

robot coupe®



O indispensável da pastelaria!



Amassar

a sua massa quebrada ou areada em menos de 3 minutos



Misturar

os ingredientes da sua preparação de cheesecake.





Moer

em pó ou em massa o seu praliné.



Os benefícios das preparações feitas em casa

Economia

+ de 40% de economia trabalhando os seus ingredientes em bruto com o cutter
Exemplos: praliné, tant pour tant, amêndoa em pó, pasta de amêndoa...



Amortize o custo do seu cutter em menos de 6 meses*!

Qualidade

Controlo da qualidade dos ingredientes utilizados
Regularidade do produto acabado
Maior flexibilidade nas suas criações de pastelaria.



Transforme os frutos secos!



Inteiros



Trituração grossa



Trituração fina / Pó

*Em função da sua produção



Misturar

as pastilhas de chocolate com nata, manteiga, para uma ganache lisa.



Moer

as amêndoas e o açúcar em pó fino para realizar o tant pour tant.



Realize todas as suas preparações doces com o cutter, o indispensável da pastelaria!



Ganho de tempo & Produtividade

3 kg de pasta de amêndoa pronta em menos de 3 minutos.



Precisão

Trabalhar tanto as pequenas como as grandes quantidades.

A função pulse permite triturar e controlar a textura pretendida.



Economia

Pode transformar os seus próprios produtos em bruto.



Potência

Um motor industrial robusto para trabalhar as preparações mais duras, como o praliné.



Limpeza

Cuba e lâmina em aço inoxidável para limpeza na máquina de lavar a loiça.



A lâmina serrilhada - *Em opção*

Especialmente destinada a pastelaria, permite-lhe triturar, moer os frutos com casca dura, os frutos secos e amassar com precisão e longevidade.



A lâmina lisa - *Em standard*

É fornecida com o seu cutter para misturar, emulsionar, bater e triturar.

Que cutter corresponde às suas necessidades?

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
 (rpm)		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
Quantidades máximas trabalhadas (em kg)	Misturar	3,0	3,5	4,5	6,0	9,0	12,0	14,0
	Amassar **	2,0	2,0	4,5	5,0	7,0	10,0	11,5
	Moer	1,0	1,0	2,0	3,0	5,0	6,0	7,0

*V.V.: velocidade variável

** quantidade de massa levedada hidratada a 60%

Igualmente disponível para a pastelaria:



**Batedeiras
Misturadoras**



**Peneiras
automáticas**



Trituradores



Centrifugadoras

robot coupe®

Direcção geral, França, internacional e Marketing:

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

DISTRIBUIDOR