Robot Cook®

COOKING CUTTER BLENDER

1. profesionální robot s ohřevem!

Pomocník šéfa kuchyně

Dopřejte si úsporu času

Robot Coupe,
vynálezce v oblasti
kuchyňské přípravy,
vynalezl Robot Cook®.
Jde o jediný ohřívací kutr/mixér,
který odpovídá úrovni
potřeb luxusních
i tradičních restaurací.

Robot Cook®

COOKING CUTTER BLENDER

ZA **TEPLA** či ZA **STUDENA**

MÍSÍM,

MELU,

HNĚTU,

MIXUJI,

ROZSEKÁM,

DĚLÁM EMULZE,

OHŘÍVÁM A VAŘÍM...

3,7 L
> 140°
na stupeň přesně
4 500 ot/min.

Úspora času
každý den

Díky soustředění technologie a inovace je Robot Cook® řešení pro :

— Optimalizaci času určeného pro přípravu jídel.
— Perfektní přípravu podle receptů vyžadujících nejvyšší pozornost.

Úspora času
pro vaši kreativitu

Robot Cook® se zapsal jako ideální pomocník kuchařů:

— Uvolnil kuchaře, aby se mohli věnovat vytváření nových receptů.
— Zaručuje bezvadnou kvalitu výsledku.
— Poskytuje mnoho možností inovace.

Řešení pro inovaci

Ideální přístroj pro přípravu řady teplých i studených, slaných i sladkých jídel.
Robot Cook® probudí kuchařovu představivost!

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.

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

Výkonný pomocník

Emulgování, mletí, mixování, sekání, míchání, hnětení jsou 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.

KONCENTROVANÝ DŮVTIP

— Nádoba Robota 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.

STÍRACÍ RAMENO
vždy homogenní struktura

VÍKO ODPUZUJÍCÍ PÁRU
stálá viditelnost

SYSTÉM ZADRŽENÍ NOŽE

Přesnost vaření
až 140 °C
na stupeň přesně

VELKOOBJEMOVÁ NÁDOBA 3,7 L
s nožem opatřeným mikrozoubky

PROGRAMOVÁNÍ
9 programovatelných receptů

ASYNCHRONNÍ MOTOR
výkonný a tichý

TURBO PULS
4500 otáček/min.

MADE IN FRANCE

PŘÍKLAD POUŽITÍ

Bešamelová omáčka

NASTAVENÍ TEPLOTY

RYCHLOST

ČASY

PŘIDÁNÍ MÁSLA

+115°C
200 otáček/min.
2 min.

DOSYPÁNÍ MOUKY

PŘIDÁNÍ MLÉKA A KOŘENÍ

+120°C
200 otáček/min.
5 min.

+100°C
500 otáček/min.
15 min.

Slova kuchařů

MARC MEURIN – ŠÉFKUCHAŘ

CHÂTEAU DE BEAULIEU – 62350 BUSNES – 2 HVĚZDIČKY

„V kuchyni velmi oceňuji tichý chod přístroje. Přístroj se používá velmi snadno a jednoduše. Udržování teploty je největší eso přístroje, protože umožňuje vytvářet specifické recepty."

YANNICK MOREIRA – PŘEDSEDA RADY

CHEF SERVICES BRETAGNE – 35380 PLELAN LE GRAND

„Rychlost ohřívání a kvalita krájení jsou výjimečné. Přerušovaná rychlost je funkce, kterou jsme potřebovali pro přípravu pyré a jemné mixování."

DAVID ZUDDAS – ŠÉFKUCHAŘ

RESTAURANT DZ'ENVIES – 21000 DIJON – 1 VIDLIČKA

„Robot Cook® je přístroj, který jsme potřebovali. Dnes je součástí naší každodenní práce."

Robota Cook®

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

ZA **TEPLA** či ZA **STUDENA**

MÍSÍM,

MELU,

HNĚTU,

MIXUJI,

ROZSEKÁM,

DĚLÁM EMULZE,

OHŘÍVÁM A VAŘÍM...

Robot Cook®

COOKING CUTTER BLENDER

robot coupe®

Vyrobeno ve Francii v ROBOT-COUPE s.n.c.
Management, Exportní a Marketingové oddelení:
Tel.: + 33 1 43 98 88 33 - Fax: + 33 1 43 74 36 26
48, rue des Vignerons - 94305 Vincennes Cedex - France
email : international@robot-coupe.com

www.robot-coupe.com/cz

Réf. : 450 868 - 09/2015 - Tchèque