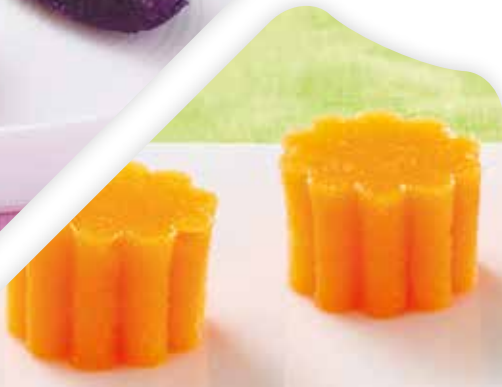


robot coupe®



NUEVO

**El tiempo
trabaja
para usted**



Combinados Cutters y Corta-Hortalizas



Cutter de Mesa



Blixer®



LAS NOVEDADES



Cuba de acero inoxidable

- Gran capacidad de 5.9 L ó 7.5 L
- Asa ergonómica soft touch



Temporizador

Cuenta atrás y cronómetro
Una herramienta indispensable para estandarizar las recetas con una precisión garantizada

UNA OFERTA ADAPTADA PARA TODOS LOS CHEFS, ÚTIL TAMBIÉN PARA FIDELIZAR AL EQUIPO EN LA COCINA

		Combinados	Cutters	Blixer®
RESTAURACIÓN COMERCIAL 	RESTAURACIÓN CON SERVICIO DE MESA	✓	✓	
RESTAURACIÓN COLECTIVA 	COMEDORES DE EMPRESA O ESCOLARES		✓	
	RESTAURACIÓN EN EL CAMPO DE LA SALUD			✓
ARTESANOS 	CHARCUTEROS CATERING	✓	✓	

1 ✓ Reducir las tareas manuales



2 ⌚ Ganar tiempo y dinero



PATATAS FRITAS CASERAS
40 lbs = 4 min

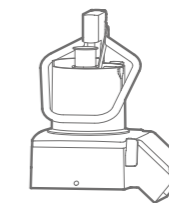


MAYONESA
3 L = 1 min



TEXTURA MODIFICADA DE ZANAHORIAS
4.5 lbs = 1 min

3 📈 Aumentar el rendimiento



Hasta :
550 lbs/h
400 cubiertos



Hasta :
8.3 lbs
100 cubiertos



Hasta :
5.3L
25 cubiertos

4 💡 Potenciar la creatividad



Aplicaciones cutter



Emulsionar



Picar



Rodajas



Bastoncitos



Pulverizar



Picar



Rodajas onduladas



Macedonia



Amasar



Emulsionar



Rallados



Patatas fritas

Aplicaciones Cor ta-hortalizas



Aplicaciones Blixer®



Transformar los productos enteros en texturas modificadas



Dúo de col Lombarda y apio crudos



Filete de salmón con Coles de Bruselas



Compota cruda de manzanas Granny Smith

2 Máquinas en Una!



Combinados Cutters y Corta-Hortalizas

R 502 - R 502 V.V. - R 702 - R 702 V.V. - R 752 V.V.

R 502 - R 502 V.V. - R 702 - R 702 V.V. Tolvas adaptadas a todos los tamaños de frutas y hortalizas

R 752 V.V. Tolvas adaptadas a todos los tamaños de frutas y hortalizas



Empujador Exactitube
Ø 1 17/32"



Tolva cilíndrica
Ø 2 1/4"



Tolva grande Hortalizas voluminosas



Tolva extra ancha Hortalizas voluminosas



Tolva cilíndrica
Ø 2 1/4"



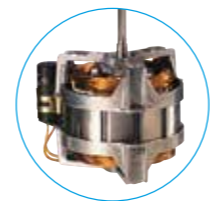
Empujador Exactituber
Ø 1 17/32"

R 752 V.V.
Palanca con movimiento asistido:



- Comodidad de trabajo
- Prevención de los TME
- Reducción de la dificultad del trabajo

Temporizador:
Cuenta atrás y cronómetro. Trabajo de precisión.



Motor industrial asíncrono:
Uso intensivo.

R 702 - R 702 V.V. - R 752 V.V. Cuchilla en acero inoxidable:
Hojas desmontables y ajustables.



Brazo rascador:
Acceder a las esquinas fácilmente

Cuba de acero inoxidable:
Gran capacidad 5.9L ó 7.5L. Ganar tiempo aumentando las cantidades procesadas.

Asa ergonómica soft touch:
Comodidad de uso.



Indispensable en la cocina



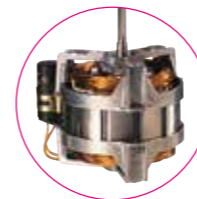
Cutter de Mesa

R 5 V.V. - R 7 V.V.

Cuchilla a ras de cuba:
Trabajo homogéneo de pequeñas
y grandes cantidades



Cuchilla en acero inoxidable:
Hojas desmontables
y ajustables.



**Motor industrial
asíncrono:**
Uso intensivo.

Función R-Mix:
Acceder a las
esquinas fácilmente.

El orificio en la tapa permite
añadir fácilmente ingredientes
durante la preparación.

Cuba de acero inoxidable:
Gran capacidad 5.9L ó 7.5L.
Ganar tiempo aumentando las
cantidades procesadas.

Asa ergonómica soft touch:
Comodidad de uso.

Temporizador:
Cuenta atrás y cronómetro.
Trabajo de precisión.



El nuevo equilibrio alimenticio



Blixer®

Blixer 5 - 5 V.V. - 7 - 7 V.V.



Cuchilla dentada:

Para transformar todos los ingredientes cocidos o crudos en textura modificada.

Cuchilla a ras de cuba:

Preparar pequeñas y grandes cantidades para gestionar mejor los menús.



Accesorios desmontables:

Limpieza fácil de las piezas en contacto con los alimentos.



Motor industrial asíncrono:

Uso intensivo.

Brazo del Blixer®:

Mejora la fineza y la homogeneidad de la preparación.



Cuba de acero inoxidable:

Gran capacidad 5.9L ó 7.5L. Ganar tiempo aumentando las cantidades procesadas. La chimenea alta de la cuba permite procesar texturas líquidas.

Asa ergonómica soft touch:

Comodidad de uso.

Temporizador:

Cuenta atrás y cronómetro. Trabajo de precisión.





Combinados

Cutters y Corta-Hortalizas



Características

Modelos	Capacidad de la cuba	Cantidad máxima en función cutter	Rendimiento práctico* en función corta-hortalizas	Número de cubiertos por servicio	Velocidades	Monofásico	Trifásico
R 502	5.9 L	Hasta 7 lbs	330 lbs	30 - 300	900 y 1800 rpm		●
R 502 V.V.	5.9 L	Hasta 7 lbs	330 lbs	30 - 300	300 a 3500 rpm	●	
R 702	7.5 L	Hasta 8.3 lbs	330 lbs	50 - 400	900 y 1 800 rpm		●
R 702 V.V.	7.5 L	Hasta 8.3 lbs	550 lbs	50 - 400	300 a 3500 rpm	●	
R 752 V.V.	7.5 L	Hasta 8.3 lbs	550 lbs	50 - 400	300 a 3500 rpm	●	



Cutter de Mesa



Modelos	Capacidad de la cuba	Cantidad máxima por operación	Número de cubiertos por servicio	Velocidades	Monofásico	Trifásico
R 7 V.V.	7.5 L	Hasta 7 lbs	20 - 80	300 a 3500 rpm	●	
R 7 V.V.	7.5 L	Hasta 8.3 lbs	20 - 100	300 a 3500 rpm	●	

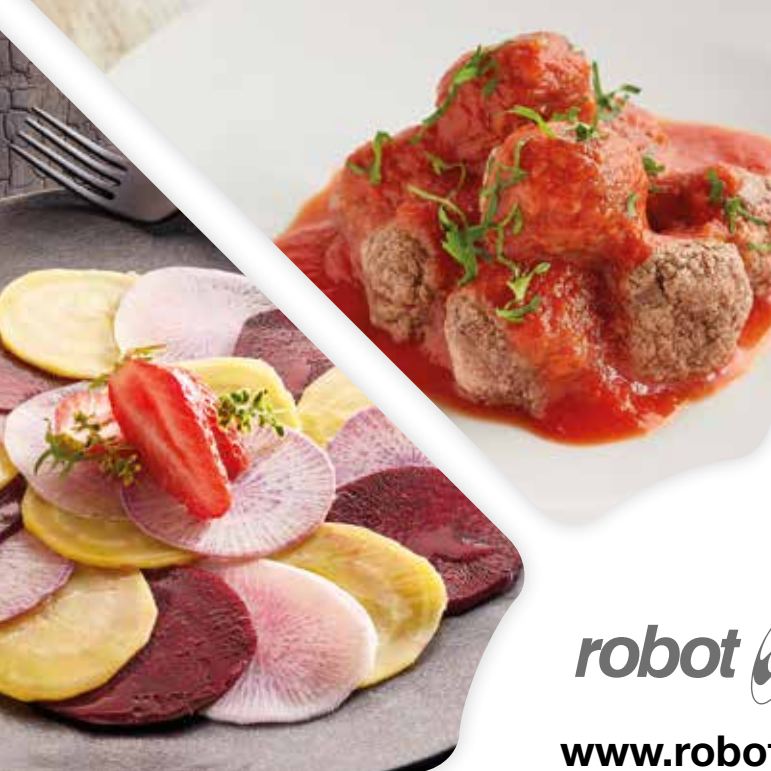


Blixer®



Modelos	Capacidad de la cuba	Cantidad máxima por operación	Número de porciones de 200 g	Velocidades	Monofásico	Trifásico
Blixer 5	5.9 L	0.75 a 7 lbs	3 - 20	1800 y 3600 rpm		●
Blixer 5 V.V.	5.9 L	0.75 a 7 lbs	3 - 20	300 a 3500 rpm	●	
Blixer 7	7.5 L	1 a 8 lbs	3 - 25	1800 y 3600 rpm		●
Blixer 7 V.V.	7.5 L	1 a 8 lbs	3 - 25	300 a 3500 rpm	●	

* Rendimiento práctico tomando en cuenta las operaciones de carga de la máquina



robot coupe®

www.robot-coupe.com

DISTRIBUTED BY:

**Robot Coupe U.S.A., Inc., 264 South
Perkins, Ridgeland, MS 39157**

Email: info@robotcoupeusa.com

