

robot coupe®



Nepostradatelný pro cukráře!



Hnětení

linecké těsto nebo těsto na košíčky zpracuje za necelé tři minuty



Mixování

suroviny na tvarohové řezy





Drcení

pražené ořechy rozdrtí nebo z nich vyrobí krém



Výhody domácí výroby

Úspora

více než 40% úspora při zpracování surovin v kutr.

Například: krém na pralinky, makronky, mandlová mouka, mandlové těsto...



Náklady na kutr se vám vrátí za méně než 6 měsíců!

Kvalita

Kontrola kvality používaných surovin

Stejnorodá konzistence vytvořené hmoty

Více možností pro vaše cukrářské výtvary.



Zpracujte suché plody!



Vcelku



Nahrubo nasekané



Jemně nasekané / Prášek



Mixování

stříkáčkové pistole na čokoládu pro vytvoření jemného máslového čokoládového krému



Drcení

mandle a cukr na jemný prášek pro makronky



Pro všechny vaše cukrářské výrobky je kutr nezbytným pomocníkem!



Úspora času & Produktivita

3 kg mandlového těsta za méně než 3 minuty.



Přesnost

Snadno zpracuje velké i malé množství surovin.

Funkce Puls umožňuje dosáhnout při drcení požadované textury.



Úspora

Suroviny si zpracováváte sami.



Výkon

Robustní průmyslový motor pro zpracování i tak tvrdých surovin, jako jsou pražené ořechy.



Čištění

Nerezovou nádobu a nůž lze mýt v myčce.



Vroubkovaný nůž - Volitelná výbava

speciál «cukrářství» vám umožní sekat a drtit ořechy či suché plody a zpracovat je s přesností pro dlouhou trvanlivost.



Hladký nůž - Standardní výbava

dobaván s kutrem pro mixování, výrobu emulzí, míchání a sekání.

Jaký kutr je pro Vás nevhodnější?

Modely								
Technické parametry		R5 V.V.	R6 V.V.	R8 V.V.	R10 V.V.	R15 V.V.	R20 V.V.	R23
 (litry)		5,5	7	8	11,5	15	20	23
 (ot./min.)		1500 & 3000 V.V.* 300 až 3500	1500 & 3000 V.V.* 300 až 3500	1500 & 3000 V.V.* 300 až 3500	1500 & 3000 V.V.* 300 až 3500	1500 & 3000 V.V.* 300 až 3500	1500 & 3000 V.V.* 300 až 3500	1500 & 3000
Maximální množství pro zpracování (v kg)	Mixování	3,0	3,5	5	6,0	9,0	12,0	14,0
	Hnětení**	2,0	2,5	4	5,0	7,0	10,0	11,5
	Drcení	1,0	1,5	2,0	3,0	5,0	6,0	7,0

*V.V. : nastavitelná rychlost

**množství kynutého těsta hydratovaného na 60%

Pro cukráře nabízíme také:



**Automatická
síta**



**Ponorné
mixéry**



Odstředivka

robot coupe®

Sídlo firmy, vývozní a marketingové oddělení:

Tél.: + 33 1 43 98 88 33

94300 Vincennes - France

email : international@robot-coupe.com

www.robot-coupe.com/cz

DISTRIBUTOR