

robot coupe®

 **Robot Cook®**
COOKING CUTTER BLENDER

Pierwszy
profesjonalny
robot z funkcją
podgrzewania!



Postęp i kreatywność

Robot Cook® pobudza wyobraźnię szefa kuchni. To idealna pomoc we wprowadzaniu innowacji i przygotowywaniu atrakcyjnych dań ciepłych lub zimnych, na słodko lub na słono.



Kulinaryny asystent szefa kuchni!

PRECYZYJNY ASYSTENT

- Łatwy w użyciu, o zmiennej prędkości od 100 do 3500 obr./min.
- **Delikatna konsystencja i szybkość wykonania** dzięki prędkości obrotowej turbo do 4500 obrotów na minutę.
- Większa kontrola nad przygotowywaniem potraw dzięki precyzyjnemu sterowaniu impulsowemu.
- **Mieszanie delikatnych produktów bez ich cięcia** dzięki obrotom noża w przeciwnym kierunku – funkcja R-Mix®
- **Utrzymanie temperatury produktu** dzięki funkcji pracy przerywanej.



SAMODZIELNY ASYSTENT

Dzięki **funkcji programowania** możesz powierzyć swoje kulinarne tajemnice urządzeniu Robot Cook® i w łatwy sposób przygotowywać dania według ulubionych przepisów.

NIEZAWODNY ASYSTENT

Tajemnica mocy Robot Cook® kryje się w asynchronicznym silniku przemysłowym o **solidnej konstrukcji**.



CICHY ASYSTENT

W rwetesie kuchennych zmagani szef kuchni może **delektować się ciszą**.





RAMIĘ ZGARNIAJĄCE
zawsze idealnie
jednorodna
konsystencja

Precyzja obróbki
termicznej

do 140°
z regulacją co
1°C

**PRZYCISK
PRACY**

4500 obr./min



**POKRYWA ZAMYKAJĄCA
NIEPOKRYWAJĄCA SIĘ PARĄ**

stała widoczność

**SYSTEM
PRZYTRZYMUJĄCY NÓŻ**



**DUŻY POJEMNIK
3,7 L**

z nożem mikroząbkowanym

PROGRAMOWANIE

9 możliwych do
zaprogramowania
receptur

**ASYNCHRONICZNY
SILNIK**

solidny i cichy

Postęp na co dzień

Najlepsze połączenie technologii i innowacji - Robot Cook® jest rozwiązaniem zapewniającym optymalny czas przygotowania potraw.

Emulgowanie, mielenie, miksowanie, siekanie, mieszanie, wyrabianie to liczne funkcje, które realizowane są zawsze w sposób perfekcyjny.

NIEZRÓWNANA WYDAJNOŚĆ

- **Zbiornik o dużej pojemności** umożliwia przygotowanie odpowiedniej ilości produktów do potrzeb gastronomii.
- Wyposażony w nóż o **wysokiej precyzji** na dnie zbiornika.
- **Zmienna moc podgrzewania**, aż do 140°C, z regulacją co jeden stopień.

POMYSŁOWOŚĆ NA NAJWYŻSZYM POZIOMIE

- Pojemnik Robot Cook® jest wyposażony w wyjmowane ramię zgarniaka. Dzięki niemu ręczne wykonywanie czynności nie jest potrzebne i zapewniona jest jednorodna konsystencja produktu.
- **Mechanizm do oczyszczania pokrywy** umożliwia stałą kontrolę wzrokową przygotowywanej potrawy.
- **Otwór w pokrywie** zapewnia dodawanie składników do pojemnika bez konieczności zatrzymywania bieżącego procesu.

MODEL GENIALNY W SWOJEJ PROSTOCIE

Robot Cook® został stworzony z myślą o łatwej i przyjemnej obsłudze.

- **Wyjątkowy system przytrzymywania noża** zapewnia bezpieczne opróżnianie pojemnika.
- Wszystkie **części** stykające się z produktami spożywczymi można wyjmować w łatwy sposób i **myć w zmywarce**.
- **Szczelna pokrywa** zapewnia bezpieczeństwo pracy.

PRZYKŁAD ZASTOSOWANIA

Sos beszamelowy

WŁOŻYĆ MASŁO



- +115°C
- 200 obr./min.
- 2 min.



DODAC MĄKĘ



- +120°C
- 200 obr./min.
- 5 min.



DODAC MLEKO I PRZYPRAWY



- +100°C
- 500 obr./min.
- 15 min.



ROBOT-COUCPE,
innovator i lider w zakresie urządzeń kulinarnych,
przedstawia Robot Cook®
- niepowtarzalny cutter-wilk/blender z funkcją
podgrzewania, spełniający najwyższe wymagania
profesjonalnej gastronomii oraz kuchni tradycyjnej.



3,7 L

do 140°

z regulacją co jeden stopień

4500 Obr./min.

Sos beszamelowy
Sos berneński
Sos holenderski
Sos maślany
Risotto
Krem cukierniczy
Krem angielski
Ciasto parzone
Sabayon
Polewa czekoladowa
Pasztecik z foie gras
Zupa ze skorupiaków
Tapenada
Pesto
Purée
Masło ziołowe

...

Zalety Robot Cook®



- + Niezależność**
- + Duża prędkość**
- + Technologia**
- + Programowanie**
- + Cicha praca**
- + Moc**
- + Precyzja**

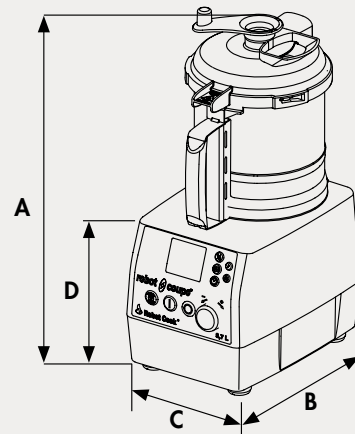
GORĄCE lub **ZIMNE**

**MIEŁĘ,
SIEKAM,
MIKSUJĘ,
MIESZAM,
UGNIATAM,
EMULGUJĘ,
PODGRZEWAM
I GOTUJĘ...**

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

Normy UE	Charakterystyka					Waga (kg)	
	Prędkość (obr/min)	Moc (Watt)	Napięcie* (Amp.)	Pojemnik z nierdzewnej stali	Pojemność cieczy	netto	brutto
Robot-Cook®	100 do 4500	Maksymalna moc grzania: 1200 W Moc silnika: 1000 W Moc znamionowa urządzenia: 1800 W	8	3,7 l	2,5 l	13,5	15

* Możliwość innych napięć



robot coupe®

SPRZĘT WYTWARZANY WE FRANCJI PRZEZ ROBOT-COUPÉ SP.J.

**Dyrekcja Generalna Francja
Dział międzynarodowy i marketing :**

Tel.: + 33 1 43 98 88 33

Fax: + 33 1 43 74 36 26

email : international@robot-coupe.com

www.robot-coupe.com

DYSTRYBUTOR

NORMY :

Aparatura wykonana zgodnie z :

- Postanowieniami następujących dyrektyw europejskich i przystosowanego do nich prawodawstwa poszczególnych krajów członkowskich: 2006/42/CE, 2006/95/CE, 2004/108/CE, 1935/2004/CE, 10/2011/UE, «RoHS» 2002/95/CE, «DEEE» 2002/96/CE.

- Postanowieniami następujących norm europejskich oraz norm stanowiących o środkach bezpieczeństwa i higieny : EN 12100-1 i 2 - 2004, EN 60204-1 - 2006, EN 12852, EN 60529-2000: IP 55, IP 34.

