

# robot coupe®

SPEZIALIST IN DER NAHRUNGSMITTELVORBEREITUNG

 **Robot Cook®**  
COOKING CUTTER BLENDER

Die erste  
professionelle  
kochende  
Küchenmaschine!



# Ein Vorsprung bei Kreativität

Der Robot Cook® regt die Fantasie der Küchenchefs an. Er ist der ideale Helfer bei der Erfindung und Verwirklichung warmer und kalter, herzhafter und süßer Gerichte.



Der kulinarische Assistent der Küchenchefs!

## EIN SORGFÄLTIGER ASSISTENT

- Einfache Bedienung mit stufenloser Drehzahlregelung von 100 bis 3500 U/min.
- **Genau abgestimmte und schnelle Verarbeitung** im Turbo-Betrieb mit einer Drehzahl von bis zu 4500 U/min.
- Besonders genaue Verarbeitung dank präzisiertem **Moment-Betrieb**
- **Vermischen empfindlicher Zutaten ohne Schneiden** durch umgekehrte Drehrichtung des Messers: R-Mix®-Funktion.
- **Warmhalten des Verarbeitungsgutes** im Intervall-Betrieb



## EIN SELBSTÄNDIGER ASSISTENT

Dank der **Programmierungsfunktion**, können Sie dem Robot Cook® Ihre Kochgeheimnisse anvertrauen und Ihre Lieblingsgerichte nahezu automatisch zubereiten lassen.

## EIN ZUVERLÄSSIGER ASSISTENT

Die Leistungsfähigkeit Robot Cook® beruht auf einem **besonders robusten Hochleistungs-Asynchronmotor**.



## EIN RUHIGER ASSISTENT

Inmitten der Hektik des Küchenbetriebs ist das Gerät angenehm **ruhig**.





**ABWISCHER**  
eine stets gleichmäßige  
Konsistenz

**Garpräzision  
bis 140°  
auf den Grad  
genau**



**DECKEL OHNE DAMPF**

Schüsselinhalt ständig  
sichtbar

**MESSER-  
RÜCKHALTEMECHANISMUS**



**GROSSE  
3,7-LITER-SCHÜSSEL**

Messer mit Mikroverzahnung

**PROGRAMMIERUNG**

9 speicherbare  
Rezepte

**ASYNCHRONMOTOR**

robust und leise

**TURBO**

4500 U/min.



# Ein Vorsprung im Alltag

Der Robot Cook® vereint Technologie mit Innovation und ist somit die ideale Lösung für die optimale Nutzung der Zeit bei der Zubereitung der Gerichte.

Mit ihm lässt sich perfekt emulgieren, zermahlen, pürieren, hacken, vermischen und kneten.

## UNVERGLEICHLICHE LEISTUNG

- Das **große Fassungsvermögen der Schüssel** ermöglicht die Verarbeitung großer Mengen für den professionellen Bedarf.
- Ausgestattet mit einem extra tief liegenden **Präzisionsmesser**.
- Seine **veränderbare Heizkraft** bis 140 °C lässt sich auf den Grad genau einstellen.

## GEBALLTER EINFALLSREICHTUM

- Die Schüssel des Robot Cook® ist mit einem **abnehmbaren Abwischer** versehen. Er erspart manuelles Eingreifen und gewährleistet eine gleichmäßige Konsistenz
- Ein **Deckelwischer** gewährleistet die ständige Überwachung der Verarbeitung.
- Eine **Deckelöffnung** ermöglicht das Hinzufügen von Zutaten ohne Unterbrechung des laufenden Programms.

## MUSTERHAFTE EINFACHHEIT

Der Robot Cook® wurde daraufhin konzipiert, sämtliche Bedienungsschritte zu vereinfachen.

- Durch einen **völlig neuen Messer-Rückhalte Mechanismus** lässt sich das Verarbeitungsgut völlig sicher ausleeren.
- Alle mit Lebensmitteln in Kontakt kommenden **Teile** lassen sich leicht herausnehmen und sind **spülmaschinenfest**.
- Der **Deckel ist wasserdicht** und ist mit einer Sicherung ausgestattet.

### ANWENDUNGSBEISPIEL

## BÉCHAMELSAUCE

### BUTTER ZERLASSEN



- 🔥 +115°C
- ⚙️ 200 U/min
- ⌚ 2 min.



### MEHL HINZUGEBEN



- 🔥 +120°C
- ⚙️ 200 U/min
- ⌚ 5 min.



### MILCH UND GEWÜRZE HINZUGEBEN



- 🔥 +100°C
- ⚙️ 500 U/min
- ⌚ 15 min.



ROBOT COUPE,  
 führender Erfinder von Geräten für die  
 Nahrungsmittelvorbereitung, präsentiert den Robot Cook®.  
 Er ist der einzige kochende Kutter-Emulgator/Mixer, der  
 den Ansprüchen qualitativ hochwertiger und traditioneller  
 Gastronomie genügt.



**3,7 L**

**bis 140°**

auf den Grad genau

**4 500 U/min**

Béchamelsauce  
 Béarner Sauce  
 Holländische Sauce  
 Buttersauce  
 Risotto  
 Konditorcreme  
 Vanillesauce  
 Brandteig  
 Zabaglione  
 Schokoladenglasur  
 Stopflebercreme  
 Krustentiersuppe  
 Tapenade  
 Pesto  
 Püree  
 Buttercreme

...

# Die -Punkte des Robot Cook®



-  **Autonomie**
-  **Hohe Drehzahl**
-  **Technologie**
-  **Programmieren**
-  **Ruhe**
-  **Leistung**
-  **Präzision**

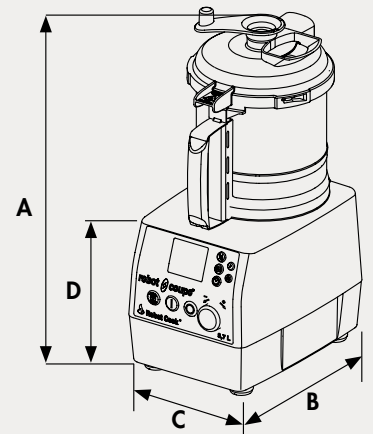
## HEISS oder KALT

-   Emulgieren
-   Zermahlen
-   Pürieren
-   Hacken
-   Vermischen
-  Kneten
-  Warmhalten
-  Erhitzen
-  Garen

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

EG Norm	Eigenschaften					Gewicht (kg)	
	Drehzahl (U/min)	Leistung (W)	Spannung* (A)	Fassungsvermögen Edelstahlschüssel	Fassungsvermögen Flüssigkeiten	Netto	Brutto
Robot-Cook®	100 - 4500	Maximale Heizkraft: 1200 W Motorleistung: 1000 W Gerätenennleistung: 1800 W	8	3,7 L	2,5 L	13,5	15

\* Weitere Netzspannungen sind auf Anfrage lieferbar.



## NORMEN:

Die Geräte entsprechen:

- Folgenden EU-Richtlinien und der entsprechenden deutschen Gesetzgebung: 2006/42/EG, 2006/95/EG, 2004/108/EG, 1935/2004/EG, 10/2011/EU, «RoHS» 2002/95/EG, «DEEE» 2002/96/EG.
- Folgenden harmonisierten Europäischen Normen und den auf dem Gebiet der Gesundheit und Sicherheit geltenden Rechtsvorschriften: EN 12100-1 und 2 - 2004, EN 60204-1 - 2006, EN 12852, EN 60529-2000: IP 55, IP 34.

