

# robot coupe®



Pasta yapımının vazgeçilmezi!



## Yoğurma

Tart hamurunuz 3 dakikadan az bir sürede hazır



## Karıştırma

cheesecake harcının malzemelerini





# Öğütme

Praline toz veya ezme halinde



## Ev yapımının faydaları

### Ekonomi

Brüt malzemelerinizi doğrayıcı ile çalışarak +%40 ekonomi.  
Örnekler: pralin, ganaj, makaron tozu, badem ezmesi...

 Öğütücünüzün değerini 6 aydan az bir süre içinde karşılayın!

### Kalite

Kullanılan malzemelerin kalite kontrolü  
Bitmiş ürünün düzenliliği  
Pasta yapımında daha fazla esneklik



## Kuru meyveleri dönüştürün!



Bütün



Kalın doğrama



İnce doğrama / Toz



Badem

Antep Fıstığı





## Karıştırma

pürüzsüz bir ganaj için, kremalı, yağlı çikolata taneleri



## Öğütme

orantılı karışım için ince toz halinde badem ve şeker



# Pasta yapımı için vazgeçilmez olan parçalayıcı ile tüm şekerli karışımlarınızı hazırlayın!



## Zaman tasarrufu ve Verimlilik

3 kg badem ezmesi 3 dakikadan az bir süre içinde hazır.



## Hassasiyet

Küçük ve büyük miktarlar ile çalışmak. Bas-çalıştır fonksiyonu doğramayı ve istenilen kıvamın kontrolünü sağlar.



## Ekonomi

Ham maddelerinizi kendiniz dönüştürün.



## Güç

Pralin gibi en sert harçları öğütmek için sağlam endüstriyel motor.



## Temizlik

Hazne ve bıçak paslanmaz çelikten olduğu için bulaşık makinesinde yıkama kolaylığı.



## Dişli bıçak - Opsiyon olarak


Özel "Pastacılık" opsiyonu kabuklu meyveleri, kuru yemişleri doğramayı ve hassasiyet ve uzun süreli yoğurmayı sağlar.



## Düz bıçak - Standart olarak

Karıştırmak, çırpma, ve doğramak için doğrayıcınız ile verilmiştir.

# İhtiyaçlarınıza hangi parçalayıcı uygun?

Modeller								
Özellikler								
	<b>R5 V.V.</b>	<b>R6 V.V.</b>	<b>R8 V.V.</b>	<b>R10 V.V.</b>	<b>R15 V.V.</b>	<b>R20 V.V.</b>	<b>R23</b>	
 (litre)	5,5	7	8	11,5	15	20	23	
 (dev/dak)	1500 & 3000 V.V.* 300 ila 3500	1500 & 3000 V.V.* 300 ila 3500	1500 & 3000 V.V.* 300 ila 3500	1500 & 3000 V.V.* 300 ila 3500	1500 & 3000 V.V.* 300 ila 3500	1500 & 3000 V.V.* 300 ila 3500	1500 & 3000 V.V.* 300 ila 3500	1500 & 3000
Çalışılan maksimum miktar (kg olarak)	<b>Karıştırma</b>	3,0	3,5	4,5	6,0	9,0	12,0	14,0
	<b>Yoğurma**</b>	2,0	2,0	4,5	5,0	7,0	10,0	11,5
	<b>Parçalama</b>	1,0	1,0	2,0	3,0	5,0	6,0	7,0

\*V.V. : değişken hız

\*\* %60 ıslak kabarmış hamur miktarı

## Pastacılık için bu ürünler de mevcut:



Otomatik elekler



El blenderleri



Meyve Sıkacağı

**robot coupe®**

**Fransa, Uluslararası ve Pazarlama Genel Müdürlükleri :**

Tél.: + 33 1 43 98 88 33

Fax : + 33 1 43 74 36 26

94305 Vincennes Cedex - France

email : international@robot-coupe.com

**www.robot-coupe.com**

**DİSTRİBÜTÖR**