

Robot-Coupe aide les chefs à préparer une cuisine fraîche et responsable !

Robot-Coupe s'engage à offrir des produits de haute qualité adaptés aux besoins des professionnels des métiers de bouche et à satisfaire leurs exigences en matière de performance et de durabilité tout en les protégeant grâce à des machines fiables et respectueuses de l'environnement. Qualité des matériaux, durabilité des produits, performance et économie d'énergie, ces 3 axes fondamentaux sont au cœur du cycle de vie des cutters et blenders, extracteurs de jus, mixers plongeants, tamis automatiques, de leur conception jusqu'à leur fin de vie. Tous sont réparables, les pièces détachées étant disponibles pendant 10 ans après l'arrêt d'une référence, et recyclables à plus de 95 %. Et ils sont conditionnés dans des emballages optimisés pour le respect de l'environnement.

En cuisine, les machines Robot-Coupe sont les alliés des chefs pour lutter contre le gaspillage des matières premières et réduire ainsi les coûts. Fruits et légumes n'ont plus aucune échappatoire, même les "moches" ! En salades, soupes, jus, purées, compotes, coulis, ils sont transformés et valorisés sans aucune perte. De quoi favoriser l'utilisation de produits frais et, pourquoi pas, issus de circuits de proximité et ce faisant réduire l'empreinte carbone des recettes. Sur les cartes, l'offre se diversifie et joue la saisonnalité. Elle peut revendiquer la précieuse mention Fait Maison, gage de réassurance auprès des convives soucieux du contenu de leurs assiettes.

Grâce à ces robots simples et responsables au quotidien, le chef associera facilement créativité et responsabilité, pour satisfaire ses convives les plus exigeants.

www.robot-coupe.fr

robot coupe[®]

