

Robot Cook®

COOKING CUTTER BLENDER





LE 1^{ER} ROBOT CHAUFFANT PROFESSIONNEL !

Émulsionner, pulvériser, mixer, hacher, mélanger, pétrir sont autant de fonctions réalisées à la perfection par le Robot Cook®. Il ajoute à cela une puissance de chauffe modulable, jusqu'à 140°C, précise au degré près. La grande capacité de la cuve permet de produire en quantité suffisante pour des besoins professionnels.



Robot Cook®

L'ASSISTANT CULINAIRE DES CHEFS

Astucieux : Couvercle étanche intégrant une fonction de sécurité anti-éclaboussure. Essuie-couvercle anti-vapeur permettant de garder un oeil sur la préparation.



Ingénieux : Système inédit de retenue du couteau pour vider la préparation réalisée en toute sécurité.

Hygiène : Toutes les pièces en contact alimentaire se démontent facilement et passent au lave-vaisselle.

Easy Guide

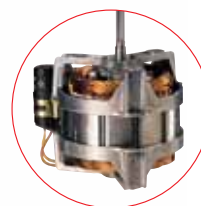
Silencieux : Au cœur de l'agitation des fourneaux, les Chefs apprécient son silence.

Pratique : Orifice dans le couvercle permettant d'ajouter des ingrédients dans la cuve sans avoir à stopper la recette en cours.

Efficace : Bras racleur de cuve pour des préparations ultra fines et homogènes.

Fonctionnel : Grande capacité de cuve de 3,7 litres pour la production de quantités professionnelles.

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



MOTEUR ASYNCHRONE

Ultra-précis : Puissance de chauffe modulable, jusqu'à 140° au degré près.



ZONE D'EXÉCUTION

Bouton rotatif (réglage des paramètres)

ZONE DE RÉGLAGE

- Fonction petite et grande puissance de chauffe jusqu'à 140°C
- Fonction vitesse de -500 à 3 500 tr/min
- Fonction Timer

ZONE DE PROGRAMMATION

- P Fonction programme
- △ Bouton Etape

ZONE D'EXÉCUTION

- 1 Fonction Turbo/Pulse : jusqu'à 4 500 tr/mn
- 2 Bouton Marche
- 3 Bouton Arrêt

Robot Cook® COOKING CUTTER BLENDER

● À FROID
● À CHAUD
JUSQU'À
140°C



Robot Cook®

Moteur	Asynchrone
Puissance	1 800 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	<ul style="list-style-type: none"> • Vitesse variable de 100 à 3 500 tr/mn • Haute Vitesse Turbo de 4 500 tr/mn • Vitesse de mélange R-Mix de -100 à -500 tr/mn • Vitesse intermittente rotation du couteau toutes les 2 secondes à vitesse lente
Température de chauffe	Jusqu'à 140°C
Pulse	✓
Cuve	3,7 L inox
Bras raclleur	✓
Couteaux	Couteau lames dentées spécial fonction Blender - Inclus Couteau lames lisses spécial fonction Cutter - Inclus Outil de nettoyage couteau - Inclus

Choisissez votre modèle :



Robot Cook®	Réf.	€
Robot Cook 230V/50-60/1	43000R	
Robot Cook 230V/50-60/1 + ensemble cuve supplémentaire	2074	

Choisissez vos options :

Options	Réf.	€
Ensemble cuve supplémentaire avec couteau denté	39854	
Couteau lisse fonction Cutter supplémentaire	49691	
Couteau denté fonction Blender supplémentaire	39691	

● ÉMULSIONNER



● HACHER



● MIXER



● PULVÉRISER



● MÉLANGER



● PÉTRIR

