robot coupe®

Robot Cook®

COOKING CUTTER BLENDER

Le 1er Robot chauffant Professionnel !

Un temps d'avance **en créativité**

Le Robot Cook® stimule l'imagination des chefs.
Il est l'assistant idéal pour innover et réaliser une multitude de recettes attractives, chaudes ou froides, salées ou sucrées.

L'assistant culinaire des Chefs !

UN ASSISTANT MINUTIEUX

- Facilité d'utilisation avec la **vitesse variable** de 100 à 3500 tr/min.
- **Finesse du résultat et rapidité d'exécution** avec sa vitesse de rotation Turbo atteignant 4500 tours par minute.
- Meilleur contrôle des préparations grâce au **Pulse** Haute précision.
- **Mélange des produits délicats sans les couper** avec la rotation inversée du couteau : fonction R-Mix®
- **Maintien à chaud de la préparation** grâce à la fonction intermittente.

UN ASSISTANT AUTONOME

Grâce à la **fonction de programmation**, confiez vos secrets de préparation au Robot Cook® et reproduisez en toute simplicité vos recettes préférées.

UN ASSISTANT FIABLE

La puissance du Robot Cook® s'appuie sur un moteur industriel asynchrone d'une **grande robustesse**.

UN ASSISTANT SILENCIEUX

Au cœur de l'agitation des fourneaux, les Chefs apprécieront **son silence.**

MADE IN FRANCE
COUVERCLE ANTI-VAPEUR
visibilité constante
SYSTEME DE RETENUE DU COUTEAU
BRAS RACLEUR
une texture toujours homogène
Précision de cuisson
jusqu'à 140°
au degré près
CUVE GRAND FORMAT
3,7 L
avec couteau micro-dentée
PROGRAMMATION
9 recettes programmables
Robot Cook®
COOKING CUTTER BLENDER
MOTEUR ASYNCHRONE
robuste et silencieux
robot coupe
TURBO
4500 tr/min.

Un temps d'avance **au quotidien**

Concentré de technologie et d'innovation, le Robot Cook® est la solution pour optimiser le temps de préparation des plats. Émulsionner, pulvériser, mixer, hacher, mélanger, pétrir sont autant de fonctions qu'il réalise à la perfection.

UNE PERFORMANCE INÉGALÉE

- La **grande capacité de la cuve** permet de produire en quantité suffisante pour des besoins professionnels.
- Doté d'un couteau fond de cuve **haute précision**.
- Sa **puissance de chauffe modulable**, jusqu'à 140° s'ajuste au degré près.

UN CONCENTRÉ D'INGÉNIOSITÉS

- La cuve du Robot Cook® est équipée d'un **bras racleur démontable**. Il évite les manipulations manuelles et conserve l'homogénéité de la texture.
- Un **essuie couvercle anti-vapeur** permet de garder un œil sur la préparation.
- Un **orifice dans le couvercle** permet d'ajouter des ingrédients dans la cuve sans avoir à stopper la recette en cours.

UN MODÈLE DE SIMPLICITÉ

Le Robot Cook® est étudié pour faciliter l'ensemble des manipulations liées à son utilisation.

- Un **système inédit de retenue du couteau** permet de vider la préparation réalisée en toute sécurité.
- Toutes **les pièces** en contact alimentaire se démontent facilement et **passent au lave-vaisselle**.
- Le **couvercle est étanche** et intègre une fonction de sécurité.

EXEMPLE D'APPLICATION

La sauce béchamel

INCORPORER LE BEURRE

+115°C
200 tr/min.
2 min.

AJOUTER LA FARINE

+120°C
200 tr/min.
5 min.

AJOUTER LE LAIT ET LES ÉPICES

+100°C
500 tr/min.
15 min.

ROBOT-COUPE,
inventeur et leader en matériel de préparation culinaire, présente le Robot Cook®.
Il est l'unique cutter blender chauffant répondant au niveau d'exigence de la restauration haut de gamme et traditionnelle.

3,7 L

jusqu'à 140°
au degré près

4500 Tr/min.

Sauce béchamel
Sauce béarnaise
Sauce hollandaise
Beurre blanc
Risotto
Crème pâtissière
Crème anglaise
Pâte à choux
Sabayon
Glaçage chocolat
Royal de foie gras
Bisque de crustacés
Tapenade
Pesto
Purée
Beurre composé
...

Les + du Robot Cook®

- **Autonomie**
- **Haute Vitesse**
- **Technologie**
- **Programmation**
- **Silence**
- **Puissance**
- **Précision**

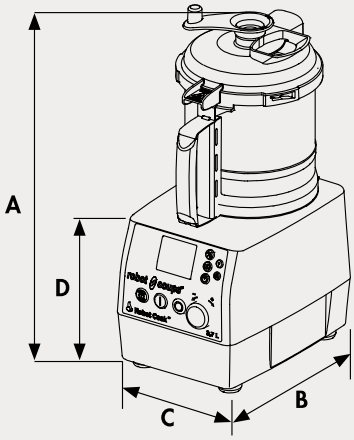
À CHAUD ou À FROID

- Émulsionner
- Pulvériser
- Mixer
- Hacher
- Mélanger
- Pétrir
- Maintien en T° C
- Chauffer
- Cuire

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

Norme CE	Caractéristiques					Poids (kg)	
	Vitesse (tr/mn)	Puissance (Watts)	Intensité* (Amp.)	Capacité cuve inox	Capacité liquide	net	emballé
Robot-Cook®	100 à 4500	Puissance max de chauffe : 1200 W Puissance moteur : 1000 W Puissance nominale machine : 1800 W	8	3,7 L	2,5 L	13,5	15

* Autres voltages disponibles



robot coupe®

Direction Générale, France, Internationale et Marketing :

Tél.: 01 43 98 88 33 - Fax : 01 43 74 36 26
email : international@robot-coupe.com

Service clients France : Tél. : 03 85 69 50 00 - Fax : 03 85 69 50 07
email : france@robot-coupe.fr

Robot-Coupe Belgique : Tél. : (071) 59 32 62 - Fax : (071) 59 36 04
email : info@robot-coupe.be

Robot Coupe U.S.A.: Tél. : 1-800-824-1646 - Fax : 601-898-9134
email: info@robotcoupeusa.com - www.robotcoupeusa.com

www.robot-coupe.com

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 : 450 882 - 11/2014 - Français