

robot coupe®



L'indispensable en pâtisserie !



Pétrir

vosre boule de pâte brisée, sablée en moins de 3 minutes



Mixer

les ingrédients de votre appareil à cheesecake





Broyer

en poudre ou en pâte votre praliné



Les bénéfices du fait-maison

Economie

+ de 40% d'économie en travaillant vos ingrédients brut au cutter
Exemples : praliné, tant pour tant, poudre d'amandes, pâte d'amandes...



Amortissez le coût de votre cutter en moins de 6 mois* !

Qualité

Contrôle de la qualité des ingrédients utilisés
Régularité du produit fini
Plus de flexibilité dans la création de vos pâtisseries



Transformez les fruits secs !



Entier



Gros hachage



Hachage fin / Poudre

*en fonction de votre production



Mixer

les pistoles de chocolat avec la crème et le beurre pour une ganache lisse



Broyer

les amandes et le sucre en fine poudre pour le tant pour tant



Réalisez toutes vos préparations sucrées avec le cutter, l'indispensable en pâtisserie !



Gain de temps & Productivité

3 kg de pâte d'amandes prête en moins de 3 minutes.



Précision

Travailler les petites comme les grandes quantités. La fonction pulse permet le broyage et le contrôle de la texture souhaitée.



Économie

Transformer vous même vos produits bruts.



Puissance

Un moteur industriel robuste pour travailler les préparations les plus durs comme le praliné.



Nettoyage

Cuve et couteau inox pour un nettoyage au lave vaisselle.



Le couteau cranté - En option

spécial « pâtisserie » vous permet de hacher, broyer les fruits à coques, les fruits secs et pétrir avec précision et longévité.



Le couteau lisse - En standard

est livré avec votre cutter pour mixer, émulsionner, mélanger, et hacher.

Quel cutter correspond à vos besoins ?

| Modèles | |  |  |  |  |  |  |  |
|---|----------|---|---|---|---|---|---|---|
| Caractéristiques | | R5 V.V. | R7 V.V. | R8 V.V. | R10 V.V. | R15 V.V. | R20 V.V. | R23 |
|  (litres) | | 5,9 | 7,5 | 8 | 11,5 | 15 | 20 | 23 |
|  (tr/min) | | 1500 et 3000 V.V.* 300 à 3500 | 1500 et 3000 V.V.* 300 à 3500 | 1500 et 3000 |
| Quantités maximales travaillées (en kg) | Mixer | 3,2 | 3,8 | 5 | 6,0 | 9,0 | 12,0 | 14,0 |
| | Pétrir** | 2,2 | 2,7 | 4 | 5,0 | 7,0 | 10,0 | 11,5 |
| | Broyer | 1,1 | 1,7 | 2,0 | 3,0 | 5,0 | 6,0 | 7,0 |

*V.V. : vitesse variable

**quantité de pâte levée hydratée à 60%

Également disponible pour la pâtisserie :



**Batteurs
Mélangeurs**



**Tamis
Automatiques**



**Mixers
Plongeants**



**Extracteurs
de Jus**

robot coupe®

Direction Générale, France, Internationale et Marketing :

Tél. : 01 43 98 88 33

email : international@robot-coupe.com

Service clients France : Tél. : 03 85 69 50 00

email : france@robot-coupe.fr

Robot-Coupe Belgique : Tél. : (071) 59 32 62

email : info@robot-coupe.be

www.robot-coupe.fr

DISTRIBUTEUR