

Robot Cook®

COOKING CUTTER BLENDER

¡El primer
robot
profesional
que calienta!

Cuba de acero inoxidable
de 3,7 litros
Hasta 140 °C ± 1 °C

- Emulsionar
- Pulverizar
- Licuar
- Picar
- Mezclar
- Amasar
- Atemperar

CON TEMPERATURA o SIN TEMPERATURA



El ayudante profesional de los chefs

Emulsionar, pulverizar, licuar, picar, mezclar, amasar son las funciones que realiza perfectamente el Robot Cook®. Además, ofrece una potencia de temperatura regulable, hasta 140 °C, muy precisa, de aproximadamente un grado. La gran capacidad de la cuba permite producir la cantidad suficiente para las necesidades profesionales.

El Robot Cook® estimula la imaginación de los chefs. Es el ayudante profesional ideal, para innovar y realizar una multitud de recetas imaginativas, calientes o frías, saladas o dulces.



UN AYUDANTE MINUCIOSO

- Facilidad de uso gracias a la velocidad variable de 100 a 3500 rpm.
- Fineza en el resultado y rapidez en la ejecución gracias a su velocidad de rotación Turbo / Pulse que alcanza las 4500 revoluciones por minuto.
- Mezcla de ingredientes delicados, sin picarlos, gracias a la rotación inversa de la cuchilla: función R-Mix®.
- Mantiene en caliente la preparación gracias a la función intermitente.



UN AYUDANTE AUTÓNOMO

Gracias a la función de programación, confíe sus mejores preparaciones al Robot Cook® y reproduzca fácilmente sus recetas preferidas.

UN AYUDANTE FIABLE

La potencia del Robot Cook® se debe a un motor industrial asíncrono de gran robustez.



UN AYUDANTE SILENCIOSO

En medio del jaleo y alboroto de las cocinas, los chefs apreciarán su silencio.



3,7 L
hasta 140°
± 1 grado
4500 rpm

Robot Cook®

Nuevo 3,7 L

Potencia	1800 Watts
Voltage	Monofásico 230 V
Motor	asíncrono
4 funciones Velocidad:	
• Velocidad variable	de 100 a 3500 rpm
• Alta velocidad	Pulse/Turbo a 4500 rpm
• Velocidad de mezcla R-Mix	de -100 a -500 rpm
• Velocidad intermitente	rotación de la cuchilla cada 2 segundos a velocidad lenta
Temperatura máxima	Hasta 140 °C
Precisión de la temperatura	± 1 °C
Cuba de cutter inoxidable	3,7 litros, con mango
Capacidad de trabajo	2,5 litros
Cuchilla	hojas inoxidables microdentadas de cuba y de tapa
Brazo rascador	
Función Programación	9 recetas
Dimensiones (AxPxA)	226 x 338 x 522 mm
Peso bruto	15 kg



Ref. **43000R** - Robot Cook® 230V/50/1 **2 625 €**
 Ref. **39854** - **Conjunto de cuba suplementaria:** Cuba inoxidable, tapa, brazo rascador y cuchilla microdentada **750 €**

Funciones



●● Emulsionar

- Bearnesa
- Mayonesa
- Holandesa
- Mantequilla blanca



●● Pulverizar

- Pesto
- Pistachos
- Almendras
- Ingredientes en polvo



●● Licuar

- Sopas cremosas
- Purés de verduras
- Compostas
- Preparaciones frías

● Sin temperatura o **● Con Temperatura hasta 140 °C**



●● Picar

- Hierbas aromáticas
- Terrinas
- Condimentos
- Tartars



●● Mezclar

- Bechamel
- Risotto
- Crema inglesa
- Crema pastelera



●● Amasar

- Pasta choux
- Pasta quebrada
- Masa hojaldrada
- Pastaflora

Robot Cook®

COOKING CUTTER BLENDER

El ayudante profesional de los chefs

PRÁCTICO

Orificio en la tapa que permite añadir ingredientes sin tener que interrumpir la receta que se está preparando.

INGENIOSO



Sistema exclusivo de retención de la cuchilla, permite verter la preparación realizada con total seguridad.

HIGIENE



Todas las piezas en contacto con los alimentos se desmontan fácilmente y van al lavavajillas.

ASTUTO

Tapa hermética que incluye una función de seguridad antisalpicaduras. Limpia tapa antivapor que permite controlar la preparación.

EFICAZ

Brazo rascador de cuba para preparaciones ultrafinas y homogéneas.

FUNCIONAL

Gran capacidad de cuba de 3,7 litros para preparar cantidades profesionales.

ULTRAPRECISO

Potencia de temperatura regulable hasta 140 °C con una variación un grado.



Zona de ajuste

- Función Baja y Alta potencia de temperatura. Hasta 140 °C
- Función Velocidad de -500 a 3.500 rpm
- Función Reloj

Zona de programación

- 9 programas
- Botón Etapa

Botón giratorio (ajuste de parámetros)

Zona de ejecución

- Botón Pulse/Turbo hasta 4.500 rpm
- Botón Marcha
- Botón Parada