

# robot coupe®



L'indispensable en pâtisserie !



# Pétrir

vosre 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



## 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

6.5 lbs 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 ?

Modèles							
Caractéristiques		R 602 V.V. B	R 8	R 10	R 15	R 20	R 23 T
 (litres)		7	8	11.5	15	20	23
 (tr/min)		V.V.* 300 à 3500	1800 & 3600	1800 & 3600	1800 & 3600	1800 & 3600	1800 & 3600
Quantités maximales travaillées (in lbs)	Mixer	7.7	11	13	18	24	30
	Pétrir**	5.5	8.8	11	14	20	23
	Broyer	3.3	4.4	6.6	10	12	14

\*V.V. : vitesse variable

\*\*quantité de pâte levée hydratée à 60%

## Également disponible pour la pâtisserie :



Tamis  
Automatiques



Mixers  
Plongeants



Extracteurs  
de Jus

**robot coupe®**

Robot Coupe U.S.A.:  
Tel.: 1-800-824-1646 - Fax: 601-898-9134  
email: info@robotcoupeusa.com

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

**DISTRIBUTEUR**