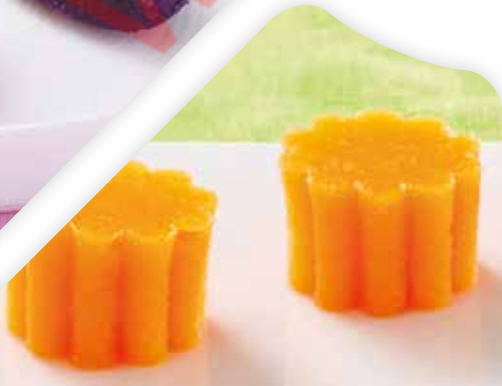


robot coupe®



НОВИНКА

**Время
работает
на вас**



**Кухонные
Процессоры
Универсальный
привод**
Куттер-Мясорубка
И Овощерезка



**Настольный
Куттер**



Blixer®



НОВИНКИ



Чаша из нерж. стали











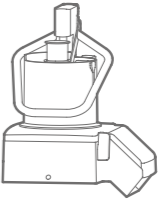
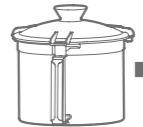





- Большая ёмкость 5,9 л или 7,5 л
- Эргономичная ручка Soft Touch



Таймер

режим обратного отсчёта времени и секундомер.
Незаменимый инструмент для гарантированной точности при стандартизации рецептов.

ПОДХОДЯЩЕЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ ДЛЯ КАЖДОГО ШЕФ-ПОВАРА И ДЛЯ ПРИВЕРЖЕННОСТИ ПЕРСОНАЛА НА КУХНЯХ

	Кухонные Процессоры	Настольный Куттер	Blixer®	
РЕСТОРАНЫ 	✓	✓		1 ✓ Снижение объёма ручного труда    
СТОЛОВЫЕ 		✓		2 ⌚ Экономия времени и денег  <p>КАРТОФЕЛЬ ФРИ ДОМАШНЕГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ 20 кг = 4 мин</p>  <p>МАЙОНЕЗ 3л = 1 мин</p>  <p>МОРКОВЬ С ИЗМЕНЕННОЙ ТЕКСТУРОЙ 2 кг = 1 мин</p>
			✓	3 📈 Повышение производительности  <p>До: 250 кг/ч 400 порций</p>  <p>До: 3,8 кг 100 порций</p>  <p>До: 5,3 л 25 порций</p>
РЕМЕСЛЕННИКИ 	✓	✓		4 💡 Раскрытие творческого потенциала   

Применения Куттера



Соусы, эмульсии



Измельчение



Перемалывание



Измельчение



Замес Теста



Тонкое измельчение

Применения Ов ощерезки



Слайсер



Соломка



Фигурные ломтики



Кубики



Тёрка



Картофель фри

Применения Vlixer®



Изменение текстуры продуктов



Дуэт из свежей краснокочанной капусты и сельдерея



Стейк из лосося с брюссельской капустой



Пюре из свежих яблок гренни смит

2 аппарата в 1!



Кухонные Процессоры Универсальный привод Куттер-Мясорубка и Овощерезка

R 502 - R 752

R 502 Воронки для фруктов и овощей любых размеров



Толкатель Exactitube
Ø 39 мм



Цилиндрическая воронка
Ø 58 мм



Большая воронка
Крупные овощи

R 752 Воронки для фруктов и овощей любых размеров



Широкая воронка XL
Крупные овощи



Цилиндрическая воронка
Ø 58 мм



Толкатель Exactitube
Ø 39 мм

R 752 Рычаг с усилителем:



- Удобство в использовании
- Снижение риска травм и облегчение работы оператора
- Снижение тяжести труда

Таймер: режим обратного отсчёта времени и секундомер. Точность при приготовлении.



Асинхронный мотор промышленного назначения: Для интенсивного использования.



R 752 Нож из нерж. стали: Съёмные регулируемые лезвия.



Скребок: Для лёгкого соскребания продукта.

Чаша из нерж. Стали: Большая ёмкость 5,9 л или 7,5 л. Экономия времени за счет увеличения обрабатываемого объёма.

Эргономичная ручка Soft Touch: Удобство в использовании.

Незаменимый помощник на кухне



Настольный Куттер

R5 - R7

Нож низкой посадки:

однородный результат при работе как с большими, так и с маленькими объемами.



R7 Нож из нерж. стали:

Съемные регулируемые лезвия.



Асинхронный мотор промышленного назначения:

Для интенсивного использования.

Отверстие в крышке позволяет легко добавлять ингредиенты в процессе приготовления.

Чаша из нерж. Стали:

Большая ёмкость 5,9 л или 7,5 л. Экономия времени за счет увеличения обрабатываемого объема.

Эргономичная ручка

Soft Touch: удобство в использовании.

Таймер:

режим обратного отсчета времени и секундомер. Точность при приготовлении.



Новый подход к сбалансированному питанию



Blixer®

Blixer 5 - Blixer 7

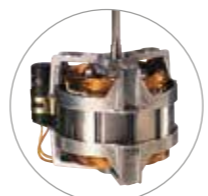


Нож с мелкими зубчиками:
для изменения текстуры всех сырых или приготовленных продуктов.

Нож низкой посадки:
позволяет работать как с большими, так и с малыми объемами, облегчая управление меню.



Съёмные аксессуары:
легкая очистка деталей, контактирующих с пищевыми продуктами.



Асинхронный мотор промышленного назначения:
Для интенсивного использования.

Лопатка Бликсера:
для более тонкой и однородной текстуры.



Чаша из нержавеющей стали:
Большая ёмкость 5,9 л или 7,5 л. Экономия времени за счет увеличения обрабатываемого объема. Высокое горлышко чаши позволяет работать с жидкими текстурами.

Эргономичная ручка Soft Touch:
удобство в использовании.

Таймер:
режим обратного отсчёта времени и секундомер. Точность при приготовлении.





Кухонные Процессоры Универсальный привод Куттер-Мясорубка И Овощерезка



Характеристики

Модели	Вместимость чаши	Макс. объем для функции Куттер-Мясорубка	Практическая произ-ть* для функции Овощерезка	Кол-во порций за смену	Мощность (Вт)	скорости	Артикул	Однофазное	Трехфазное
R 502	5,9 л	3,2 кг	150 кг/ч	30 - 300	900	750 и 1500 об/мин	2382		•
R 752	7,5 л	3,8 кг	250 кг/ч	50 - 400	1800	750 и 1500 об/мин	2113		•



Настольный Куттер



Модели	Вместимость чаши	Макс. вес обрабатываемых продуктов за операцию	Кол-во порций за смену	Мощность (Вт)	скорости	Артикул	Однофазное	Трехфазное
R 5 - 1V	5,9 л	3,2 кг	20 - 80	750	1500 об/мин	24608	•	
R 5 - 2V	5,9 л	3,2 кг	20 - 80	1500	1500 и 3000 об/мин	24614		•
R 7	7,5 л	3,8 кг	20 - 100	1500	1500 и 3000 об/мин	24658		•



Blixer®



Модели	Вместимость чаши	Макс. вес обрабатываемых продуктов за операцию	Количество блюд весом 200 гр	Мощность (Вт)	скорости	Артикул	Однофазное	Трехфазное
Blixer 5	5,9 л	3,8 кг	3 - 20	1500	1500 и 3000 об/мин	33259		•

* Практическая произ-ть, учитывающая операции по загрузке машины



robot coupe®

www.robot-coupe.com

**Главный офис, Департаменты
по маркетингу и по экспорту**

russia@robot-coupe.eu

ukraine@robot-coupe.eu