

robot coupe®



Robot Cook®

COOKING CUTTER BLENDER

Dünyanın 1
numaralı
profesyonel
Pişirici Robotu!



Yaratıcılıkta bir adım önde

Robot Cook® şeflerin hayal güçlerini harekete geçiriyor. Soğuk veya sıcak, tuzlu veya tatlı, binlerce yeni tarif yaratmak ve elde etmek için ideal bir yardımcı.



Şeflerin mutfaktaki yardımcısı

TİTİZ BİR YARDIMCI

- 100 - 3500 dev./dak. hız ile kolay kullanım.
- Dakikada 4500 devir dönme hızı ile mükemmel bir çalışma ve mükemmel sonuçlar.
- Hassas malzemeleri, ters bıçak dönüşü ile kesmeden karıştırma : R-Mix® fonksiyonu
- Duraklama fonksiyonu sayesinde, hazırladığınız malzemeleri servis ısısında tutar.



ÖZERK BİR YARDIMCI

Programlama fonksiyonu sayesinde, sırlarınızı Robot Cook'a emanet edebilir ve en sevdiğiniz yemekleri son derece basit ve sade bir şekilde hazırlayabilirsiniz.

GÜVENİLİR BİR YARDIMCI

Robot Cook®, sahip olduğu gücü, son derece sağlam indüksiyon endüstriyel motoruna borçludur.

SESSİZ BİR YARDIMCI

Ocak ve fırınların çıkardığı gürültüden bıkan şefler Robot Cook®'un sessizliğini alkışlıyorlar.





SIYIRICI KOL
malzemelerin homojen
dokusu korunur

Piştirme ısısı
yaklaşık
140°'lik
piştirme
sıcaklığı

BUHAR GEÇİRMEZ KAPAK
şeffaf kapak ile malzemeleri
gözlemleyebilirsiniz

**ÇIKARILABİLİR BİÇAKLI
SİSTEM**



3,7 L'LİK GENİŞ HAZNE
mikro dişli bıçaklar

PROGRAMLAMA
9 adet programlanabilir
tarif

İNDÜKSİYON MOTOR
güçlü ve sessiz

TURBO
4500 devir/dak.



Yemek pişirirken zamandan tasarruf etmenizi sağlar

Teknoloji ve yeniliğin son ürünü Robot Cook® tariflerin hazırlama zamanını optimize etmek için ideal bir çözüm.

Emülsiyon, pulverizasyon, harmanlama, doğrama, karıştırma, yoğurma, hepsi mükemmel sonuç veren fonksiyonlar.

BENZERSİZ BİR PERFORMANS

- **Geniş kapasiteli haznesi** sayesinde, profesyonel ihtiyaçları karşılayabilecek miktarda malzeme üretir.
- Haznenin alt kısmında **hassas işleme bıçağı**.
- **140°C'ye kadar önceden ayarlanmış değiştirilebilir ısıtma gücü**.

USTALIKLA DONATILMIŞ BİR YAPI

- Robot Cook®'un haznesi, çıkarılabilir bir sıyrıcı kol ile donatılmıştır. Manüel kullanımdan kaynaklanan hataları azaltır ve malzemelerin homojen yapısını korur.
- Buhar geçirmez şeffaf kapağı, malzemelerin hazırlanma esnasında kontrolüne olanak tanır.
- Aletin çalışmasına ara vermeden, kapağın üzerindeki oluktan malzeme ekleyebilirsiniz.

SADELİĞİN GÖSTERGESİ

Robot Cook®, kullanımıyla bağlantılı olan işlevleri kolaylaştırmak üzere tasarlanmıştır.

- **Yeni sistemi sayesinde**, haznenin içindeki bıçaklar geri çekilir ve içindeki malzeme güvenle çıkartılabilir.
- Besinlerle temas eden tüm parçalar kolayca çıkartılabilir ve makineden yıkanabilir.
- Entegre güvenlik fonksiyonuna sahip kapağı su geçirmez özelliktedir

ÖRNEK UYGULAMA

Beşamel sos

TEREYAĞINI KATIŞTIRIN



- +115°C
- 200 devir/dak.
- 2 dakika



UN ILAVE EDİN



- +120°C
- 200 devir/dak.
- 5 dakika



SÜT VE BAHARAT EKLEYİN



- +100°C
- 500 devir/dak.
- 15 dakika



Yemek malzemesi hazırlama ekipmanları yaratıcı ve lider marka Robot Coupe, Robot Cook®'u icat etti. Hem seçkin hem de geleneksel yemekler sunan restoranların ihtiyaçlarını karşılayabilecek tek pişirici öğütücü-mikser.



3,7 Litre

yaklaşık 140°'lik
pişirme sıcaklığı

4500 devir/dak.

Beşamel sos
Bearnez sos
Hollandez sos
Beyaz şaraplı tereyağlı sos
Risotto
Pasta kreması
İngiliz kreması
Pataşu hamuru
Sabayon
Çikolata glazür
Kaz ciğeri
Kabuklu deniz ürünleri çorbası
Tapenade
Pesto
Püre
Baharatlı tereyağı
...

Robot Cook®'un + 'ları



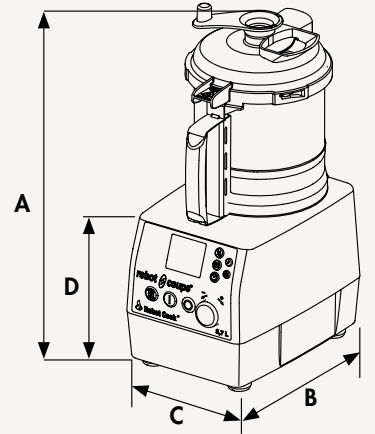
- + Otonom çalışma
- + Yüksek Hız
- + Güç
- + Hassasiyet
- + Sessizlik
- + Teknoloji
- + Programlama

SICAK veya **SOĞUK**

**DOĞRARIM,
PARÇALARIM,
YOĞURURUM,
KARIŞTIRIRIM,
HARMANLARIM,
EMÜLSİYON YAPARIM,
ISITIRIM
VE PİŞİRİRİM...**

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

CE normu	Özellikleri					Ağırlık (kg)	
	Devir (tr/dak)	Güç (Watt)	Yoğunluk (Amp.)	Paslanmaz çelik hazne kapasitesi	Sıvı kapasitesi	net	ambalajlı
Robot-Cook®	100 ila 4500	Maksimum ısıtma gücü: 1200 W Motor gücü : 1000 W Nominal cihaz gücü: 1800 W	8	3,7 Lt	2,5 Lt	13,5	15



robot coupe®

**Fransa, Uluslararası ve
Pazarlama Genel Müdürlükleri :**

Tél.: 01 43 98 88 33

Fax : 01 43 74 36 26

48, rue des Vignerons

94305 Vincennes Cedex - France

email : international@robot-coupe.com

www.robot-coupe.com

DİSTRİBÜTÖR

NORMLAR :

Cihaz :

• Aşağıdaki Avrupa yönetmeliklerine ve bunların yerine geçen ulusal yasalara uygundur: 2006/42/CE, 2006/95/CE, 2004/108/CE, 1935/2004/CE, 10/2011/UE, «RoHS» 2002/95/CE, «DEEE» 2002/96/CE.

• Aşağıdaki Avrupa normlarına ve güvenlik ve hijyen ile ilgili hükümleri belirten normlara uygundur: EN ISO 12100 - 2010, EN 60204- 1 - 2006, EN 12852, EN 60529- 2000: IP 55, IP 34.

