robot coupe®

Soluciones dedicadas
para preparaciones
de pastelería

AMASAR

Su bola de pasta quebrada o brisa en menos de 3 min.

MEZCLAR

los ingredientes de la preparación de cheesecake.

TRITURAR

el praliné en polvo o en pasta.

Los beneficios de la elaboración propia

Económico

+ del 40 % de ahorro procesando los ingredientes puros con el cutter.

Ejemplos: praliné, azúcar glas, almendras en polvo, pasta de almendras, etc.

¡Amortice el coste del cutter en menos de 6 meses!

Calidad

Control de la calidad de los ingredientes utilizados - Regularidad del producto acabado
Mayor flexibilidad en la creación de sus pasteles.

*en función de su producción

¡Transforme los frutos secos!

MEZCLAR

las pastillas de chocolate con nata o con mantequilla para hacer una ganache lisa y brillante.

TRITURAR

las almendras y el azúcar glas para hacer macarrones.

Realice todas las preparaciones dulces con el cutter, ¡Imprescindible en repostería!

Ahorro de tiempo y productividad

3 kg de pasta de almendras en menos de 3 minutos.

Precisión

Procesar cantidades pequeñas o grandes. La función Pulse permite triturar y controlar la textura deseada.

Ahorros

Transforme usted mismo los ingredientes puros.

Potencia

Un motor industrial sólido para realizar las preparaciones más exigentes, como el praliné.

Limpieza

Cuba y cuchillas de acero inoxidable que pueden lavarse en el lavavajillas.

Soluções dedicadas para preparações de pastelaria

La cuchilla serrada *Opcional*

especial «repostería» permite picar, triturar frutos de cáscara dura, frutos secos y amasar con precisión y prolongadamente.

La cuchilla lisa *Estándar*

Se entrega en dotación con el cutter para mezclar, emulsionar, amasar y picar.

¿Qué cutter responde a sus necesidades?

Modelos

Características		R 5 R 5 V.V.	R 7 R 7 V.V.	R 8 R 8 V.V.	R 10 R 10 V.V.	R 15 R 15 V.V.	R 20 R 20 V.V.	R 23
(litros)		5.9	7.5	8	11.5	15	20	23
(r.p.m.)		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
Cantidades máximas procesadas (en kg)	Mezclar	3.2	3.8	5.0	6.0	9.0	12.0	14.0
	Amasar**	2.2	2.7	4.0	5.0	7.0	10.0	11.5
	Triturar	1.1	1.7	2.0	3.0	5.0	6.0	7.0

* V.V. : velocidad variable.
* cantidad de masa fermentada hidratada al 60 %.

También disponible para la repostería:

Corta-Hortalizas

Brazos Trituradores

Extractores de Zumos

Batidora-Amasadora

Coladores Automáticos

robot coupe®
#THEsolution

Ref. 451 113 - 08/2025 - Espagne