



Robot Cook<sup>®</sup>

COOKING CUTTER BLENDER

---

Brožura

# Proč Robot Cook?

Gastronomický trend  
tohoto typu stroje



# Proč Robot Cook?

Proč šéfkuchaři kupují kuchyňské roboty?

- Kuchyňský asistent
- Teplá příprava (omáčky, pyrė, polėvky...)
- Výborný mixer pro předpřípravu

# Proč Robot Cook?

Robot-Coupe se rozhodl reagovat na trh profesionálním a spolehlivým strojem vysoké kvality



# PŘEDSTAVENÍ PRODUKTU



**COOKING CUTTER BLENDER**

# COOKING CUTTER BLENDER



## Funkce vaření

- Až do 140 °C
- S přesností +/- 1 °C
- Velmi rychlý ohřev



# COOKING CUTTER BLENDER



## Funkce kutru

SEKÁNÍ

MLETÍ

MÍCHÁN

HNĚTENÍ

- Tvar mísy
- Systém se spodním nožem





# COOKING CUTTER BLENDER

Funkce míchání 

TVORBA

MÍCHÁNÍ

- 4500 ot./min.
- Stírací rameno



**K jakému  
použití?**

# K jakému použití?

**KROUHAČ A KUTR S OHŘEVEM**



# K jakému použití?

**KROUHAČ A KUTR S OHŘEVEM**

- + Robot Cook zpracovává syrové, vařené, sušené nebo tekuté suroviny

**HORKÉ**

**PODMÍNK**

# K jakému použití?

**HORKÉ**

## KROUHAČ A KUTR S OHŘEVEM



**Bearnéská**



**Bešamelová**



**Holandská omáčka**



**Hráškové pyré**



**Celerové pyré**



**Rizoto**



**Polenta**



**Brokolicová**



**Dýňový krém**



**Lilkový kaviár**



# K jakému použití?

HORKÉ

## KROUHAČ A KUTR S OHŘEVEM



Odpalované



Ganache



Vaječný krém



Marmelády



Meruňkový



Malinový  
coulis



Crème  
pâtissière



Bavorský  
krém



Sabayon



Čokoládový  
fondán

# K jakému použití?

PODMÍN

## KROUHAČ A KUTR S OHŘEVEM



Majonéza



Syrové mrkve



Petržel



Tatarský



Pesto



Tapenada



Guacamole



Sekání masa



Mangový



Sorbet



**Perfektní  
zástupce  
šéfkuchaře**



# Perfektní zástupce šéfkuchaře



- Optimalizuje dobu přípravy pokrmů
- Umožňuje šéfkuchařům se soustředit na jiné úkoly

# Perfektní zástupce šéfkuchaře



- Spolehlivě zvládne i ty nejsložitější recepty
- Zaručuje perfektní výsledek

# Perfektní zástupce šéfkuchaře



- Snadné používání:  
3 tlačítka nastavení
- Snadné opakování již  
provedeného receptu



**Technologie a  
inovace**

# Co je Robot Cook?

## KROUHAČ A KUTR S OHŘEVEM

- + Velká kapacita mísy kutru:  
Objem nádoby 3,7 l – Objem pro tekutý obsah 2,5 l
- + Systém se spodním nožem (jemně vroubkovaný) za účelem perfektního zpracování velkého i malého množství
- + Vodotěsné víko se zabudovaným bezpečnostním systémem
- + Stírací rameno: vždy homogenní struktura



# Co je Robot Cook?

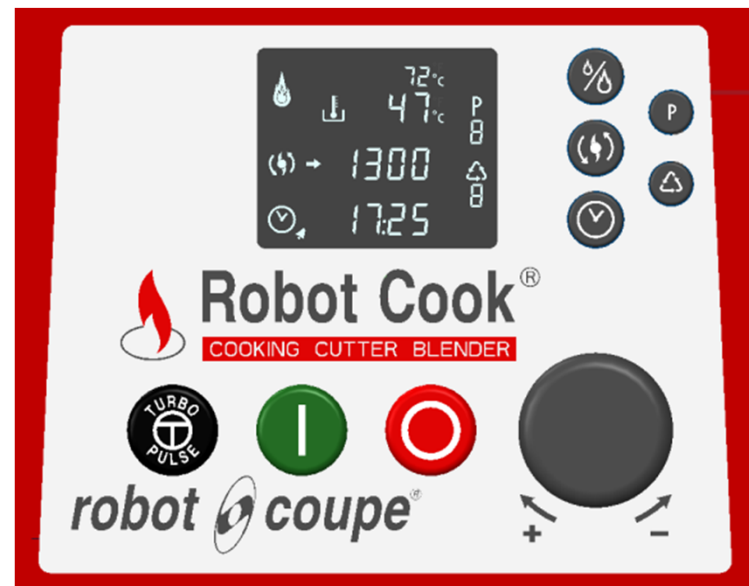
## KROUHAČ A KUTR S OHŘEVEM

- + Elektronický panel umožňuje volbu:

Teplota / Rychlost / Čas



robot coupe



VÝKON





## TEPLOTA

Funkce ohřevu s teplotou až do 140 °C

- Nízký tepelný výkon
- Vysoký tepelný výkon



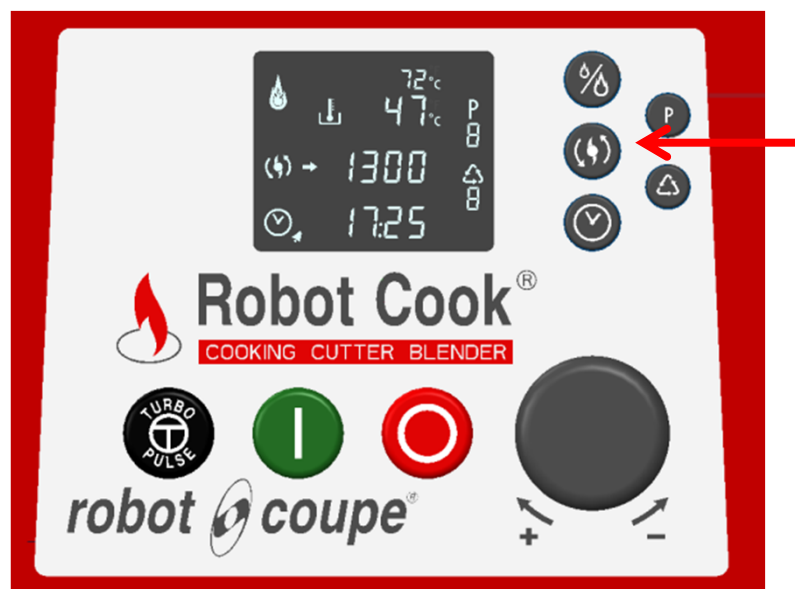
Přesnost 1 °C





## 5 RYCHLOSTÍ

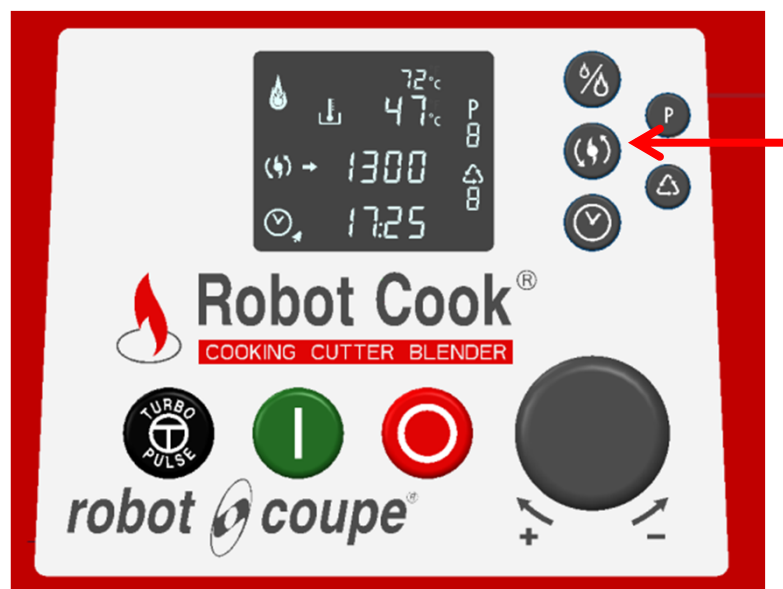
- Nastavitelná rychlost od 100 do 3500 ot./min.





## 5 RYCHLOSTÍ

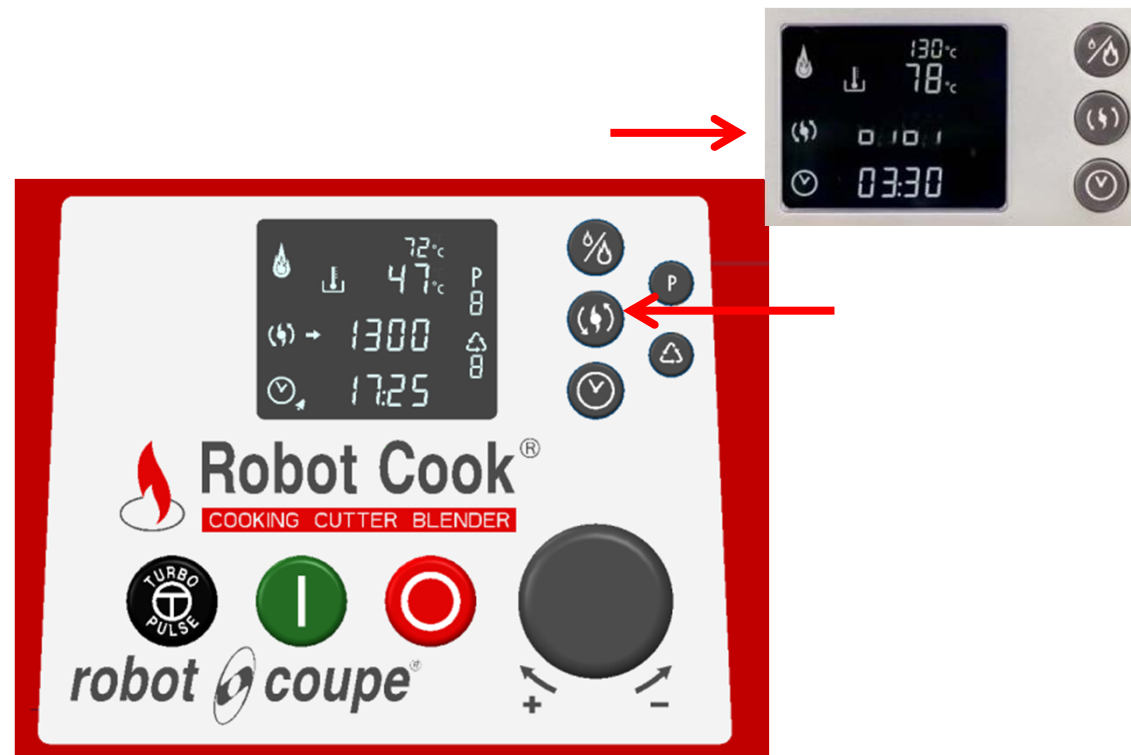
- Funkce míchání « R-Mix » od -100 do -500 ot./min.





## 5 RYCHLOSTÍ

- Přerušované rychlosti: nůž se otáčí každé 2 sekundy



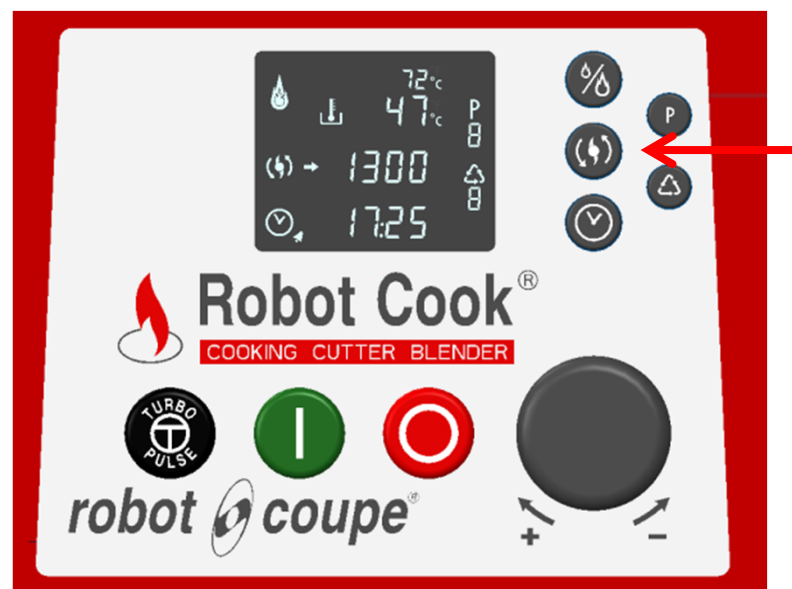
## VÝKON



# 5 RYCHLOSTÍ



- Funkce turbo (4500 ot./min.)



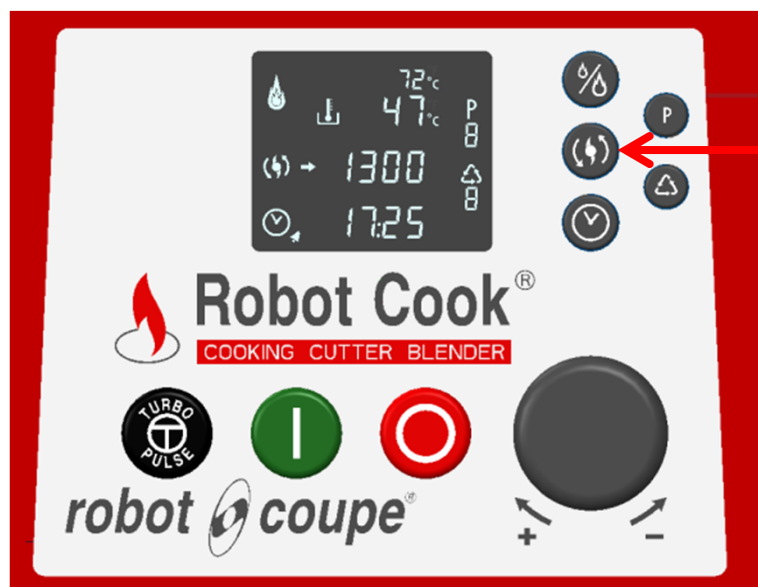
## VÝKON



# 5 RYCHLOSTÍ



- Rytmická funkce





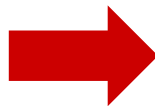
## ČASOVAČ

- Režim odpočítávání
- Režim chronometru



# NÁDOBA

- Nádobu o objemu 3,7 l
- Objem pro tekutiny 2,5 l
- Ohřev je zabudován ve dně nádoby



# VÍKO

- Vodotěsné víko se zabudovaným bezpečnostním systémem
- 2 permanentní otvory umožňují:
  - Odvod páry při vaření
  - Přidávat ingredience při přípravě





P

## PROGRAMOVÁNÍ

- Možnost naprogramování 9 receptů
- Zařízení bude dodáno s 3 přednastavenými recepty:

**Bešamelová omáčka**



**Vaječný krém**



**Crème pâtissière**



**ERGONOMICKÝ**



## SOUSTAVA NOŽŮ S JEMNÝM VROUBKOVÁNÍM

- Systém uzamknutí polohy nože v nádobě pro snadnější vylití



# TICHÝ



- Může být využit v otevřené kuchyni bez toho, že by rušil hosty
- Příjemnější prostředí pro zaměstnance v kuchyni

**HYGIENA**



# TĚSNĚNÍ VÍKA

- Snímání těsnění



# STĚRKA DO NÁDOBY A NA VÍKO

- Odmontování stěrky do nádoby a na víko



# STĚRKA NA VÍKO

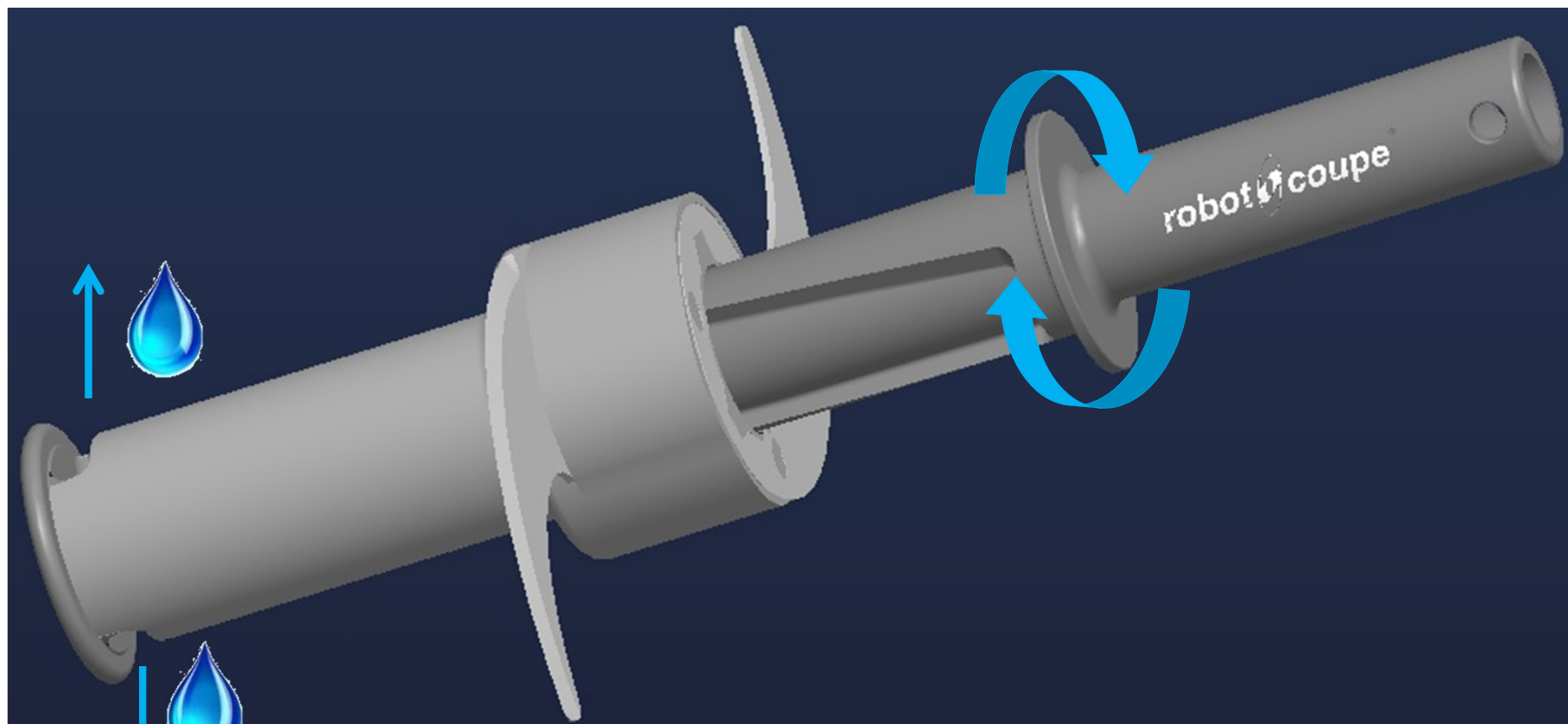
- Odmontování stěrky na víko





HYGIENA

# NÁSTROJ NA ČIŠTĚNÍ NOŽE



robot coupe®

# ČIŠTĚNÍ



- Nádobu, nůž, víko a stěrku lze všechny bezpečně umývat v myčce



# SHRNUTÍ





# KROUHAČ A KUTR S OHŘEVEM

- + Funkce kutru a mixeru
- + Velká kapacita nádoby
- + Teplota až 140 °C
- + Regulace teploty s přesností 1 °C
- + Funkce turbo o 4500 ot./min.
- + Funkce programování



# KROUHAČ A KUTR S OHŘEVEM

+ TICHÝ

+ SNADNÉ A PŘESNÉ

+ UŽÍVÁNÍ



Vyrobeno ve Francii



# Price

## Robot Cook®

**Nové** 3,7 L

|                             |   |
|-----------------------------|---|
| Výkon                       | 1800 W.   |
| Napětí                      | Jednofázový 230 V                                 |
| Motor                       | Indukční  |
| <b>4 rychlostní funkce:</b> |   |
| - Variabilní rychlost       | od 100 do 3500 otáček/min                         |
| - Vysoká rychlost           | Pulzní/Turbo 4500 otáček/min                      |
| - Rychlost míchání „R-Mix“  | při zpětném chodu nože -100 až -500 otáček/min.   |
| - Střídavá rychlost         | otáčení nože každé 2 vteřiny při nízké rychlosti. |
| Teplota ohřevu              | až do 140°C                                       |
| Přesnost ohřevu             | +/- 1°C   |
| Nerez nádoba kutru o objemu | 3,7 l vybavena rukojetí                           |
| Objem tekutin               | 2,5 l.  |
| Nůž                         | s nerez zoubkovanými čepelemi                     |
| Stírací rameno              | nádoby a víka                                     |
| Funkce programování         | 9 receptů   |
| Rozměry (HxŠxV)             | 226 x 338 x 522 mm                                |
| Hmotnost brutto             | 15 kg   |

Ref. 43000R - Robot Cook® 230V/50/1  
Ref. 39854 - Sada s doplňkovou nádobou

**70 880 Kč**  
**21 264 Kč**



## Funkce



### • Příprava emulzí

- Béamská
- Holandská
- Majonéza
- Máslo



### • Mletí

- Pesto
- Pistácie
- Mandle
- Potravinové moučky



### • Mixování

- Velouté
- Kompoty
- Zeleninové pyré
- Ledové směsi

## • Za studena či • Za tepla až do 140 °C



### • Sekání

- Bylinky
- Dochucovačla
- Teriny
- Tatařské bifteky



### • Míchání

- Bešamel
- Rizoto
- Anglický krém
- Cukrářský krém



### • Hnětení

- Odpalované těsto
- Linecké těsto
- Kynuté těsto
- Jemné těsto