

# robot @ coupe®

Мировой лидер в сфере производства профессионального оборудования для переработки продуктов **ROBOT COUPE** предлагает Вашему вниманию уникальный проект по оптимизации пространства на территории супермаркета для свежеприготовленной продукции.



## ПРЕИМУЩЕСТВА РЕШЕНИЙ ОТ ROBOT COUPE



### 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.



## 1 Свежие фрукты и овощи

Зона "Свежие фрукты и овощи" предлагает самое большое разнообразие нарезки.

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

### Овощерезки Robot Coupe CL50 / CL52

- производительность 250кг/час / 300 кг/час
- для нарезки сырых и вареных овощей;
- корпус из нержавеющей стали;
- 2 воронки;
- 230В / 220В;
- 0,55 кВт



## 2 Свежевыжатый сок

Возможность для получения свежего питательного сока предлагает зона "Свежевыжатый сок".

Свежевыжатый сок в момент заказа или предварительно разлитый в бутылки:

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

### Соковыжималка Robot Coupe J100

- асинхронный двигатель;
- производительность до 160 л/час;
- полупрозрачный контейнер для мякоти на 7.2 л;
- полезная высота 251 мм;
- большой поддон для капель;
- 1 кВт;
- 230В;
- 12,9 кг.





### 3 Готовые блюда

Кухонные процессоры представляют собой компактное универсальное решение для зоны "Готовые блюда".

- 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

**Кухонные процессоры Robot Coupe R502 / R752** - уникальное оборудование, совмещающее в себе функции куттера и овощерезки. С кухонным процессором доступны все виды нарезки, измельчения, замешивания теста, размалывания и перемешивания.

Два режима скорости: - 750 или 1500 об/мин, вес брутто 30 кг, 400В, 1 / 1,8 кВт.



### 4 Хлебобулочные и кондитерские изделия

Куттер - незаменимый помощник кондитера в зоне "Хлебобулочные и кондитерские изделия".

Примеры использования:

Пралине, пирожные макарон, ганаш, марципан, миндальная и овсяная мука и пр.

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

**Настольные куттеры Robot Coupe R5 / R7** предназначены для измельчения, приготовления тонких фаршей, эмульсий, взбитых сливок, для размалывания и замешивания теста за самое короткое время, обеспечивая высокое качество конечного продукта.

Чаша из нержавеющей стали с ручкой SoftTouch, в 2 скорости 1500 и 3000 об/мин, таймер, 1,5 кВт, 400 В





## ⑤ Супы

Получить свежесть и заряд витаминов поможет оборудование для зоны "Супы".

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



**Ручной миксер MP450 Combi Plus** со съемной насадкой (нож, трубка, венчик)

- обслуживаемой емкости 50 л;
- скорость вращения: 1500-9000 об/мин (блендер) / 250-1500 об/мин. (венчик)
- съемный шнур питания Easy Plug;
- световой LED индикатор питания;
- 0.5кВт;
- 230В.



## ⑥ Пицца

Самый широкий спектр разнообразного оборудования включает в себя зона "Пицца".

**Овощерезки** с дисками разного диаметра (2-мм диск-слайсер для цуккини, грибов, лука, салями; 4-мм диск-слайсер для помидоров, баклажанов, курицы, стручкового перца; 7-мм диск-терка для моцареллы или смеси сыров для пиццы), **ручные миксеры**, а также **куттеры** станут отличным комплексным решением по оснащению площади необходимым производственным оборудованием.

# ПРОИЗВОДСТВО НА КУХНЕ

Также при необходимости реализации больших объемов продукции **ROBOT COUPE** предлагает настоящее производственное решение, которое позволит удовлетворить даже самые амбициозные планы это в рекордное время.



## ОВОЩЕРЕЗКИ CL60 WORKSTATION

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

## КУТТЕРЫ ВЕРТИКАЛЬНЫЕ R30

- 12 кг соусов за 4 минуты;
- 17 кг майонеза за 2 минуты 30 секунд;
- R-Vac функция вакуумирования для приготовления под вакуумом

### По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Архангельск (8182)63-90-72  
Астана +7(7172)727-132  
Астрахань (8512)99-46-04  
Барнаул (3852)73-04-60  
Белгород (4722)40-23-64  
Брянск (4832)59-03-52  
Владивосток (423)249-28-31  
Волгоград (844)278-03-48  
Вологда (8172)26-41-59  
Воронеж (473)204-51-73  
Екатеринбург (343)384-55-89  
Иваново (4932)77-34-06  
Ижевск (3412)26-03-58  
Иркутск (395) 279-98-46

Казань (843)206-01-48  
Калининград (4012)72-03-81  
Калуга (4842)92-23-67  
Кемерово (3842)65-04-62  
Киров (8332)68-02-04  
Краснодар (861)203-40-90  
Красноярск (391)204-63-61  
Курск (4712)77-13-04  
Липецк (4742)52-20-81  
Магнитогорск (3519)55-03-13  
Москва (495)268-04-70  
Мурманск (8152)59-64-93  
Набережные Челны (8552)20-53-41  
Нижний Новгород (831)429-08-12

Новокузнецк (3843)20-46-81  
Новосибирск (383)227-86-73  
Омск (3812)21-46-40  
Орел (4862)44-53-42  
Оренбург (3532)37-68-04  
Пенза (8412)22-31-16  
Пермь (342)205-81-47  
Ростов-на-Дону (863)308-18-15  
Рязань (4912)46-61-64  
Самара (846)206-03-16  
Санкт-Петербург (812)309-46-40  
Саратов (845)249-38-78  
Севастополь (8692)22-31-93  
Симферополь (3652)67-13-56

Смоленск (4812)29-41-54  
Сочи (862)225-72-31  
Ставрополь (8652)20-65-13  
Сургут (3462)77-98-35  
Тверь (4822)63-31-35  
Томск (3822)98-41-53  
Тула (4872)74-02-29  
Тюмень (3452)66-21-18  
Ульяновск (8422)24-23-59  
Уфа (347)229-48-12  
Хабаровск (4212)92-98-04  
Челябинск (351)202-03-61  
Череповец (8202)49-02-64  
Ярославль (4852)69-52-93

Киргизия (996)312-96-26-47

Казахстан (772)734-952-31

Таджикистан (992)427-82-92-69