

robot *coupe*®



Lo indispensable en repostería



Amasar

la bola de pasta quebrada o pastaflora en menos de 3 min.



Mezclar

los ingredientes de la preparación de cheesecake.





Triturar

el praliné en polvo o en pasta.



Los beneficios de lo casero

Ahorros

+ del 40 % de ahorro procesando los ingredientes brutos con el cutter.
Ejemplos: praliné, tanto por tanto, almendras en polvo, pasta de almendras, etc.



¡Amortice el coste del cutter en menos de 6 meses*!

Calidad

Control de la calidad de los ingredientes utilizados
Regularidad del producto acabado
Más flexibilidad en la creación de las pastelerías.



¡Transforme los frutos secos!

Albaricoques

Almendras



Entero



Picado grueso



Picado fino / Polvo



Avellanas

Pistachos



*en fonction de votre production



Mezclar

las pastillas de chocolate con nata o con mantequilla para hacer una ganache lisa.



Triturar

las almendras y el azúcar glas para hacer el tanto por tanto



Realice todas las preparaciones dulces con el cutter, indispensable en repostería!



Ahorro de tiempo y productividad

3 kg de pasta de almendras en menos de 3 minutos.



Precisión

Procesar cantidades pequeñas o grandes. .
La función Pulse permite triturar y controlar la textura deseada.



Ahorros

Transforme usted mismo los productos brutos.



Potencia

Un motor industrial sólido para realizar las preparaciones más complejas, como el praliné.



Limpieza

Cuba y cuchillas de acero inoxidable que pueden lavarse en el lavavajillas.



La cuchilla serrada - Opcional

especial «repostería» permite picar, triturar frutos de cáscara dura y frutos secos y amasar con precisión y prolongadamente.



La cuchilla lisa - Estándar

se entrega con el cutter para licuar, emulsionar, mezclar y picar.

¿Qué cutter responde a sus necesidades?

Modelos								
Características		R5 V.V.	R6 V.V.	R8 V.V.	R10 V.V.	R15 V.V.	R20 V.V.	R23
 (litros)		5,5	7	8	11,5	15	20	23
 (r.p.m.)		1500 & 3000 V.V.* 300 a 3500	1500 & 3000 V.V.* 300 a 3500	1500 & 3000				
Cantidades máximas Procesadas (en kg)	Mezclar	3,0	3,5	4,5	6,0	9,0	12,0	14,0
	Amasar**	2,0	2,0	4,5	5,0	7,0	10,0	11,5
	Triturar	1,0	1,0	2,0	3,0	5,0	6,0	7,0

* V.V. : velocidad variable.

* cantidad de masa subida hidratada al 60 %.

También disponible para repostería:



**Batidoras
mezcladoras**



**Coladores
automáticos**



**Trituradores
sumergibles**



Licuadora

robot coupe®

Dirección General, Francia, Internacional Y Marketing:

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

Delegación Comercial en España:

Tel.: (93) 741 10 23 - Fax: (93) 741 12 73
Riera Figuera Major, 13-15 baix - 08304 Mataró (Barcelona)
email: robot-coupe@robot-coupe.e.telefonica.net

Robot Coupe U.S.A.:

Tel.: 1-800-824-1646 - Fax: 601-898-9134
email: info@robotcoupeusa.com - www.robotcoupeusa.com

www.robot-coupe.com

DISTRIBUIDOR