

robot coupe®

 **Robot Cook®**
COOKING CUTTER BLENDER

1.
profesionální
robot s
ohřevem!



Úspora času pro vaši kreativitu

Robot Cook® probudí kuchařovu fantazii.

Ideální přístroj pro inovaci a přípravu řady atraktivních teplých i studených, slaných i sladkých pokrmů.



Pomocník šéfa kuchyně

DŮKLADNÝ POMOCNÍK

- Snadné používání díky variabilní rychlosti od 100 do 3500 ot./min.
- **Jemnost výsledku a rychlost provedení** díky rychlosti otáčení až 4500 otáček za minutu.
- **Směs jemných produktů bez krájení** díky obrácené rotaci nože: funkce R-Mix®
- **Udržování přípravy ve stálé teplotě** díky přerušované funkci.



SAMOSTATNÝ POMOCNÍK

Díky **funkci programování** můžete svěřit tajemství své přípravy Robotu Cook a oblíbené recepty kdykoliv snadno zopakovat..

SPOLEHLIVÝ POMOCNÍK

Výkonnost Robot Cook® se zakládá na **velmi robustním** asynchronním průmyslovém motoru.

TICHÝ POMOCNÍK

Uprostřed ruchu kuchyně kuchaři ocení **jeho tichý chod**.





STÍRACÍ RAMENO
vždy homogenní
struktura

Přesnost
vaření
až 140°
na stupeň
přesně

TURBO PULS
4500 ot/min.

VÍKO ODPUZUJÍCÍ PÁRU
stálá viditelnost

**SYSTÉM ZADRŽENÍ
NOŽE**



**VELKOOBJEMOVÁ
NÁDOBA 3,7 L**

s nožem opatřeným
mikrozoubky

PROGRAMOVÁNÍ
programovatelných

ASYNCHRONNÍ MOTOR
výkonný a tichý



Úspora času každý den

Robot Cook® představuje vysoce technologické a inovační zařízení, které optimalizuje čas pro přípravu pokrmů.

Příprava emulzí, mletí, mixování, sekání, mísení i hnětení patří mezi funkce, které robot naprosto bezchybně zajistí.

BEZKONKURENČNÍ VÝKONNOST

- **Velkokapacitní nádoba** umožňuje přípravu dostatečného množství pro profesionální potřeby.
- Dno nádoby je vybaveno nožem s **vysokou přesností**.
- **Nastavitelná teplota ohřevu** až do 140 °C s přesností +/- 1 stupně.

KONCENTROVANÝ DŮVTIP

- Nádoba Robot Cook® je vybavena **demontovatelným stíracím ramenem**. Tím se vyloučí ruční manipulace a uchová se stejnorodost struktury.
- **Víko odpuzující páru** umožňuje přípravu sledovat.
- **Otvor ve víku** umožňuje přidávat ingredience do nádoby, aniž by bylo nutné přerušit zpracovávání.

JEDNODUCHÝ MODEL

Robot Cook® byl navržen tak, aby usnadnil všechny úkony související s jeho používáním.

- **Jedinečný systém zadržení nože** umožňuje vyjmout připravenou směs zcela bezpečně.
- **Všechny díly**, které přicházejí do kontaktu s potravinami, lze snadno odmontovat a **mýt v myčce**.
- **Víko je vodotěsné** a má i bezpečnostní funkci.

PŘÍKLAD POUŽITÍ

Bešamelová omáčka

PŘIDÁNÍ MÁSLA



- 🔥 +115°C
- ⚙️ 200 ot/min.
- ⌚ 2 min.



DOSYPÁNÍ MOUKY



- 🔥 +120°C
- ⚙️ 200 ot/min.
- ⌚ 5 min.



PŘIDÁNÍ MLÉKA A KOŘENÍ



- 🔥 +100°C
- ⚙️ 500 ot/min.
- ⌚ 15 min.



ROBOT-COUPÉ,
vynálezce a lídr v oblasti kuchyňské přípravy,
vynalezl Robot Cook®.

Jde o jediný ohřívací kutr/mixér, který
odpovídá úrovni potřeb luxusních i tradičních
restaurací.



3,7 L

až 140°

na stupeň přesně

4500 Ot/min.

Bešamelová omáčka
Bearnéska omáčka
Holandská omáčka
Beurre blanc
Rizoto
Cukrářský krém
Anglický krém
Odpalované těsto
Sabayon
Čokoládová poleva
Královská foie gras
Krevetový bisque
Tapenáda
Pesto
Pyré
Bylinkové máslo
...



- + Samostatnost**
- + Vysoká rychlost**
- + Výkonnost**
- + Přesnost**
- + Tichý chod**
- + Technologie**
- + Programování**

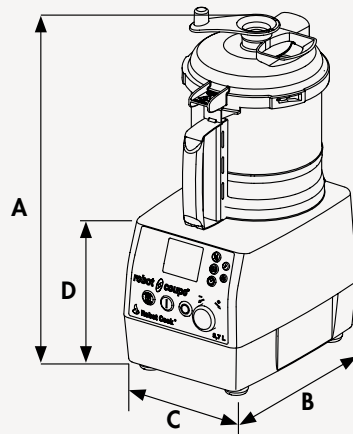
Za TEPLA či Za studena

**MELU,
MÍSÍM,
HNĚTU,
MIXUJI,
ROZSEKÁM,
DĚLÁM EMULZE,
OHŘÍVÁM
A VAŘÍM...**

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

	Rychlost (ot./mn)	Údaje				Váha (kg)	
		Výkon (W)	Napětí* (A)	Kapacita nádoby z nerez oceli	Množství tekutiny	Netto	Brutto
Robot-Cook®	100 a 4500	Max. teplota ohřevu: 1200 W Výkon motoru: 1000 W Nominální výkon přístroje: 1800 W	8	3,7 L	2,5 L	13,5	15

*K dispozici i další napětí



robot coupe®

**Sídlo firmy, vývozní a
marketingové oddělení:**

Tél.: + 33 1 43 98 88 33

Fax : + 33 1 43 74 36 26

email : international@robot-coupe.com

48, rue des Vignerons

94305 Vincennes Cedex - France

email : international@robot-coupe.com

www.robot-coupe.com/cz

DISTRIBUTEUR

NORMES :

Appareils conformes :

- Aux exigences essentielles des directives européennes suivantes et aux législations nationales les transposant : 2006/42/CE, 2006/95/CE, 2004/108/CE, 1935/2004/CE, 10/2011/UE, «RoHS» 2002/95/CE, «DEEE» 2002/96/CE.
- Aux dispositions des normes européennes harmonisées suivantes et aux normes précisant les prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène : NF EN 12100-1 et 2 - 2004, NF EN 60204-1 - 2006, NF EN 12852, NF EN 60529-2000 : IP 55, IP 34.



PROJEKCE VELKOKUCHYNÍ

V případě realizace zcela nové kuchyně nebo výdejny stravy provedeme studii a zpracujeme detailní projekt rozmístění a zapojení zařízení. V případě novostavby spolupracujeme se stavebními inženýry při návrhu dispozic prostoru, kde se bude kuchyně nacházet.

PRODEJ VYBAVENÍ PRO GASTRONOMII

Dodáváme gastronomické vybavení pro restaurace, kavárny, pekárny, pizzerie, fast foody, cukrárny, domovy pro seniory, školní kuchyně a jídelny. Naši odborníci Vás rádi vyslechnou a navrhnou Vám řešení přesně na míru.

ŠKOLENÍ OBSLUHY

Po instalaci a dodávce zařízení provedeme zaškolení Vašeho personálu. V případě složitějších zařízení provádíme celodenní školení s profesionálním kuchařem.

MONTÁŽ + ODBORNÝ SERVIS

Naším klientům poskytujeme odborný záruční i pozáruční servis velkokuchyňských zařízení včetně pravidelných garančních prohlídek. Složitější zařízení Vám po dodání odborně zapojíme ve Vaší kuchyni. Ať už se jedná o varnou techniku, chlazení, mycí techniku, kuchyňské roboty, konvektomaty a další kuchyňské stroje, rádi se o ně postaráme tak, aby sloužily k Vaší plné spokojenosti.

**JIŽ VÍCE NEŽ 15 LET DODÁVÁME ZAŘÍZENÍ PRO:**

- RESTAURACE, HOTELY
- CUKRÁRNY, KAVÁRNY
- ŘEZNICTVÍ, PEKÁRNY
- PIZZERIE, FAST FOODY
- ŠKOLNÍ KUCHYNĚ, JÍDELNY
- NEMOCNIČNÍ KUCHYNĚ a další gastro provozy...



KONVEKTOMATY

Plynové a elektrické konvektomaty Retigo instalujeme od roku 1997

CHLADICÍ ZAŘÍZENÍ

Chladničky, mrazničky, chladicí a mrazicí stoly, vinotéky, výrobníky ledu, ...

CHLADICÍ VITRÍNY

Chladicí vitríny pro cukrárny, kavárny, bary, restaurace, prodejny s potravinami

MYČKY NÁDOBÍ

Myčky nádobí, myčky skla, myčky černého nádobí, průchozí myčky, chemie a příslušenství

PECE

Pekařské pece, pece na pizzu, kynárny, klasické pece, cukrářské pece

VARNÁ TECHNIKA

Fritézy, sporáky, trouby, smažicí pánve, varné desky, varné kotle, vodní lázně, ...

DALŠÍ ZAŘÍZENÍ

Nářezové stroje, vakuové baličky, škrabky brambor, kávovary,

KUCHYŇSKÉ STROJE

Malé i velké kuchařské roboty, šlehače, hnětače, kutry, mixéry, odšťavňovače, ...

NEREZOVÝ NÁBYTEK

Zakázková výroba nerezového nábytku pro restaurace, hotely, bary, školní kuchyně, ...

ŠOKOVÉ ZCHLAZOVAČE

Šokové zchlazovače a zmrazovače pro restaurace, reznictví, hotely, pekárny,

PŘEPRAVA A VÝDEJ STRAVY

Gastronádoby, jídlonosiče, termoprtý, termovárnice, přepravní vozíky



Více zařízení najdete na našem e-shopu: www.profikuchyne.cz

GASTROFORM, s.r.o.

Ondrova 9, Brno, 635 00



TEL: 546 223 099

GSM: 603 821 268

WEB: www.gastroform.cz

E-SHOP: www.profikuchyne.cz

E-MAIL: info@gastroform.cz

