

robot coupe®

QUALITY FOOD PROCESSORS

FOR PROFESSIONAL KITCHENS



Robot Cook®

COOKING CUTTER BLENDER

Den 1:a
professionella
snabbhack/mixern
med tillagning!



Robot Cook frigör kreativiteten!

Robot Cook® en verkligt pålitlig och professionell partner... alltid steget före! Klarar alla tänkbara varma och kalla förrätter, huvudrätter och desserter.



Robot Cook, det självklara valet...

MÅNGSIDIG

- **Variabelt varvtal** (100-3500 v/m), underlättar och utvidgar tillagningsmöjligheterna.
- **Turbopuls** (upp till 4500 v/m) för extra snabb tillagning.
- **Precisionspuls** för exakt kontroll.
- **R-Mix funktionen** reverserar kniven på låga varv. Perfekt vid tillsättning av ömtåliga ingredienser t ex dill och räkor i en fiskfärs.
- **Intermittentfunktionen** håller beredningen stabil och vid rätt temperatur.



SMART

Med hjälp av programmeringsfunktionen går det snabbt och lätt att lagra favoritrecepten.

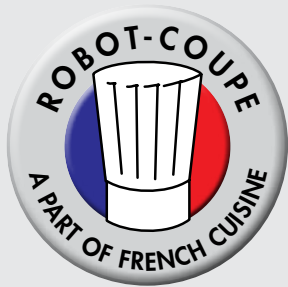
PÅLITLIG

Den kraftfulla, underhållsfria och pålitliga induktionsmotorn på 1800 watt är utvecklad för både krävande och lätta beredningar.

TYST

Robot Cook är utrustad med en tystgående motor. En uppskattad egenskap i alla yrkeskök där tempot och ljudnivån är intensivt och högt.





CIRKULATIONSVINDE
Perfekt för homogena
beredningar och fina
puréer.

**EXAKT
TILLAGNING
på graden upp
till 140°C**

ANTI-ÅNG LOCK

Gör det möjligt att
övervaka beredningen.

ANTI-TAPP KNIV



3,7-LITERS MIXERKÄRL

PROGRAMMERBAR

Upp till 9 egna recept
kan programmeras.

KRAFTFULL INDUKTIONSMOTOR

Underhållsfri, kraftfull
och tyst.

TURBO PULS

Upp till
4500 v/m
för en extra
snabb tillagning.



ETT STEG FÖRE... VARJE DAG!

Robot Cook's innovativa teknologi underlättar tillagningen och spar tid. Emulgerar, mixar, hackar, blandar och maler på ett ögonblick. Tillagar en sås, dressing, soppa, färs, puré och mycket annat till perfektion.

UNIK

- Exakt tillagning på graden, från 0-140°C.
- Perfekt storlek för det professionella köket.
- Utrustad med en specialdesignad räffeltandad kniv.

INNOVATIV

- Mixerkärlet är utrustad med en cirkulationsvinge, perfekt för homogena beredningar och fina puréer. Lätt att ta isär och rengöra.
- Anti-ång locket gör det möjligt att se ned i kärlet och kontrollera tillagningen.
- Påfyllnadstratten i locket gör det möjligt att tillsätta ingredienser under beredningen.

ANVÄNDARVÄNLIG OCH SÄKER

- Kniven hålls säkert på plats när kärlet töms.
- Alla maskindelar är lätta att ta isär och rengöra, för hand eller i diskmaskin.
- Locket är vätsketätt, och en del av maskinens säkerhetsbrytarsystem.

ETT EXEMPEL

Béchamel sås

LÄGG I SMÖRET



- +115°C
- 200 v/m.
- 2 min



HÄLL I MJÖLET



- +120°C
- 200 v/m.
- 5 min



TILLSÄTT MJÖLK OCH KRYDDOR



- +100°C
- 500 v/m.
- 15 min



ROBOT-COUCPE,
marknadsledare och innovatör av
beredningsmaskiner för professionella kök,
presenterar Robot Cook®.

Den 1:a professionella snabbhacken för
tillagning, hackning och mixning.



3,7 L

upp till 140°C

4500 v/m

Béchamelsås
Barnaisesås
Hollandaisesås
Smörsås
Risotto
Vaniljsås
Petit choux
Italiensk zabaione
Chokladglasyr
Gåslever
Skaldjurssoppa
Tapenade
Pestosås
Puré
Aromsmör

...

Många för Robot Cook®



-  Automatisk
-  Högpresterande
-  Innovativ
-  Programmerbar
-  Tyst
-  Kraftfull
-  Exakt

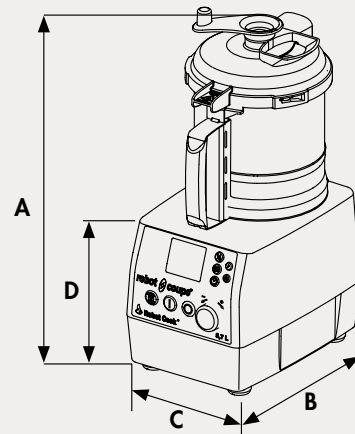
● **VARMIXAR** ● **KALLMIXAR**

MIXAR,
MALER,
HACKAR,
KNÅDAR,
BLANDAR,
EMULGERAR,
VÄRMER
OCH TILLAGAR...

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

CE standard	Tekniska data					Vikt (kg)	
	Varvtal v/m	Watt	Anslutning*	Kärlets storlek	Flytande kapacitet	Netto	Med embal.
Robot-Cook®	100 - 4500	Maximal uppvärmning: 1200 W Motor: 1000 W Nominell effekt: 1800 W	230/50/1	3,7 L	2,5 L	13,5	15

*Finns även med andra spänningar.



robot coupe®

TILLVERKAD I FRANKRIKE AV ROBOT-COUPÉ S.N.C

Försäljningskontor:

Planiavägen 15, 131 54 Nacka
Tel.: 08/570 339 67 - Fax: 08/570 339 63
e-mail: robot-coupe@telia.com

Head office France Export and Marketing Department:

Tel.: + 33 1 43 98 88 33 - Fax: + 33 1 43 74 36 26
94305 Vincennes Cedex - France
e-mail: international@robot-coupe.com

www.robot-coupe.com

ÅTERFÖRSÄLJARE:

STANDARD:

Maskinerna överensstämmer:

- Med följande europeiska direktiv och nationella lagstiftningar som införlivar dessa direktiv: 2006/42/CE, 2006/95/CE, 2004/108/CE, 1935/2004/CE, 10/2011/UE, «RoHS» 2002/95/CE, «DEEE» 2002/96/CE.
- Med följande harmoniserad europeisk standard samt standard om säkerhet och hygien: EN 12100-1 och 2 - 2004, EN 60204-1 - 2006, EN 12852, EN 60529-2000: IP 55, IP 34.

