

# robot coupe<sup>®</sup>

QUALITY FOOD PROCESSORS

FOR PROFESSIONAL KITCHENS



## Robot Cook<sup>®</sup>

**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.

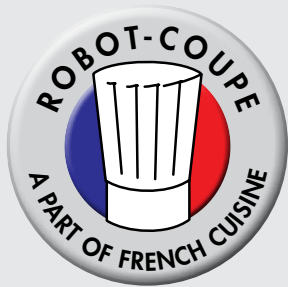
## PÅLITLIG

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

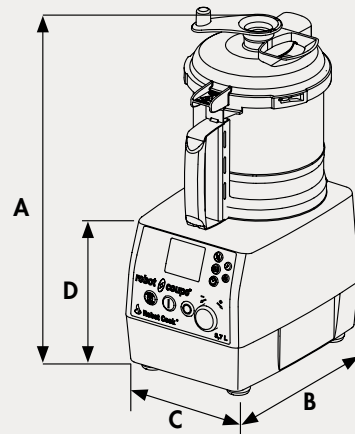
● **VARMIXAR** ● **KALLMIXAR**

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-COUCPE 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](http://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.

