



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

robot coupe®





Первый профессиональный куттер-блендер с нагревом



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

robot coupe®

- 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



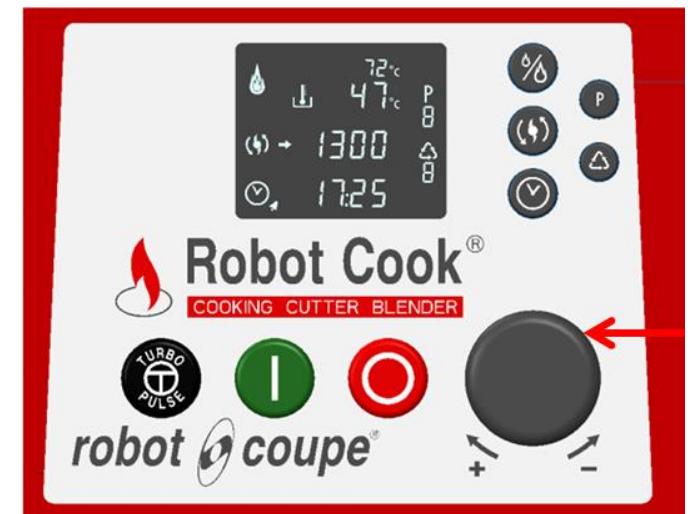
Мощный магнит
для удержания
ножа

robot  coupe®

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





Первый профессиональный куттер-блендер с нагревом

Многочисленные применения
в кондитерской и пекарне



 Robot Cook®
COOKING CUTTER BLENDER



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



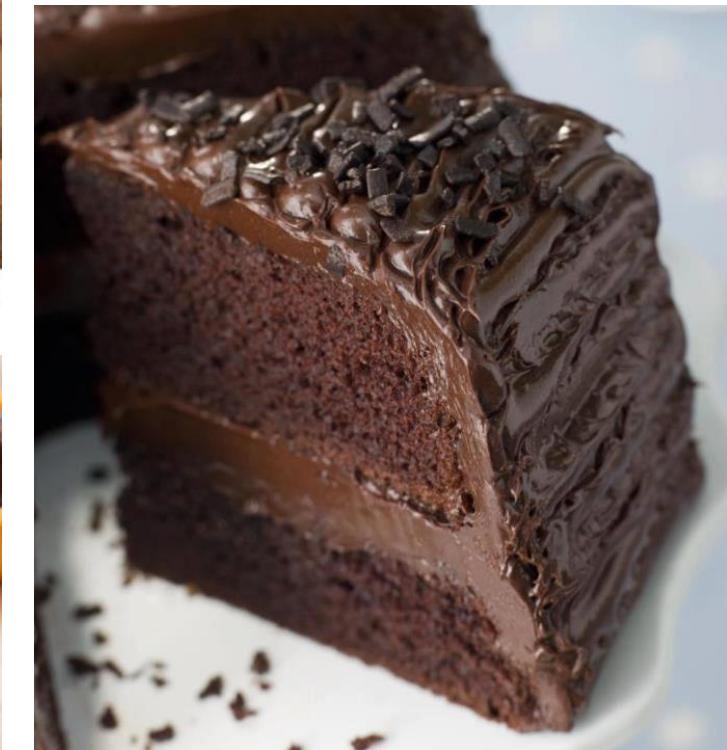
Сухофрукты



Первый профессиональный куттер-блендер
с нагревом



Шоколадный ганаш



Первый профессиональный куттер-блендер с нагревом



Тесто за 25-40
секунд



Пироги, киши



Морковный торт, кексы



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





Первый профессиональный куттер-блендер с нагревом



Начинки в
пирожки и пироги





Первый профессиональный куттер-блендер с нагревом



Пралине





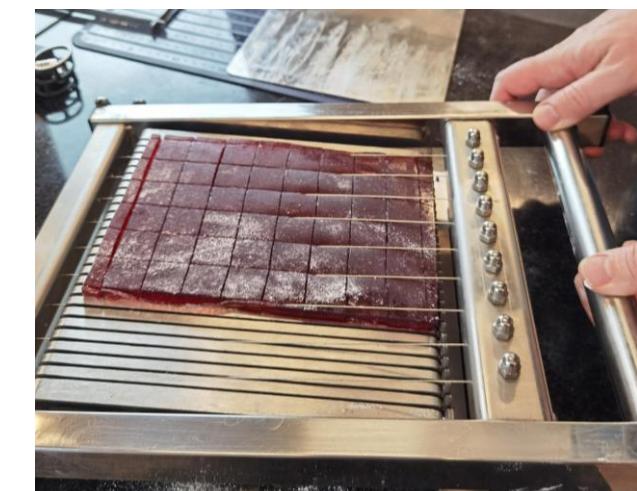
Первый профессиональный куттер-блендер с нагревом



Заварные кремы, курды



Джемы,
мармелады





Первый профессиональный куттер-блендер
с нагревом



Заварное тесто





Первый профессиональный куттер-блендер с нагревом



Кракелин, крамбл, штройзель



Первый профессиональный куттер-блендер с нагревом



Брутти ма буони



Сливочная карамель



Зеркальная
глазурь





Первый профессиональный куттер-блендер
с нагревом



Пряничное тесто

