

robot coupe®

 **Robot Cook®**
COOKING CUTTER BLENDER

O 1º Robot
Profissional com
aquecimento!



Ganhe tempo para maior criatividade

O Robot Cook® estimula a imaginação dos chefes.
É o assistente ideal para inovar e realizar múltiplas receitas
atrativas, quentes ou frias, salgadas ou doces.



O assistente culinário dos Chefes!

UM ASSISTENTE MINUCIOSO

- Fácil de utilizar, com a velocidade variável de 100 a 3500 rpm.
- **Fineza do resultado e rapidez de execução**, com a sua velocidade de rotação Turbo, que atinge 4500 rotações por minuto.
- Melhor controlo das preparações graças ao **Pulse** de Alta precisão.
- **Mistura dos produtos delicados sem cortá-los** com a rotação invertida da lâmina: Função R-Mix®
- **Mantém a preparação quente** graças à função intermitente.



UM ASSISTENTE AUTÓNOMO

Graças à **função de programação**, entregue os seus segredos de preparação ao Robot Cook® e reproduza com toda a simplicidade as suas receitas preferidas.

UM ASSISTENTE FIÁVEL

A potência do Robot Cook® deve-se a um motor industrial assíncrono de uma grande robustez.



UM ASSISTENTE SILENCIOSO

Em plena agitação da cozinha, os Chefes apreciarão o **seu silêncio**.





BRAÇO RASPADOR
Uma textura sempre homogênea

Coze com precisão
até 140°
com precisão ao grau

TAMPA ANTI VAPOR
Visibilidade constante

SISTEMA DE RETENÇÃO DA LÂMINA



CUBA GRANDE FORMATO
3,7 L

Com lâmina serrilhada

PROGRAMAÇÃO
9 receitas programáveis

MOTOR ASSÍNCRONO
Robusto e silencioso

TURBO
4500 rpm



Ganhe tempo no dia-a-dia

Concentrado de tecnologia e inovação, o Robot Cook® é a solução para otimizar o tempo de preparação dos pratos. Emulsionar, pulverizar, bater, picar, misturar, amassar... Todas estas funções são realizadas na perfeição.

UMA PERFORMANCE SEM IGUAL

- A **grande capacidade da cuba** permite produzir em quantidade suficiente para as necessidades dos profissionais.
- Dotado de uma lâmina de fundo de cuba de **alta precisão**.
- A sua **potência de aquecimento modulável** até 140°, pode ser regulada com a precisão de um grau..

UM CONCENTRADO DE SOLUÇÕES ENGENHOSAS

- A cuba do Robot Cook® está equipada com um **braço raspador desmontável**. Este evita as manipulações manuais e mantém a homogeneidade da textura.
- Um **limpa-tampa anti vapor** permite ver em permanência a preparação.
- Um **orifício na tampa** permite acrescentar ingredientes na cuba sem ter que interromper a receita em curso.

UM MODELO EXEMPLAR DE SIMPLICIDADE

O Robot Cook® foi concebido para facilitar todas as manipulações ligadas à sua utilização.

- Um **sistema inédito de retenção da lâmina** permite esvaziar com toda a segurança a preparação realizada.
- Todas as **peças** em contacto com os alimentos desmontam-se facilmente e são **laváveis à máquina de lavar a loiça**.
- A **tampa é estanque** e inclui uma função de segurança.



EXEMPLO DE APLICAÇÃO

Molho Béchamel

INCORPORAR A MANTEIGA



- +115°C
- 200 rpm
- 2 min.



ACRESCENTAR A FARINHA



- +120°C
- 200 rpm.
- 5 min.



ACRESCENTAR O LEITE E AS ESPECIARIAS



- +100°C
- 500 rpm
- 15 min.



ROBOT-COUCPE,
Inventor e líder do material de preparação
culinária, apresenta o Robot Cook®.

Este é o único cutter blender com aquecimento
que atende ao nível de exigência da restauração
topo de gama e tradicional.



3,7 L

até 140°








com precisão ao grau

4500 Rpm















Molho Béchamel
Molho Béarnaise
Molho Holandês
Manteiga branca
Risotto
Creme pasteleiro
Creme inglês
Massa para choux
Sabayon
Cobertura de chocolate
Royal de foie gras
Bisque de crustáceos
Tapenade
Pesto
Puré
Manteiga composta
...

Os do Robot Cook®



-  **Autonomia**
-  **Alta Velocidade**
-  **Tecnologia**
-  **Programação**
-  **Silêncio**
-  **Potência**
-  **Precisão**

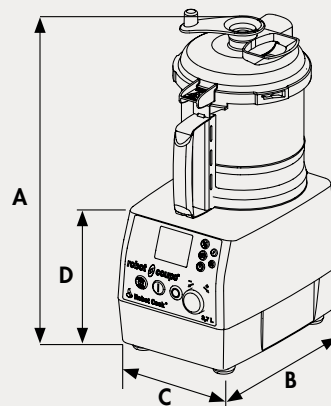
A QUENTE ou A FRIO

-   Emulsionar
-   Pulverizar
-   Bater
-   Picar
-   Misturar
-  Amassar
-  Mantém à temperatura T°C
-  Aquecer
-  Cozer

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

Norma CE	Características					Peso (kg)	
	Velocidade (Rpm)	Potência (Watts)	Voltagens* (Amp.)	Capacidade cuba inox	Capacidade líquido	líquido	embalado
Robot-Cook®	100 a 4500	Potência máxima de aquecimento: 1200 W Potência do motor: 1000 W Potência nominal do aparelho: 1800 W	8	3,7 L	2,5 L	13,5	15

* Outras voltagens disponíveis.



robot coupe®

FABRICADO EM FRANÇA POR ROBOT-COUPÉ S.N.C.

Direcção geral, França, internacional e Marketing :
Tél.: + 33 1 43 98 88 33 - Fax : + 33 1 43 74 36 26
48, rue des Vignerons
94305 Vincennes Cedex - France
email : international@robot-coupe.com

www.robot-coupe.com

DISTRIBUIDOR

NORMAS :

Máquinas conformes com :

- Com as disposições das directivas europeias seguintes e com as legislações nacionais que as transpõem: 2006/42/CE, 2006/95/CE, 2004/108/CE, 1935/2004/CE, 10/2011/UE, «RoHS» 2002/95/CE, «DEEE» 2002/96/CE.
- Com as disposições das normas europeias harmonizadas seguintes e com as normas que definem as prescrições relativas à segurança e à higiene: EN 12100-1 e 2 - 2004, EN 60204-1 - 2006, EN 12852, EN 60529-2000: IP 55, IP 34.

