

# robot coupe®



L'indispensable en pâtisserie !



## Pétrir

vosre boule de pte brisde, sablde en moins de 3 minutes



## Mixer

les ingrdeients de votre appareil de 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 !



\*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		<b>R5</b> R5 V.V.	<b>R6</b> R6 V.V.	<b>R8</b> R8 V.V.	<b>R10</b> R10 V.V.	<b>R15</b> R15 V.V.	<b>R20</b> R20 V.V.	<b>R23</b>
 (litres)		5,5	7	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)	<b>Mixer</b>	3,0	3,5	5	6,0	9,0	12,0	14,0
	<b>Pétrir**</b>	2,0	2,5	4	5,0	7,0	10,0	11,5
	<b>Broyer</b>	1,0	1,5	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**



**Centrifugeuses**

**robot coupe®**

**Direction Générale, France, Internationale et Marketing :**

Tél. : 01 43 98 88 33 - Fax : 01 43 74 36 26  
email : international@robot-coupe.com

**Service clients France :** Tél. : 03 85 69 50 00 - Fax : 03 85 69 50 07  
email : france@robot-coupe.fr

**Robot-Coupe Belgique :** Tél. : (071) 59 32 62 - Fax : (071) 59 36 04  
email : info@robot-coupe.be

[www.robot-coupe.fr](http://www.robot-coupe.fr)

**DISTRIBUTEUR**