

# FREDAGS

MEFSVUGSFEBH

TILBUD

QUALITY FOOD PROCESSORS

FOR PROFESSIONAL KITCHENS



## Robot Cook®

COOKING CUTTER BLENDER

Den 1:a  
professionella  
snabbhack/mixern  
med tillagning!

kr



# 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.

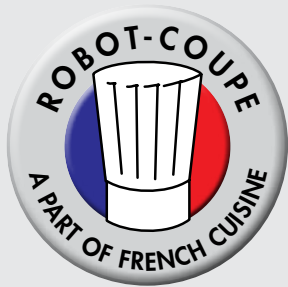
## PÅLITLIG

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

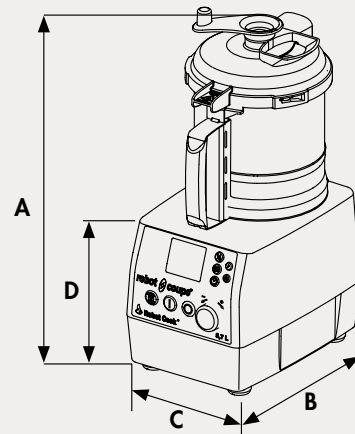
● **VARMIXAR** ● **KALLMIXAR**

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<br>Motor: 1000 W<br>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-COUPÉ 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.

