

robot coupe®

- **Food processor – 法國 Robot Coupe 公司發明**
- **60 年來行銷 130 個國家，世界領導品牌**
- **五星級飯店、米其林餐廳主廚指定使用品牌**

Robot Coupe 食物處理機的發明家與領導者

Robot Coupe 來自法國，於1960年發明食物處理機以來，即成為業界先驅，引領潮流至今。Robot Coupe食物處理機，不僅能大幅提升處理食物的品質、效率，也提供了餐飲從業員一個更為舒適、簡便、安全的工作環境，在各種餐飲行業中，是必備的基本利器。

品質

標準化、一致化，符合
SOP 標準作業流程

效率

30~50 倍於人力，大幅縮
短加工時間、作業流程

成本

節省大量工時；無人為食材
耗損，機器耐用、壽命長

安全

磁性安全保護系統，保障
工作人員作業安全

簡便

最簡單的操作界面，支援
多種食物處理功能

衛生

所有零組件都可拆卸、好
清洗，衛生嚴選

robot coupe®

<p>R301多功能食物處理機</p>	<p>CL 50 蔬果處理機</p>		<p>Blixer 3 乳化攪拌機</p>
			
<p>尺寸 W 32.5 D 30 H 55 (cm)</p>	<p>尺寸 W 38 D 30.5 H 59.5 (cm)</p>		<p>尺寸 W 24.2 D 30.4 H 44.4 (cm)</p>
<p>電壓 110V 650W</p>	<p>電壓 110V 550W</p>		<p>電壓 110V 750W</p>
<p>轉速 1500rpm</p>	<p>轉速 375rpm</p>		<p>轉速 3000 rpm</p>
<p>重量 17Kg</p>	<p>重量 19.8Kg</p>		<p>重量 13.2 Kg</p>
<p>具備「切菜」與「攪拌」二種功能： 切菜：可將蔬果做切片、切絲、切條、波浪、磨泥等處理。 攪拌：可將各種食材做剁碎、揉捏、混合等處理。</p>	<p>可將蔬果做各種處理，如：切丁、切片、切絲、切條、切波浪、切薯條、磨泥等。依食材所需，可選用橫式或直式進料頭，無論西式、中式、日式皆可運用，各種形狀一應俱全；上蓋易拆卸，內裡防水、一體成型，清潔無死角，簡便好維護。</p>		<p>可將固體或黏稠食材，不加液體直接做高速切碎、混合攪拌、均質乳化、研磨粉碎等慕斯處理，以保留住食物原始濃度與風味；蓋子附有內建式專利刮刀，可同步刮除沾黏於邊壁與蓋子上的食材，大幅提高攪拌的均勻度與效率。</p>
<p>robot cook智慧烹調攪拌機</p>	<p>CMP 300 V.V. 手持式攪拌機 (中)</p>	<p>MP 450 Ultra 手持式攪拌機 (大)</p>	<p>J80 快速榨汁機</p>
			
<p>尺寸 W 22.6 D 33.8 H 52.2 (cm)</p>	<p>尺寸 H 30 (cm)</p>	<p>尺寸 H 45 (cm)</p>	<p>尺寸 W23.5 D 53.5 H 50.2 (cm)</p>
<p>電壓 220V 1800W</p>	<p>電壓 110V 350W</p>	<p>電壓 110V 500W</p>	<p>電壓 110V 700W</p>
<p>變速 100-3500/4500 rpm</p>	<p>變速 2300-9600 rpm</p>	<p>轉速 9500 rpm</p>	<p>轉速 3000 rpm</p>
<p>重量 15Kg</p>	<p>重量 3.9Kg</p>	<p>重量 6.3Kg</p>	<p>重量 12.5Kg</p>
<p>可階段性調整轉速及溫度最高溫可達140度，攪拌同時加溫善用於西餐、醬料及烘焙，省下兩份工的時間，加上反轉功能可溫柔攪拌不過份破壞食材達到完美呈現。</p>	<p>專利刀片/刀鈴可拆卸分解，清潔無死角，食物不殘留。 人體工學30°折角設計，保護廚師手腕，方便握持操作。 安全雙重開關設計，避免誤觸開關。 自動攪拌與輔助架共同減輕廚師手臂與肩膀的負擔。 可拆式電源線好收納，降低損壞率，提高使用年限。</p>		<p>自動進料利用高速離心力去皮、籽、渣、梗，免過濾、無殘渣，保留細纖維於果汁中。機身好拆卸易清洗只需2分鐘完成。 安全設計：推進桿、磁簧開關、過熱停機保護裝置。</p>