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.**

MADE IN FRANCE

VÍKO ODPUZUJÍCÍ PÁRU
stálá viditelnost

STÍRACÍ RAMENO
vždy homogenní struktura

SYSTÉM ZADRŽENÍ NOŽE

Přesnost vaření
až 140°
na stupeň přesně

VELKOOBJEMOVÁ NÁDOBA 3,7 L
s nožem opatřeným mikrozoubky

PROGRAMOVÁNÍ
programovatelných

ASYNCHRONNÍ MOTOR
výkonný a tichý

TURBO PULS
4500 ot/min.

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 stejnoro-dost 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-COUPE,
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
Bearnéská 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
...

Robot Cook®

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

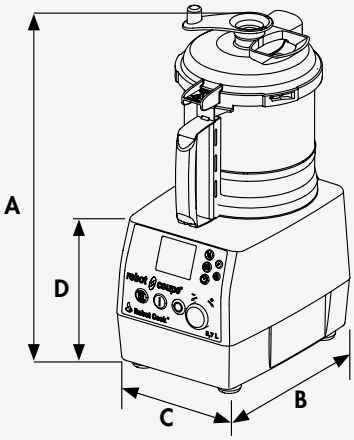
Za **TEPLA** či Za **studena**

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 tekutny	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.

SYNEG DEEE

Réf : 450 891 - 10/2015 - Tchèque