intensive.



FAIT MAISON

Créez facilement des plats maison pour vos clients.



FACILE A UTILISER

Simple et convivial.



NETTOYAGE FACILE

Tous les éléments en contact avec les aliments sont facilement démontables et nettoyables. Compatible HACCP.

Légumes frais



robot coupe®

LA PLUS GRANDE VARIÉTÉ DE COUPES

COUPE-LÉGUMES



CL50 Ultra



CL52

Rendement élevé... émincés, râpés, brunoises et julienne :

- 10 kg de brunoises en 2 minutes
- 50 kg de légumes émincés en moins 10 minutes
- 15 kg de julienne de légumes en 3 minutes

Pour plus d'informations sur les produits, veuillez utiliser le QR Code.

Jus frais

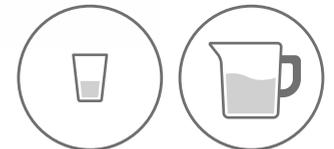
robot coupe®

UN JUS FRAIS ET NUTRITIF EN QUELQUES SECONDES !

EXTRACTEUR DE JUS J100



J100



Jus ultra frais à la demande ou pré-embouteillé :

- 250 ml dans un verre en 6 secondes
- 2 L en pichet en 1 minute

Pour plus d'informations sur les produits, veuillez utiliser le QR Code.

Plats préparés



robot coupe®

UNE SOLUTION COMPACTE ET POLYVALENTE

COMBINÉS CUTTER & COUPE-LÉGUMES



R502
5,9 L



R752 V.V.
7,5 L

Réalisez en quelques minutes :

- 5 litres de mayonnaise en 1 minute 30
- 4 kg de tartare de poisson en 1 minute
- 15 kg de julienne de légumes en 3 minutes
- 10 kg de purée de pommes de terre en 2 minutes

Pour plus d'informations sur les produits, veuillez utiliser le QR Code.

Pains viennoiseries



robot coupe®

BATTEURS-MÉLANGEURS ET CUTTERS : INCONTOURNABLES POUR TOUTES VOS PRÉPARATIONS PÂTISSIÈRES !

BATTEUR MÉLANGEUR RM8 et CUTTER R7 V.V.



RM8
7,6 L



R7 V.V.
7,5 L

Exemple de préparations :

Pralinés, macarons, ganache, pâte d'amande, poudre d'amande ...

- 3 kg de pâte d'amande prêts en 3 minutes avec le R7 V.V.
- 4 kg de poudre de noisettes en moins de 2 minutes avec le R7 V.V.
- Jusqu'à 4 kg de pain avec le RM8
- Jusqu'à 16 blancs d'œufs fouettés avec le RM8

Pour plus d'informations sur les produits, veuillez utiliser le QR Code.

Soupes

robot coupe®

FRAIS ET PLEIN DE VITAMINES

MIXER PLONGEANT MP 450 Combi Ultra



Préparez des soupes et des sauces fraîches en un rien de temps !

- 50 L de soupe chaude ou froide en 5 minutes
- 3 L de sauce en 1 minute 30

Solutions pour une utilisation intensive :



Support universel pour marmites



Supports marmites réglables



MP 450
combi Ultra

Pour plus d'informations sur les produits, veuillez utiliser le QR Code.

Pizzas



robot coupe®

UNE SOLUTION COMPLÈTE POUR LA PRÉPARATION DE VOS PIZZAS

COUPE-LÉGUMES

- 50 kg de légumes, de saucisson émincés ou de fromage râpé en moins de 10 minutes



Disque éminceur de 2 mm
pour courgettes, champignons, oignons et saucisson



Disque éminceur de 4 mm
pour tomates, aubergines, poulet et poivrons.



Disque râpeur de 7 mm
pour mozzarella ou fromage pour pizza



CL50 Ultra

CL52



MIXER PLONGEANT MP450 Ultra

- 50 litres de sauce tomate en 3 minutes



MP450 Ultra



CUTTER R5

- 2,5 kg de pâte en 2 minutes



R5

Pour plus d'informations sur les produits, veuillez utiliser le QR Code.

Cuisines centrales

robot coupe®

DE GRANDES QUANTITÉS EN UN TEMPS RECORD !



COUPE-LÉGUMES CL60 NUTRITION FRAÎCHEUR

- Jusqu'à 1 800 kg de légumes émincés en 1 heure
- Une grande quantité de purée de pommes de terre fraîche en un minimum de temps



CL60

CUTTER VERTICAL R30

- 12 kg de dips apéritifs (houmous, pesto ...) en 4 minutes
- 17 kg de mayonnaise en 2 minutes 30
- R-Vac pour les préparations sous-vide



R30

Pour plus d'informations sur les produits, veuillez utiliser le QR Code.



Demandez une démonstration
sur notre site web :

robot-coupe.com

TAMPON du revendeur

Découvrez notre gamme de produits.



robot  coupe®

France : 48, rue des Vignerons • 94300 VINCENNES

Tel. +(33) 1 43 98 88 33 • france@robot-coupe.fr

Belgique : 6, rue des Hayettes • 6540 MONT-SAINTE-GENEVIÈVE

Tel. (071) 59 32 62 • info@robot-coupe.be