

robot *coupe*®



L'indispensabile in pasticceria!



Impastare

la vostra pasta brisè o frolla in meno di 3 minuti.



Frullare

gli ingredienti della vostra preparazione per cheesecake.





Frantumare

in polvere o in pasta per le vostre praline.



I vantaggi del "fatto in casa"

Risparmio

+ di 40% di risparmio lavorando gli ingredienti grezzi con il cutter.

Esempi: praline, preparazione per macarons, mandorle tritate, marzapane...



Ammortizzate il costo del vostro cutter in meno di 6 mesi*!

Qualità

Controllo della qualità degli ingredienti utilizzati

Regolarità del prodotto finito

Maggiore flessibilità nella creazione dei vostri dolci.



Trasformate la frutta secca!



*in funzione alla vostra produzione



Frullare

le gocce di cioccolato con panna o burro per una ganache omogenea.



Frantumare

le mandorle e lo zucchero in polvere per la preparazione dei macarons.



Realizzate tutte le vostre preparazioni dolci con il cutter, lo strumento indispensabile in pasticceria!



Risparmio di tempo & Produttività

3 kg di marzapane pronti in meno di 3 minuti.



Precisione

Lavorare le piccole dosi come le grandi quantità.

La funzione impulsi permette di frantumare e di controllare la consistenza voluta.



Risparmio

Trasformare i vostri prodotti grezzi.



Potenza

Un motore industriale robusto per lavorare le preparazioni più complicate come le praline.



Pulizia

Vasca e coltello in inox per una pulizia in lavastoviglie.



Il coltello dentato - *In opzione*

Speciale "pasticceria" vi permette di tritare, frantumare la frutta secca, la frutta con guscio e d'impastare a lungo con estrema precisione.



Il coltello liscio - *Di serie*

È fornito con il vostro cutter per frullare, omogeneizzare, mescolare e tritare.

Quale cutter corrisponde alle vostre esigenze?

Modelli								
Caratteristiche		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
 (litri)		5,5	7	8	11,5	15	20	23
 (giri/min)		1500 & 3000 V.V.* 300 a 3500	1500 & 3000 V.V.* 300 a 3500	1500 & 3000 V.V.* 300 a 3500	1500 & 3000 V.V.* 300 a 3500	1500 & 3000 V.V.* 300 a 3500	1500 & 3000 V.V.* 300 a 3500	1500 & 3000
Quantità massime lavorate (in kg)	Frullare	3,0	3,5	4,5	6,0	9,0	12,0	14,0
	Impastare**	2,0	2,0	4,5	5,0	7,0	10,0	11,5
	Frantumare	1,0	1,0	2,0	3,0	5,0	6,0	7,0

*V.V. : velocità variabile

**quantità di pasta lievitata idratata a 60%

Disponibile anche per la pasticceria:



Passatrice



Mixer ad Immersione



Centrifuga

robot coupe®

Direzione Generale, Francia, Internazionale e Marketing :

Tel. : + 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

Distribuito in Italia da Robot-Coupe Italia srl

via Stelloni Levante 24/a
40012 Calderara di Reno (BO)

Tel: 051 72 68 10

Fax: 051 72 68 12

Email: info@robot-coupe.it

www.robot-coupe.it