robot coupe®

Solutions dédiées
pour vos préparations
en Pâtisserie

PÉTRIR

votre boule de pâte brisée, sablée en moins de 3 minutes

MIXER

les ingrédients de votre appareil à cheesecake

BROYER

en poudre ou en pâte votre praliné

Les bénéfices du fait-maison

Economie

+ de 40% d'économie en travaillant vos ingrédients brut au cutter
Exemples : praliné, tant pour tant, poudre d'amandes, pâte d'amandes...

Amortissez le coût de votre cutter en moins de 6 mois* !

Qualité

Contrôle de la qualité des ingrédients utilisés - Régularité du produit fini
Plus de flexibilité dans la création de vos pâtisseries

*en fonction de votre production

Transformez les fruits secs !

MIXER

les pistoles de chocolat avec la crème et le beurre pour une ganache lisse

BROYER

les amandes et le sucre en fine poudre pour le tant pour tant

RÉALISEZ TOUTES VOS PRÉPARATIONS SUCRÉES AVEC LE CUTTER, L'INDISPENSABLE EN PÂTISSERIE !

Gain de temps & Productivité

3 kg de pâte d'amandes prête en moins de 3 minutes.

Précision

Travailler les petites comme les grandes quantités.
La fonction pulse permet le broyage et le contrôle de la texture souhaitée.

Économie

Transformer vous même vos produits bruts.

Puissance

Un moteur industriel robuste pour travailler les préparations les plus durs comme le praliné.

Nettoyage

Cuve et couteau inox pour un nettoyage au lave vaisselle.

Le couteau cranté *En option*

spécial « pâtisserie » vous permet de hacher, broyer les fruits à coques, les fruits secs et pétrir avec précision et longévité.

Le couteau lisse *En standard*

est livré avec votre cutter pour mixer, émulsionner, mélanger, et hacher.

Quel cutter correspond à vos besoins ?

Caractéristiques / Modèles		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
(litres)		5.9	7.5	8	11.5	15	20	23
(tr/min)		1500 et 3000 V.V.* 300 à 3500	1500 et 3000 V.V.* 300 à 3500	1500 et 3000 V.V.* 300 à 3500	1500 et 3000 V.V.* 300 à 3500	1500 et 3000 V.V.* 300 à 3500	1500 te 3000 V.V.* 300 à 3500	1500 et 3000
Quantités maximales travaillées (en kg)	Mixer	3.2	3.8	5.0	6.0	9.0	12.0	14.0
	Pétrir**	2.2	2.7	4.0	5.0	7.0	10.0	11.5
	Broyer	1.1	1.7	2.0	3.0	5.0	6.0	7.0

*V.V. : vitesse variable
**quantité de pâte levée hydratée à 60%

Également disponible pour la pâtisserie

Coupe-Légumes

Kitchen Blenders

Mixeurs Plongeants

Extracteurs De Jus

Batteurs Mélangeurs

Tamis Automatiques

robot coupe®
#THEsolution

Ref. 451 456 - 07/2025 - France