

# robot coupe®

 **Robot Cook®**  
COOKING CUTTER BLENDER

Il 1° robot  
che cucina per  
professionisti!



# Un passo avanti nella creatività

Robot Cook® stimola l'immaginazione dei cuochi.  
É l'assistente ideale per innovare e realizzare numerose  
pietanze, calde o fredde, dolci o salate.



L'assistente dei cuochi in cucina!

## UN ASSISTENTE SCRUPOLOSO

- Facilità di utilizzo con la velocità variabile da 100 a 3500 giri/min.
- **Perfezione del risultato e rapidità di esecuzione** con la velocità Turbo che raggiunge i 4500 giri/min.
- Migliore controllo delle preparazioni grazie al tasto **Impulso** Alta precisione.
- **Lavora prodotti delicati senza tagliarli** con la rotazione inversa dei coltelli: funzione R-Mix®
- **Mantiene calda la preparazione** grazie alla funzione intermittente.



## UN ASSISTENTE AUTONOMO

Grazie alla **funzione di programmazione**, affidate i vostri segreti di preparazione a Robot Cook® e realizzate nel modo più semplice possibile tutte le vostre ricette preferite.

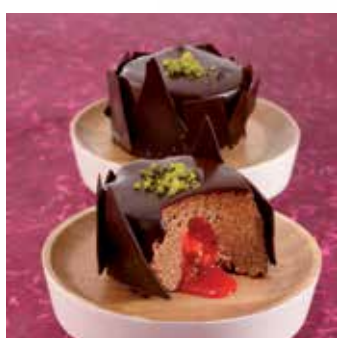
## UN ASSISTENTE AFFIDABILE

La potenza di Robot Cook® si basa su un motore industriale asincrono **molto robusto**.



## UN ASSISTENTE SILENZIOSO

In mezzo all'agitazione dei fornelli, i cuochi apprezzeranno **la sua discrezione**.





**PALA RASCHIATRICE**  
Una consistenza  
sempre omogenea

Precisione  
di cottura  
**Fino a 140°  
gradi**

**COPERCHIO ANTI VAPORE**

Visibilità permanente

**SISTEMA DI BLOCCO  
DEL COLTELLO**



**VASCA FORMATO GRANDE DA  
3,7 L**

con coltello a dentatura fine

**PROGRAMMAZIONE**

9 ricette  
programmabili

**MOTORE ASINCRONO**

robusto e silenzioso

**IMPULSI/TURBO**  
4500 giri/min.



# Un passo avanti giorno dopo giorno

Vero e proprio concentrato di tecnologia e innovazione, Robot Cook® è la soluzione per ottimizzare il tempo di preparazione delle pietanze. Omogeneizzare, frantumare, tritare, mescolare, impastare sono tutte funzioni che realizza perfettamente.

## PRESTAZIONI SENZA PARI

- La **grande capacità della vasca** permette di produrre le quantità sufficienti per soddisfare le esigenze del settore dell'alimentazione.
- Dotato di un coltello a fondo vasca **ad alta precisione**.
- **Potenza di riscaldamento modulabile** fino a 140°, regolabile grado per grado

## UN CONCENTRATO D'INGEGNOSITÀ'

- La vasca di Robot Cook® è dotata di una **pala raschiatrice smontabile** per evitare le manipolazioni e per mantenere una consistenza omogenea.
- Un **asciuga coperchio anti-vapore** permette di sorvegliare la preparazione.
- Un **foro nel coperchio** permette l'aggiunta d'ingredienti nella vasca senza dover interrompere la preparazione in corso.

## UN MODELLO DI SEMPLICITÀ'

Il Robot Cook® è ideato per rendere più semplici le manipolazioni necessarie al suo utilizzo.

- Un **sistema innovativo di blocco del coltello** permette di svuotare la preparazione in tutta sicurezza.
- Tutti i **pezzi a contatto con gli alimenti** si smontano facilmente e sono **lavabili in lavastoviglie**.
- Il **coperchio è a tenuta stagna** e comprende una funzione di sicurezza.



### ESEMPIO DI APPLICAZIONE

## La besciamella

### INCORPORARE IL BURRO



- +115°C
- 200 giri/min.
- 2 min.



### AGGIUNGERE LA FARINA



- +120°C
- 200 giri/min.
- 5 min.



### AGGIUNGERE IL LATTE E LE SPEZIE



- +100°C
- 500 giri/min.
- 15 min.



ROBOT-COUCPE,  
Inventore e leader di macchinari per la preparazione  
culinaria, presenta Robot Cook<sup>®</sup>, l'unico cutter/blender  
che cucina e che soddisfa le esigenze della ristorazione  
di fascia alta e tradizionale.



3,7 L

Fino a 140°

4500 Giri/min.

Besciamella  
Salsa bernese  
Salsa olandese  
Salsa beurre blanc  
Risotto  
Crema pasticcera  
Crema inglese  
Pasta per bignè  
Zabaione  
Glassa al cioccolato  
Royal di foie gras  
Crema di crostacei  
Tapenade  
Pesto  
Purè  
Burro aromatico  
...

# I del Robot Cook®



- + Autonomia**
- + Alta velocità**
- + Tecnologia**
- + Programmazione**
- + Silenziosità**
- + Potenza**
- + Precisione**

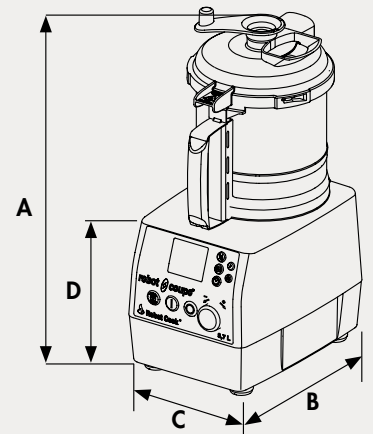
**A CALDO** o  
**A TEMPERATURA AMBIENTE**

**TRITO,  
FRULLO,  
IMPASTO,  
MESCOLO,  
FRANTUMO,  
OMOGENEIZZO,  
RISCALDO E  
CUOCIO...**

|             | Dimensioni (in mm) |     |     |     |
|-------------|--------------------|-----|-----|-----|
|             | A                  | B   | C   | D   |
| Robot-Cook® | 522                | 338 | 226 | 264 |

| Norma CE    | Caratteristiche     |   |                   |                     |                  | Peso (kg) |           |
|-------------|---------------------|---|-------------------|---------------------|------------------|-----------|-----------|
|             | Velocità (giri/min) | Potenza (Watts)   | Voltaggio* (Amp.) | Capacità vasca inox | Capacità liquida | Netto     | Imballato |
| Robot-Cook® | 100 a 4500          | Potenza massima di riscaldamento: 1200 W<br>Potenza del motore: 1000 W<br>Potenza nominale della macchina: 1800 W | 8                 | 3,7 L               | 2,5 L            | 13,5      | 15        |

\* Altri voltaggi disponibili.



**robot coupe®**

FABBRICATO IN FRANCIA DA ROBOT-COUPÉ S.N.C.

Direzione Generale, Francia,  
Internazionale e Marketing :

Tel. : + 33 1 43 98 88 33

Fax : + 33 1 43 74 36 26

Email : international@robot-coupe.com

[www.robot-coupe.com](http://www.robot-coupe.com)

Distribuito in Italia da  
**Robot-Coupe Italia srl**  
via Stelloni Levante 24/a  
40012 Calderara di Reno (BO)

Tel: 051 72 68 10

Fax: 051 72 68 12

Email: info@robot-coupe.it

[www.robot-coupe.it](http://www.robot-coupe.it)

#### STANDARD:

##### Apparecchi conformi:

- Con quanto previsto dalle seguenti direttive comunitarie, comprese le ultime modifiche e con la relativa legislazione di recepimento: 2006/42/CE, 2006/95/CE, 2004/108/CE, 1935/2004/CE, 10/2011/UE, «RoHS» 2002/95/CE, «DEEE» 2002/96/CE.
- E che sono state applicate le seguenti norme armonizzate: EN 12100-1 e 2 - 2004, EN 60204-1 - 2006, EN 12852, EN 60529-2000: IP 55, IP 34.

