



## Первый профессиональный куттер-блендер с нагревом



**Robot Cook®**  
**COOKING CUTTER BLENDER**

1. Многофункциональный
2. Простой
3. Тихий
4. Легко помыть
5. Быстрый нагрев

- Очень тихая машина, может использоваться на открытой кухне перед гостями
- Мощный блендер для тонких текстур, при этом сохраняет функционал куттера
- Пока он варит и помешивает повар может заняться другими делами





## Первый профессиональный куттер-блендер с нагревом



- Чаша из нержавеющей стали с удобной ручкой
- Объем 3,7 литра
- Загрузка до 2,5 литров
- Нагревательные элементы интегрированы в дно чаши
- Можно мыть в посудомойке



- Съемный скребок помогает работать как с маленькими, так и с большими количествами продукта
- Не только снимает продукт со стенок и крышки, но и дополнительно перемешивает его



Крышка из толстого поликарбоната с отверстиями для добавления ингредиентов и для выпаривания



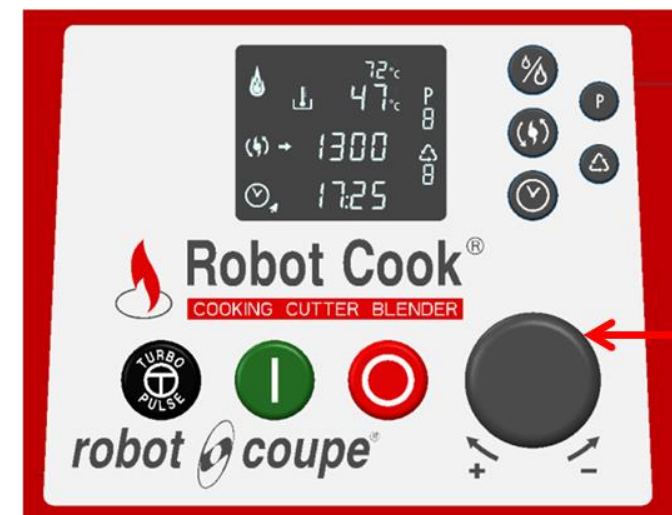
Мощный магнит  
для удержания  
ножа

## Первый профессиональный куттер-блендер с нагревом



- Температура от 20 до 140 градусов
- Точность нагрева +/- 1 градус
- Плавная регулировка скорости от 100 до 3500 об/мин
- Обратное вращение (перемешивание) от -100 до -500 об/мин
- Пульсовый режим
- Турбо режим 4500 об/мин
- Таймер по достижении температуры
- Программирование – 9 программ по 9 шагов

robot coupe®





# Первый профессиональный куттер-блендер с нагревом

Многочисленные применения  
в кондитерской и пекарне



robot coupe®

# Первый профессиональный куттер-блендер с нагревом



- Берет на себя многие заготовки
- Ускоряет заготовки
- Уменьшает трудозатраты
- Сокращает ФОТ и себестоимость
- Ниже требования к опыту сотрудников
- Меньше человеческого фактора – стандартизация и автоматизация
- Экономия до 40% при работе с сырьем, а не полуфабрикатами

Измельчение бисквитов, орехов и сухофруктов

Песочное тесто и заварное тесто

Различные кремы и ганаши

Джемы, мармелады, желе

Сиропы и пропитки

Пралине и марципаны

Миндальная и фундучная мука

Фруктовые и ягодные пюре

Темперирование шоколада

Сливочная карамель и помадки

Начинки из творога и крем-чиза

Веганские десерты





# Первый профессиональный куттер-блендер с нагревом



Бисквитная крошка





# Первый профессиональный куттер-блендер с нагревом



Дробление орехов



Марципан





# Первый профессиональный куттер-блендер с нагревом



Сухофрукты

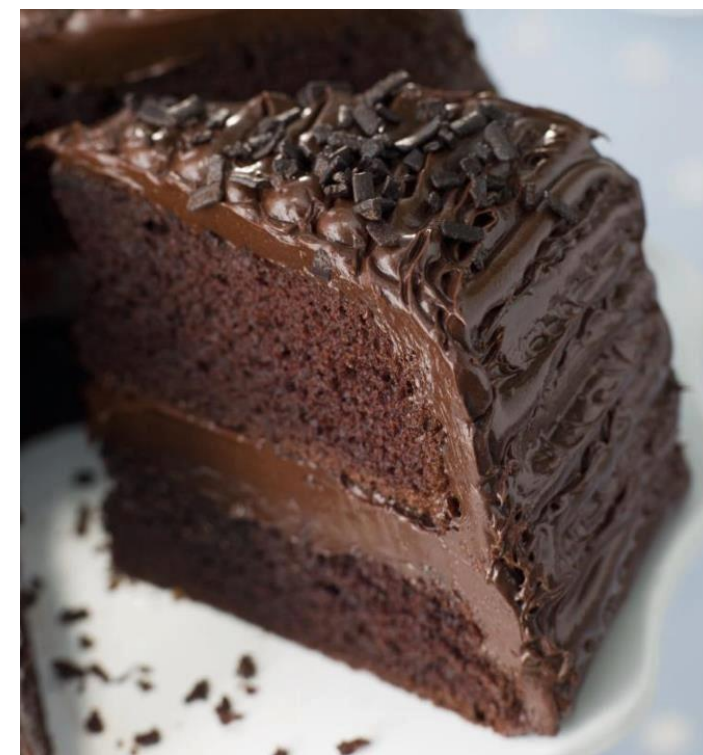




# Первый профессиональный куттер-блендер с нагревом



Шоколадный ганаш





# Первый профессиональный куттер-блендер с нагревом



Морковный торт, кексы



Тесто за 25-40  
секунд



Пироги, киши



Дрожжевое тесто



Печенье





# Первый профессиональный куттер-блендер с нагревом



Чизкейки, запеканки, творожные  
десерты, муссы с творожным сыром





# Первый профессиональный куттер-блендер с нагревом



Безглютеновый хлеб из  
гречки, льняная мука





# Первый профессиональный куттер-блендер с нагревом



Миндальная/фундучная  
мука, сахарная пудра



Миндальное  
печенье





# Первый профессиональный куттер-блендер с нагревом



Утилизация  
«неформатных» остатков





# Первый профессиональный куттер-блендер с нагревом



Лимонная начинка в  
пироги, рулеты и слойки

Фруктовые прослойки тортов





# Первый профессиональный куттер-блендер с нагревом



Начинки в  
пирожки и пироги





# Первый профессиональный куттер-блендер с нагревом



## Пралине





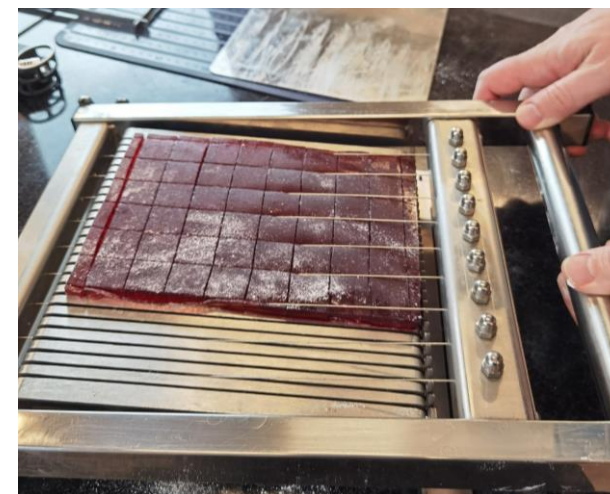
# Первый профессиональный куттер-блендер с нагревом



Заварные кремы, курды



Джемы,  
мармелады





# Первый профессиональный куттер-блендер с нагревом



Заварное тесто



# Первый профессиональный куттер-блендер с нагревом



Кракелин, крамбл, штрейзель





# Первый профессиональный куттер-блендер с нагревом



Брутти ма буони



Сливочная карамель



Зеркальная  
глазурь





# Первый профессиональный куттер-блендер с нагревом



Пряничное тесто

