

# robot coupe®



Unentbehrlich für Feingebäck!



# Kneten

Ihr Mürbeteig in weniger als 3 Minuten



# Pürieren

Die Zutaten für Ihren Käsekuchen





# Zerkleinern

Mandeln und Haselnüsse zu Pulver zermahlen



## Warum hausgemacht

### Wirtschaftlichkeit

Mindestens 40 % Kosteneinsparung bei eigener Zubereitung mit dem Kutter.  
Beispiele: Nougat, Macarons, gemahlene Mandeln, Marzipan usw.



Der Kauf Ihres Kutters zahlt sich in weniger als 6 Monaten aus!

### Qualität

Kontrolle über die Qualität der verwendeten Zutaten  
Gleichbleibende Beschaffenheit des Endprodukts  
Mehr Flexibilität bei der Zubereitung Ihres Feingebäcks



## Verfeinern Sie Ihr Trockenobst!

Aprikosen



Ganze Früchte

Mandeln



Grob gehackt



Fein gehackt / Pulver



Haselnüsse



Pistazien





## Pürieren

Schokoladenchips mit Rahm und Butter für eine weiche Ganache



## Zerkleinern

Mandeln und Zucker für Macarons zu Pulver zermahlen



# Bereiten Sie alle Ihre Produkte mit dem für Feingebäck unentbehrlichen Kutter zu!



## Zeitgewinn & Produktivität

3 kg Marzipanrohmasse in weniger als 3 Minuten



## Präzision

Kleine und große Mengen verarbeiten.  
Mit dem Momentbetrieb lässt sich die gewünschte Konsistenz genau kontrollieren.



## Wirtschaftlichkeit

Verarbeiten Sie Ihre eigenen Zutaten.



## Leistung

Der robuste Hochleistungsmotor ermöglicht das Zerkleinern sehr fester Zutaten wie Mandeln und Haselnüsse.



## Reinigung

Schüssel und Messer aus Edelstahl können in der Spülmaschine gereinigt werden.



### *Gezahntes Messer - Zusätzlich lieferbar*

Besonders geeignet für Fein- und Süßgebäck, zum Zerkleinern von Schalen- und Trockenobst sowie zum präzisen und dauerhaften Kneten



### *Glattes Messer - Im Lieferumfang inbegriffen*

Zum Pürieren, Emulgieren, Mischen und Hacken

# Welches Kutter-Modell entspricht Ihren Bedürfnissen?

Modell								
Eigenschaften		R5 R5 V.V.	R6 R6 V.V.	R8 R8 V.V.	R10 R10 V.V.	R15 R15 V.V.	R20 R20 V.V.	R23
 (Liter)		5,5	7	8	11,5	15	20	23
 (U/min)		1500 & 3000 V.V.* 300 bis 3500	1500 & 3000 V.V.* 300 bis 3500	1500 & 3000				
Maximale Verarbeitungsmenge (kg)	Pürrieren	3,0	3,5	4,5	6,0	9,0	12,0	14,0
	Kneten**	2,0	2,0	4,5	5,0	7,0	10,0	11,5
	Zerkleinern	1,0	1,0	2,0	3,0	5,0	6,0	7,0

\* V.V.: stufenlose Drehzahlregelung

\*\* Menge Hefeteig mit 60 % Wasseranteil

## Für Feingebäck ebenfalls lieferbar:



Rührmaschinen



Passiermaschinen



Stabmixer



Entsafter

**robot coupe®**

Geschäftsleitung, Frankreich, International und Marketing:

Tel.: + 33 1 43 98 88 33 - Fax: + 33 1 43 74 36 26  
email : international@robot-coupe.com

Verbindungsbüro Deutschland:

Tel.: 01805 26 65 20 - Fax: 01805 26 65 30  
Postfach 10 05 43 - D-66005 Saarbrücken  
email: verkauf@robot-coupe.fr  
www.robot-coupe.com

**VERTRIEB**