


robot coupe®

Готовые решения
для приготовления еды в
супермаркетах 



ROBOT-COUPRE — #ГОТОВОЕ РЕШЕНИЕ

ДЛЯ СВЕЖЕПРИГОТОВЛЕННОЙ ПРОДУКЦИИ, ПРОДАВАЕМОЙ В СУПЕРМАРКЕТАХ.



1 Свежие фрукты и овощи



2 Свежевыжатый сок



3 Готовые блюда



4 Хлебобулочные и кондитерские изделия

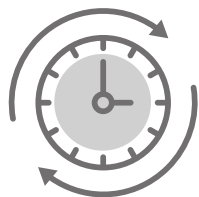


5 Супы



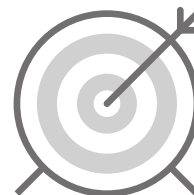
6 Пицца

ПРЕИМУЩЕСТВА РЕШЕНИЙ ОТ ROBOT-COUPRE



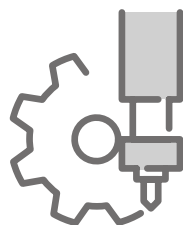
ЭКОНОМИЯ ВРЕМЕНИ

Снижение объёма операций, совершаемых вручную, увеличение производительности.



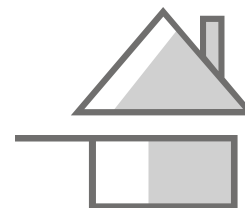
ТОЧНОСТЬ

Постоянство результата - контроль расходов на продукты.



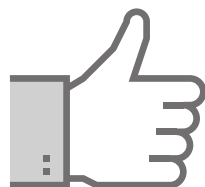
НАДЁЖНОСТЬ И ДОЛГОВЕЧНОСТЬ

Прочный мотор, созданный для интенсивного использования.



БЛЮДА ДОМАШНЕГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

С лёгкостью создавайте и предлагайте вашим посетителям блюда домашнего приготовления.



ЛЁГКОСТЬ В ИСПОЛЬЗОВАНИИ

Простое и удобное для пользователя оборудование.



ЛЁГКОСТЬ ОЧИСТКИ

Все детали, контактирующие с пищевыми продуктами, легко снимаются и моются. Соответствует стандартам HACCP.

Свежие овощи



robot coupe®

САМОЕ БОЛЬШОЕ РАЗНООБРАЗИЕ НАРЕЗКИ

ОВОЩЕРЕЗКИ



CL50 Ultra



CL52

Высокая производительность... слайсер, тёрка, кубики, соломка:

- 10 кг кубиков или мелких кубиков брюнуаз за 2 минуты
- 50 кг ломтиков овощей менее чем за 10 минут
- 15 кг соломки из овощей за 3 минуты

Более подробная информация об оборудовании доступна по данному QR-коду.

Свежевыжатый сок



robot coupe®

ПИТАТЕЛЬНЫЙ СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ СОК ЗА СЧИТАННЫЕ СЕКУНДЫ!

СОКОВЫЖИМАЛКИ-ЭКСТРАКТОРЫ J100



J100



Свежевыжатый сок в момент заказа или предварительно разлитый в бутылки:

- Стакан объёмом 250 мл за 6 секунд
- Кувшин объёмом 2 л за 1 минуту

Более подробная информация об оборудовании доступна по данному QR-коду.

Готовые блюда



robot coupe®

КОМПАКТНОЕ УНИВЕРСАЛЬНОЕ РЕШЕНИЕ

КУХОННЫЕ ПРОЦЕССОРЫ - УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ПРИВОД



R502
5,9 л



R752
7,5 л

Результат за считанные минуты:

- 5 л майонеза за 1,5 минуты
- 4 кг тартара из рыбы за 1 минуту
- 15 кг овощей соломкой за 3 минуты
- 10 кг картофельного пюре за 2 минуты

Более подробная информация об оборудовании доступна по данному QR-коду.

Хлебобулочные и кондитерские изделия



robot coupe®

КУТТЕР: НЕЗАМЕНИМЫЙ ПОМОЩНИК КОНДИТЕРА

КУТТЕРЫ R5 & R7



R5
5,9 л



R7
7,5 л

Примеры использования:

Пралине, пирожные макароны, ганаш, марципан, миндальная мука...

- 3 кг марципана за 3 минуты
- 4 кг фундуковой муки менее чем за 2 минуты

Более подробная информация об оборудовании доступна по данному QR-коду.

Супы



robot coupe®

СВЕЖЕСТЬ & ЗАРЯД ВИТАМИНОВ

РУЧНЫЕ МИКСЕРЫ MP 450 Combi Ultra



Готовьте свежие супы и соусы за минимальное время!

- 50 л горячего или холодного супа за 5 минут
- 3 л заправки за 1 минуту 30 секунд

Решения для интенсивного использования:



Универсальное крепление к кастрюле



Регулируемые крепления к кастрюле



MP 450
Combi Ultra

Более подробная информация об оборудовании доступна по данному QR-коду.

Пицца



robot coupe®

КОМПЛЕКСНОЕ РЕШЕНИЕ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЦЦЫ

ОВОЩЕРЕЗКИ

- 50 кг нарезанных на ломтики овощей, сосисок или тёртого сыра менее чем за 10 минут



2-мм диск-слайсер
для цуккини, грибов,
лука и салями



4-мм диск-слайсер
для помидоров,
баклажанов, курицы,
стручкового перца



7-мм диск-тёрка
для моцареллы или
смеси сыров для
пиццы

опция
+
50
ДИСКОВ



РУЧНЫЕ МИКСЕРЫ MP450 Ultra

- 50 л томатного соуса
за 3 минуты



MP450
Ultra



CL50 Ultra



CL52



КУТТЕРЫ R5

- 2,5 кг теста
за 2 минуты



R5

Более подробная информация об оборудовании доступна по данному QR-коду.

Производство на кухне



robot coupe®

БОЛЬШИЕ ОБЪЕМЫ В РЕКОРДНОЕ ВРЕМЯ!

ОВОЩЕРЕЗКИ CL60 WORKSTATION

- До 1 800 кг нарезанных овощей за 1 час
- Большие объемы свежего картофельного пюре за минимальное время



CL60

КУТТЕРЫ ВЕРТИКАЛЬНЫЕ R30

- 12 кг соусов (хумус, песто и тд...) за 4 минуты
- 17 кг майонеза за 2 минуты 30 секунд
- R-Vac функция вакуумирования для приготовления под вакуумом



R30

Более подробная информация об оборудовании доступна по данному QR-коду.



Запросите демонстрацию
на нашем веб-сайте:

robot-coupe.com

ПЕЧАТЬ дистрибьютера

Откройте для себя ассортимент нашей продукции.



robot coupe[®]

48, rue des Vignerons • 94300 VINCENNES • FRANCE

Tel. +(33) 1 43 98 88 33 • russia@robot-coupe.eu - ukraine@robot-coupe.eu