

robot coupe®

 **Robot Cook®**
COOKING CUTTER BLENDER

1.
profesionální
robot s
ohřevem!



Úspora času pro vaši kreativitu

Robot Cook® probudí kuchařovu fantazii.
Ideální přístroj pro inovaci a přípravu řady atraktivních teplých i studených, slaných i sladkých pokrmů.



Pomocník šéfa kuchyně

DŮKLADNÝ POMOCNÍK

- Snadné používání díky variabilní rychlosti od 100 do 3500 ot./min.
- **Jemnost výsledku a rychlost provedení** díky rychlosti otáčení až 4500 otáček za minutu.
- **Směs jemných produktů bez krájení** díky obrácené rotaci nože: funkce R-Mix®
- **Udržování přípravy ve stálé teplotě** díky přerušované funkci.

SAMOSTATNÝ POMOCNÍK

Díky **funkci programování** můžete svěřit tajemství své přípravy Robotu Cook a oblíbené recepty kdykoliv snadno zopakovat..

SPOLEHLIVÝ POMOCNÍK

Výkonnost Robot Cook® se zakládá na **velmi robustním** asynchronním průmyslovém motoru.

TICHÝ POMOCNÍK

Uprostřed ruchu kuchyně kuchaři ocení **jeho tichý chod.**





STÍRACÍ RAMENO
vždy homogenní
struktura

Přesnost
vaření
až 140°
na stupeň
přesně

TURBO PULS
4500 ot/min.



VÍKO ODPUZUJÍCÍ PÁRU
stálá viditelnost

**SYSTEM ZADRŽENÍ
NOŽE**



**VELKOOBJEMOVÁ
NÁDOBA 3,7 L**

s nožem opatřeným
mikrozoubky

PROGRAMOVÁNÍ
programovatelných

ASYNCHRONNÍ MOTOR
výkonný a tichý

Robot Cook®
COOKING CUTTER BLENDER

robot coupe®

Úspora času každý den

Robot Cook® představuje vysoce technologické a inovační zařízení, které optimalizuje čas pro přípravu pokrmů.

Příprava emulzí, mletí, mixování, sekání, mísení i hnětení patří mezi funkce, které robot naprosto bezchybně zajistí.

BEZKONKURENČNÍ VÝKONNOST

- **Velkokapacitní nádoba** umožňuje přípravu dostatečného množství pro profesionální potřeby.
- Dno nádoby je vybaveno nožem s **vysokou přesností**.
- **Nastavitelná teplota ohřevu** až do 140 °C s přesností +/- 1 stupně.

KONCENTROVANÝ DŮVTIP

- Nádoba Robot Cook® je vybavena **demontovatelným stíracím ramenem**. Tím se vyloučí ruční manipulace a uchová se stejnorodost struktury.
- **Víko odpuzující páru** umožňuje přípravu sledovat.
- **Otvor ve víku** umožňuje přidávat ingredience do nádoby, aniž by bylo nutné přerušit zpracovávání.

JEDNODUCHÝ MODEL

Robot Cook® byl navržen tak, aby usnadnil všechny úkony související s jeho používáním.

- **Jedinečný systém zadržení nože** umožňuje vyjmout připravenou směs zcela bezpečně.
- **Všechny díly**, které přicházejí do kontaktu s potravinami, lze snadno odmontovat a **mýt v myčce**.
- **Víko je vodotěsné** a má i bezpečnostní funkci.

PŘÍKLAD POUŽITÍ

Bešamelová omáčka

PŘIDÁNÍ MÁSLA



- +115°C
- 200 ot/min.
- 2 min.



DOSYPÁNÍ MOUKY



- +120°C
- 200 ot/min.
- 5 min.



PŘIDÁNÍ MLÉKA A KOŘENÍ



- +100°C
- 500 ot/min.
- 15 min.



ROBOT-COUPÉ,
vynálezce a lídr v oblasti kuchyňské přípravy,
vynalezl Robot Cook®.

Jde o jediný ohřívací kutr/mixér, který
odpovídá úrovni potřeb luxusních i tradičních
restaurací.



3,7 L

až 140°

na stupeň přesně

4500 Ot/min.

Bešamelová omáčka
Bearnská omáčka
Holandská omáčka
Beurre blanc
Rizoto
Cukrářský krém
Anglický krém
Odpalované těsto
Sabayon
Čokoládová poleva
Královská foie gras
Krevetový bisque
Tapenáda
Pesto
Pyré
Bylinkové máslo
...



- + Samostatnost**
- + Vysoká rychlost**
- + Výkonnost**
- + Přesnost**
- + Tichý chod**
- + Technologie**
- + Programování**

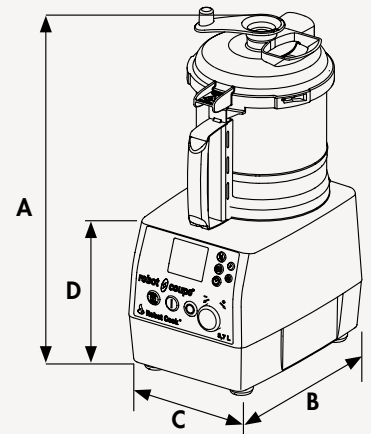
Za **TEPLA** či Za **studena**

**MELU,
MÍSÍM,
HNĚTU,
MIXUJI,
ROZSEKÁM,
DĚLÁM EMULZE,
OHŘÍVÁM
A VAŘÍM...**

	Rozměry (mm)			
	A	B	C	D
Robot-Cook®	522	338	226	264

Normy CE	Údaje					Váha (kg)	
	Rychlost (ot./mn)	Výkon (W)	Napětí* (A)	Kapacita nádoby z nerez oceli	Množství tekutiny	Netto	Brutto
Robot-Cook®	100 a 4500	Max. teplota ohřevu: 1200 W Výkon motoru: 1000 W Nominální výkon přístroje: 1800 W	8	3,7 L	2,5 L	13,5	15

*K dispozici i další napětí



robot coupe®

Sídlo firmy, vývozní a marketingové oddělení:

Tél.: + 33 1 43 98 88 33

Fax : + 33 1 43 74 36 26

email : international@robot-coupe.com

48, rue des Vignerons

94305 Vincennes Cedex - France

email : international@robot-coupe.com

www.robot-coupe.com/cz

DISTRIBUTEUR

NORMES :

Appareils conformes :

- Aux exigences essentielles des directives européennes suivantes et aux législations nationales les transposant : 2006/42/CE, 2006/95/CE, 2004/108/CE, 1935/2004/CE, 10/2011/UE, «RoHS» 2002/95/CE, «DEEE» 2002/96/CE.
- Aux dispositions des normes européennes harmonisées suivantes et aux normes précisant les prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène : NF EN 12100-1 et 2 - 2004, NF EN 60204- 1 - 2006, NF EN 12852, NF EN 60529-2000 : IP 55, IP 34.

