



Лидер рынка в своем секторе оборудования для профессиональной кухни



- Наше оборудование создается чтобы служить долго
- Разрабатывается и производится во Франции
- Постоянный контакт с поварами и кондитерами во всех регионах мира
- Постоянные инновации предвосхищают потребности
- Заслуженная репутация надежного оборудования
- Поддержка представителей бренда

#THESOLUTION

#РЕШЕНИЕ

Все овощерезки имеют

в комплекте

Универсальный инструмент
D-CLEAN KIT для очистки
решеток



Все ножи можно мыть в
посудомоечных машинах
благодаря уникальному
покрытию



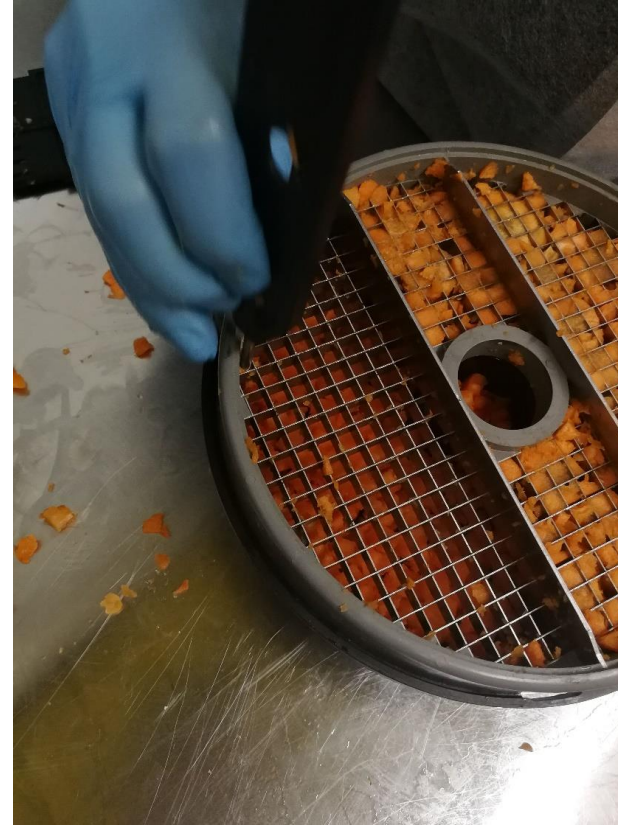
Инструмент для быстрой и
безотходной очистки решеток
EASY CLEAN EXPRESS



15 секунд!

0% отходов!

Для чего нужен D-Clean Kit?



- Универсальный
- Размеры:
5, 8, 10, 12, 14 мм



- Экономит время на очистку
- Делает очистку безопасной
- Продляет срок службы ножей

Для чего нужна вешалка для ножей?



8



16

Easy Clean Express (172 Евро)

– быстрая и безотходная
очистка решетки

Размеры 8, 10, 12, 14.



4 движения –
и оставшийся продукт
дорезан и добавлен к
нарезке, а не выкинут.

Пример экономии на очистке решетки кубика 10 мм в кулинарии

(1 продукт – 1 нарезка в день, больше 200 г продукта не выбрасывается):

- Колбаса Докторская - 400 р/кг, в день – 80 р., в месяц - 2400 р.
- Огурцы – 250 р/кг, в день – 50 р., в месяц - 1500 р.
- Огурцы соленые – 150 р/кг, в день – 30 р., в месяц – 900 р.
- Свекла – 115 р/кг, в день – 23 р., в месяц– 690 р.
- Картофель - 55 р/кг, в день – 11 р., в месяц – 330 р.
- Картофель варенный - 55 р/кг, в день – 11 р., в месяц - 330 р.

Итого: 6150 р/месяц – экономия.

Окупаемость Easy Clean Express 18060 руб – < **3 месяцев.** Потом – доход

Аксессуар EASY LOADER + новый
нож фри 6x6 мм



Хрустящий фри из свежего
картофеля без предварительного
бланширования

Жареная картошка
«по-домашнему» -
25 кг за 4 минуты!



Аксессуар EASY STACKER для удобной
нарезки помидоров на сэндвичи,
бургеры, пиццу, салат-бар



- Меньше потеря сока
- Быстрее нарезать на половинки
- Удобнее раскладывать на сэндвичи



robot coupe[®]

Самый большой ресурс
ножа и редуктора
венчика



Съемный шнур Easy Plug,
LED-индикатор и штатное
место намотки шнура



Простая замена ножа и шнура
без обращения в сервис!



21 модель
От 1 до 400 литров!



Миксеры Robot Coupe называют «неубиваемыми»



Специальные модели "TP" для опрокидывающихся сковород (tilting pan)



Простая замена ножа и шнура без обращения в сервис!



MP350 Ultra TP –
50-100 литров

MP800 Turbo TP –
> 100 литров



- Мощные, для больших объемов
- Удобная длина
- Дополнительная ручка
- Новый наконечник лучше скользит

RM8 - планетарный миксер с асинхронным мотором
Тихий, мощный, надежный



- Чаша 7,6 литра

Разработан для ежедневной работы с хлебным тестом



Все насадки имеют новые решения для большей производительности, удобства работы и долговечности

robot coupe®



- По тесту сравним с миксерам 10 литров!
- Вымешивает крюком до 4 кг хлебного теста
- Взбивает лопаткой до 1,5 кг сливочного масла
- Взбивает венчиком от 2 до 16 белков
- 3 литра взбитых сливок из 1 литра



ЭРГОНОМИКА

- **Компактная**, легко переносить
- Подъемная голова (траверса)- угол 42° позволяет снимать и **менять** рабочие инструменты **не снимая чашу**.
- Инструменты легко **фиксируются**
- Удобная и **интуитивно понятная** регулировка скорости.
- Чаша с удобной **ручкой** – удобно переносить и опорожнять, устанавливается в любом положении
- Защитный **экран с желобом** для удобного добавления ингредиентов



НАДЕЖНОСТЬ

- Индукционный мотор **без ограничения** продолжительности работы и без обслуживания
- **Металлический корпус** и несущие внутренние элементы конструкции
- **Стальные шестерни**, несущие главную нагрузку. Ресурс более 1380 часов.
- **Инструменты из нержавеющей стали** выдерживают самую интенсивную работу и имеют отличия от конкурентов.



ЭФЕКТИВНОСТЬ

- Широкая чаша и широкий венчик – взбитый продукт **пышнее** и устойчивее
- **Плавная работа** на любом продукте при максимальной нагрузке
- **Минимальные и максимальные** количества продукта: большие инструменты, минимальный зазор, поднятое дно чаши.
- Крюк с **запатентованным дефлектором** возвращает тесто вниз чаши
- **Запатентованная лопатка**, вертикальные элементы отбрасывают в центр, горизонтальные - вверх



КОМФОРТ

- **Тихо**, плавно, комфортно.
- **Экран** легко крепится и снимается, чтобы помыть.
- Все съемные части можно мыть в **посудомойке**.