



Robot Cook®

COOKING CUTTER BLENDER

Nové

1. profesionální robot s ohřevem!

ZA TEPLA či **ZA STUDENA**

MÍSÍM,
DRTÍM,
HNĚTU,
MIXUJI,
EMULGUJI,
ROZSEKÁM,
OHŘÍVÁM A VAŘÍM...



Pomocník šéfa kuchyně

Emulgování, drcení, mixování, sekání, míchání, hnětení jsou práce, které perfektně provádí Robot Cook®. K tomu se přidává možnost nastavit teplotu až do 140° s přesností na jeden stupeň. Velkokapacitní nádoba umožňuje přípravu množství dostatečného pro profesionální potřeby.

Robot Cook® probudí kuchařovu fantazii. Ideální přístroj pro inovaci a přípravu řady atraktivních teplých i studených, slaných i sladkých jídel.



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 Robota Cook® se zakládá na velmi robustním asynchronním průmyslovém motoru.



TICHÝ POMOCNÍK

Uprostřed ruchu kuchyně kuchaři ocení jeho tichý chod.



3,7 L
> 140°
na stupeň přesně
4500 ot/min.

Robot Cook®

Nové 3,7 L

Výkon	1800 W.
Napětí	Jednofázový 230 V
Motor	Indukční
4 rychlostní funkce:	
• Variabilní rychlost	od 100 do 3500 otáček/min
• Vysoká rychlost	Pulzní/Turbo 4500 otáček/min
• Rychlost míchání „R-Mix“	při zpětném chodu nože -100 až -500 otáček/min.
• Střídavá rychlost	otáčení nože každé 2 vteřiny při nízké rychlosti.
Teplota ohřevu	až do 140°C
Přesnost ohřevu	+/- 1°C
Nerez nádoba kutru o objemu	3,7 l vybavena rukojetí
Objem tekutin	2,5 l.
Nůž	s nerez zoubkovanými čepelemi
Stírací rameno	nádoby a víka
Funkce programování	9 receptů
Rozměry (HxŠxV)	226 x 338 x 522 mm
Hmotnost brutto	15 kg
Ref. 43000R - Robot Cook®	230V/50/1
Ref. 39854 - Sada s doplňkovou nádobou	
	70 880 Kč
	21 264 Kč



Fonctions



● ● Vytváření emulzí

- Béarnská
- Majonéza
- Holandská
- Máslo



● ● Drcení

- Pesto
- Pistácie
- Mandle
- Potravinové moučky



● ● Mixování

- Velouté
- Kompoty
- Zeleninová pyré
- Ledové směsi

● Za studena či ● Za tepla až do 140 °C



● ● Sekání

- Bylinky
- Teriny
- Dochucovadla
- Tatarské bifteky



● ● Míchání

- Bešamel
- Rizoto
- Anglický krém
- Cukrářský krém



● ● Hnětení

- Odpalované těsto
- Linecké těsto
- Kynuté těsto
- Jemné těsto



Pomocník šéfa kuchyně

PRAKTICKÝ

Otvor ve víku umožňuje přidávat ingredience do nádoby, aniž by bylo nutné přerušit zpracovávání.

VYNALÉZAVÝ



Jedinečný systém uchycení nože umožňuje vyjmout připravenou směs zcela bezpečně.

HYGIENICKÝ



Všechny díly, které přicházejí do kontaktu s potravinami, lze snadno odmontovat a umýt v myčce.

ŠIKOVNÝ

Víko velmi dobře těsní a zabraňuje rozstříkávání. Stěrač páry víka umožňuje stálé sledování obsahu nádoby.

VÝKONNÝ

Stírací rameno nádoby pro velmi jemné a homogenní směsi.

FUNKČNÍ

Velký objem nádoby 3,7 l je praktický pro profesionální využití.

VELMI PŘESNÝ

Teplota ohřevu je nastavitelná až do 140°C.



Panel nastavení

- Funkce Malý (Petite) a Velký (Grande) výkon (Puissance) ohřevu až do 140°C
- Funkce Rychlost od -500 do 3500 otáček/min.
- Funkce časovač (Timer)

Panel programování

- 9 programů
- Tlačítko Krok

Otočný knoflík

(nastavení parametrů)



Plocha pro zpracování

Tlačítko Pulse/Turbo až do 4500 ot/min. Tlačítko Zapnout Tlačítko Vypnout

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, termoprty, 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

