

robot *coupe*®



Een must voor de banketbakkerij !



Kneden

Bereid uw bol kruimeldeeg of zanddeeg in minder dan 3 minuten



Mixen

Mix de ingrediënten met uw cheesecake toepassing





Malen

vermaal uw praliné tot poeder of pasta



De voordelen van huisgemaakte bereidingen

Zuinig

Bespaar meer dan 40% door uw onbewerkte ingrediënten in de cutter te verwerken.
Bijvoorbeeld: praliné, tant-pour-tant, amandelpoeder, amandelpasta...



Schrijf binnen een half jaar de aanschafkosten van uw cutter af *!

Kwaliteit

Controle over de kwaliteit van de gebruikte ingrediënten.

Regelmatige kwaliteit van het eindproduct.

Meer flexibiliteit bij het creëren van uw gebak.



Verwerk uw gedroogde vruchten!



*afhankelijk van uw productie



Mengen

Vermeng de chocoladepastilles met de crème en boter, voor een gladde ganache.



Malen

Vermaal de amandelen en de poedersuiker voor de tant-pour-tant.



Al uw zoete bereidingen maakt u met de cutter, het onmisbare apparaat voor de banketbakkerij!



Minder tijd, meer productiviteit

3 kg amandelpasta in minder dan 3 minuten.



Nauwkeurig

-TVerwerk zowel de kleinste als de grootste hoeveelheden.

-Met de Puls-functie bereikt u de gewenste maling en textuur van het product.



Besparing

Verwerk zelf uw onbewerkte producten.



Vermogen

Een krachtige industriële motor om zelfs de hardste ingrediënten zoals praliné moeiteloos te verwerken.



Reiniging

Kom en mes van roestvrij staal, reiniging in de vaatwasmachine.



Het gekartelde mes - *Optioneel*

Speciaal voor «pâtisserie». Om schaalvruchten en gedroogd fruit te hakken en te vermalen. Maar ook geschikt voor het zorgvuldig kneden van een deeg.



Het gladde mes - *Standaard*

Wordt standaard bij uw cutter geleverd voor het mixen, emulgeren, vermengen en hakken.

Welke cutter voldoet aan uw behoeften?

Model								
Kenmerken		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
 (liter)		5,5	7	8	11,5	15	20	23
 (rpm)		1500 & 3000 V.V.* 300 tot 3500	1500 & 3000 V.V.* 300 tot 3500	1500 & 3000 V.V.* 300 tot 3500	1500 & 3000 V.V.* 300 tot 3500	1500 & 3000 V.V.* 300 tot 3500	1500 & 3000 V.V.* 300 tot 3500	1500 & 3000
Maximum te verwerken hoeveelheid (in kg)	Mixen	3,0	3,5	5	6,0	9,0	12,0	14,0
	Kneden**	2,0	2,5	4	5,0	7,0	10,0	11,5
	Malen	1,0	1,5	2,0	3,0	5,0	6,0	7,0

*V.V.: variabele snelheid

**hoeveelheid gerezen deeg, vochtgehalte 60%

Éveneens verkrijgbaar voor de banketbakkerij:



Klopper-mengers



Automatische zeven



Staafmixers



Sapcentrifuges

robot coupe®

Algemene Directie, Frankrijk, Internationaal en Marketing:

Tel.: + 33 1 43 98 88 33 - Fax: + 33 1 43 74 36 26
Email: international@robot-coupe.com

Robot-Coupe België:

Tel.: (071) 59 32 62 - Fax: (071) 59 36 04
Email: info@robot-coupe.be - www.robot-coupe.be

Robot-coupe Netherlands:

Telefoon : 06 30 37 50 82
Email: nederland@robot-coupe.eu - www.robot-coupe.com/hol/

www.robot-coupe.com

VERKOOPADRES