

# robot coupe®



Niezbędny w cukiernictwie!



## Wyrabianie

kuli ciasta kruchego i piaskowego w mniej niż 3 minuty



## Miksowanie

składników w urządzeniu do przygotowania sernika





# Rozdrabnianie

pralin do konsystencji proszku lub masy



## Korzyści wynikające z własnego wykonania

### Oszczędność

Ponad 40% oszczędność dzięki przetwarzaniu we własnym zakresie składników nieprzerobionych.  
Przykłady: praliny, mielone migdały z cukrem pudrem w równych proporcjach, sproszkowane migdały, marcepan...



Amortyzacja kosztów zakupu cutter-wilka w czasie krótszym niż pół roku!

### Jakość

Kontrola jakości używanych składników  
Jednolitość produktu gotowego  
Większa elastyczność podczas tworzenia wyrobów cukierniczych.



## Przetwarzanie suszonych owoców!





## Miksowanie

czekoladowe drażetki ze śmietaną, z masłem do postaci gładkiego ganache



## Rozdrabnianie

miałki puder z migdałów i cukru w równych proporcjach



# Przygotuj wszystkie słodkie produkty przy pomocy niezbędnego w cukiernictwie cutter-wilka!



## Oszczędność czasu i produktywność

3 kg marcepanu przygotowane w mniej niż 3 minuty.



## Precyzja

Przetwarzanie zarówno małych, jak i dużych ilości.

Funkcja sterowania impulsowego umożliwia uzyskanie żądanego rozdrobnienia i kontrolę konsystencji.



## Oszczędność

Przetwarzaj we własnym zakresie produkty nieprzetworzone.



## Moc

Wytrzymały silnik przemysłowy do przetwarzania najtwardszych produktów, jak praliny.



## Mycie

Pojemnik i nóż ze stali nierdzewnej przystosowane do mycia w zmywarce.



## Nóż z zębami - opcjonalnie

specjalny dla cukiernictwa umożliwia siekanie, rozdrabnianie orzechów, suszonych owoców i precyzyjne oraz długie wyrabianie.



## Nóż gładki - w wyposażeniu standardowym

jest dostarczony wraz z cutter-wilkiem do miksowania, emulgowania, mieszania i siekania.

# Który cutter-wilk najlepiej odpowiada Twoim potrzebom?

Modele								
Właściwości								
		<b>R5</b> R5 V.V.	<b>R6</b> R6 V.V.	<b>R8</b> R8 V.V.	<b>R10</b> R10 V.V.	<b>R15</b> R15 V.V.	<b>R20</b> R20 V.V.	<b>R23</b>
 (litry)		5,5	7	8	11,5	15	20	23
 (obr.min)		1500 & 3000 V.V.* 300 do 3500	1500 & 3000 V.V.* 300 do 3500	1500 & 3000 V.V.* 300 do 3500	1500 & 3000 V.V.* 300 do 3500	1500 & 3000 V.V.* 300 do 3500	1500 & 3000 V.V.* 300 do 3500	1500 & 3000
Maksymalne przetwar- zane ilości (w kg)	<b>Miksowanie</b>	3,0	3,5	4,5	6,0	9,0	12,0	14,0
	<b>Wyrobienie**</b>	2,0	2,0	4,5	5,0	7,0	10,0	11,5
	<b>Rozdrabnianie</b>	1,0	1,0	2,0	3,0	5,0	6,0	7,0

\*V.V.: płynna regulacja prędkości

\*\* ciasta ciężkiego np: drożdżowego sięgającej 60%

## Dostępny również dla cukiernictwa:



**Miksery-  
Ubijaczki**



**Automatyczne  
Sitka /Odsączarki**



**Miksery  
Ręczne**



**Sokowirówki**

**robot coupe®**

SPRZĘT WYTWARZANY WE FRANCJI  
PRZEZ ROBOT-COUPÉ SP.J.

Dyrekcja Generalna Francja  
Dział międzynarodowy i marketing :

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

[www.robot-coupe.com](http://www.robot-coupe.com)

**DYSTRYBUTOR**