

robot coupe®



Robot Cook®

COOKING CUTTER BLENDER

De 1^{ste}
professionele
verwarmende
keukenmachine!



Zijn tijd vooruit in creativiteit

De Robot Cook stimuleert de verbeeldingskracht van de chef-koks. Het is het ideale hulpmiddel bij het innoveren en het maken van tal van aantrekkelijke warme of koude, hartige of zoete gerechten.



EEN NAUWKEURIGE HULP

- Gebruiksgemak door de variabele snelheid van 100 tot 3500 tpm.
- **Fijne resultaten en snelle uitvoering** dankzij de Turbo snelheid van maximaal 4500 tpm.
- Betere controle op de bereidingen dankzij de uiterst precieze **Pulse** functie.
- **Vermengen van broze ingrediënten zonder deze te snijden** door rotatie van het mes in omgekeerde draairichting: R-Mix® functie.
- **Warm houden van de bereiding** dankzij de intermitterende rotatie van het mes.



EEN AUTONOME HULP

Dankzij de **programmeerfunctie** kunt u uw bereidingsgeheimen aan de Robot Cook toevertrouwen en uw favoriete recepten eenvoudig reproduceren.

EEN BETROUWBARE HULP

De Robot Cook® ontleent zijn kracht aan een **zeer robuuste** industriële asynchrone motor.

EEN GERUISLOZE HULP

In de drukte van de keuken zullen de chef-koks de **geruisloze werking** zeker appreciëren.



ANTICONDENS DEKSEL
voor constant zicht

**SYSTEEM DAT HET MES
OP ZIJN PLAATS HOUDT**



SCHRAAPARM
een altijd homogene
textuur



GROOT FORMAAT KUIP
3,7 L

met mes met microvertan-
dingen

PROGRAMMERING

9 recepten
programmeerbaar

ASYNCHRONE MOTOR
robust en geruisloos

TURBO
4500 tpm



Een voorsprong in het dagelijkse werk

De Robot Cook®, een concentraat van technologie en innovatie, is dé oplossing voor het optimaliseren van de tijd besteed aan voedselbereiding. Emulgeren, vermalen, mixen, hakken, mengen, kneden, al deze functies voert hij tot in de perfectie uit.

ONGEËVENAARDE PRESTATIES

- Dankzij de grote inhoud van de kuip kunnen hoeveelheden worden geproduceerd die aan professionele behoeften voldoen.
- Voorzien van een hoge precisie mes op de bodem van de kuip.
- Instelbaar verwarmingsvermogen tot 140° op de graad nauwkeurig.

EEN CONCENTRAAT VAN HANDIGE DETAILS

- De kuip van de Robot Cook® is uitgerust met een demonteerbare schraaparm. Deze maakt handmatig schrapen overbodig en houdt de textuur homogeen.
- Een anticondens dekselwischer zorgt dat u de bereiding in het oog kunt houden.
- Via de opening in het deksel kunnen ingrediënten worden toegevoegd zonder de uitvoering van een recept te hoeven stoppen.

EEN MODEL VAN EENVOUD

De Robot Cook® is speciaal bestudeerd om alle handelingen verbonden aan het gebruik ervan te vergemakkelijken.

- Dankzij een geheel nieuw systeem dat het mes op zijn plaats houdt kan de bereiding veilig uit de kuip worden gestort.
- Alle onderdelen die in aanraking komen met voedingsmiddelen zijn gemakkelijk te demonteren en kunnen in de vaatwasser worden afgewassen.
- Het deksel is waterdicht en heeft een ingebouwde beveiliging.



TOEPASSINGSVOORBEELD

Bechamelsaus

BOTER TOEVOEGEN



- 🔥 +115°C
- ⚙️ 200 tpm
- ⌚ 2 min.



MEEL TOEVOEGEN



- 🔥 +120°C
- ⚙️ 200 tpm
- ⌚ 5 min.



MELK EN KRUIDEN TOEVOEGEN



- 🔥 +100°C
- ⚙️ 500 tpm
- ⌚ 15 min.



ROBOT COUPE,
uitvinder en marktleider op het gebied van
keukenmachines, presenteert de Robot Cook®.
De enige verwarmende cutter-blender die
beantwoordt aan de hoge eisen van de
verfijnde en traditionele restauratie.



3,7 L

Tot 140°
op de graad nauwkeurig

4 500 tpm











Bechamelsaus
Bearnaisesaus
Hollandaisesaus
Botersaus
Risotto
Banketbakkersroom
Vanillesaus
Soezendeeg
Sabayon
Chocoladeglazuur
Royal de foie gras
Bisque
Tapenade
Pesto
Puree
Boter crème

...

De van de Robot Cook®




-  **Autonomie**
-  **Hoge snelheid**
-  **Vermogen**
-  **Precisie**
-  **Geruisloze werking**
-  **Technologie**
-  **Programmering**

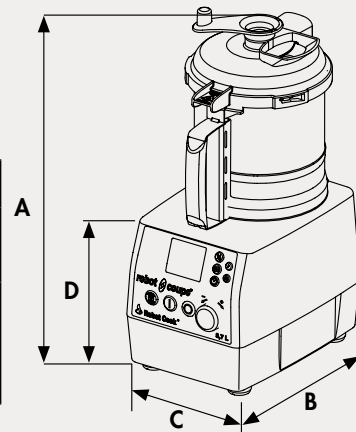
-   **Emulgeren**
-   **Fijnmalen**
-   **Mixer**
-   **Hakken**
-   **Mengen**
-  **Kneden**
-  **Op t°C houden**

KOUD of **WARM**

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

	Kenmerken					Gewicht (kg)	
	Snelheid (tpm)	Vermogen (Watts)	Intensiteit* (Amp.)	Inhoud roestvrijstalen kuip	Vloeistofinhoud	netto	verpakt
Robot-Cook®	100 à 4500	Maximum verwarmingsvermogen: 1200W Motorvermogen: 1000W Nominale machinevermogen: 1800W	8	3,7 L	2,5 L	13,5	15

* Raadpleeg ons voor andere voltages.



robot coupe®

**GEPRODUCEERD IN FRANKRIJK DOOR
ROBOT-COUPÉ S.N.C.**

Algemene Directie, Frankrijk, Internationaal en Marketing:
Tel.: + 33 1 43 98 88 33 - Fax: + 33 1 43 74 36 26
Email: international@robot-coupe.com

Robot-Coupe België:
Tel.: (071) 59 32 62 - Fax: (071) 59 36 04
Email: info@robot-coupe.be - www.robot-coupe.be

Robot-coupe Netherlands:
Telefoon: 06 30 37 50 82
Email: nederland@robot-coupe.eu - www.robot-coupe.com/hol/

www.robot-coupe.com

VERKOOPADRES

NORMEN:

Toestellen gelijkvormig aan:

- De bepalingen van de volgende Europese richtlijnen en aan de nationale wetgeving waarin deze richtlijnen zijn omgezet: 2006/42/CE, 2006/95/CE, 2004/108/CE, 1935/2004/CE, 10/2011/UE, «RoHS» 2002/95/CE, «DEEE» 2002/96/CE.
- De bepalingen van de volgende geharmoniseerde Europese normen alsook de normen die de voorschriften bepalen betrekking hebbend op veiligheid en hygiëne: EN 12100 - 1 en 2 - 2004, EN 60204-1 - 2006, EN 12852, EN 60529-2000: IP 55, IP 34.

