

Robot Cook®

COOKING CUTTER BLENDER

El asistente culinario de los chefs

EL ROBOT MÁS RÁPIDO DEL MERCADO

La función Pulse / Turbo permite alcanzar la velocidad de 4.500 rpm para dar la mayor fineza a los productos y una rapidez de ejecución sin igual.

FÁCIL LAVADO

Todos los accesorios pueden ir al lavavajillas.



PRECISO Y EFICAZ

El Robot Cook asocia precisión y eficacia a una repartición del calor homogénea, un control de temperatura ultrapreciso con un margen de 1 °C.



PRODUCTIVIDAD MÁXIMA

Las recetas se realizan con un control perfecto de la temperatura y el tiempo. Hacer una receta es un juego de niños.

UTILIZACIÓN ULTRASENCILLA

El Robot Cook utiliza un concepto de uso intuitivo y ofrece una ergonomía avanzada.

SISTEMA DE RETENCIÓN DE LA CUCHILLA

La cuchilla no se cae cuando se vacían los líquidos.

ULTRASILENCIOSO Y ROBUSTO

Este es un robot ultrasilencioso y robusto gracias a materiales inoxidables y a su motor asíncrono.



Zona de ajuste

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

Zona de programación

- Función Programa
- Botón Etapa

Botón giratorio (ajuste de parámetros)

Zona de ejecución

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

Robot Cook®

Nuevo 3,7 L

Potencia	1800 Watts
Voltaje	Monofásico 230 V
Motor	asíncrono
4 funciones Velocidad:	
• Velocidad variable	de 100 a 3500 rpm
• Alta velocidad	Pulse/Turbo de 4.500 rpm
• Velocidad de mezcla R-Mix	de -100 a -500 rpm
• Velocidad intermitente	rotación de la cuchilla cada 2 segundos a velocidad lenta
Temperatura de calentamiento	hasta 140 °C
Precisión de la temperatura	+ o - 1 °C
Cuba del cutter de 3,7 litros	de acero inoxidable, con asa
Capacidad líquida	2,5 litros
Cuchilla	cuchillas inoxidables microdentadas de cuba y de tapa
Brazo rascador	para 9 recetas
Función programación	226 x 338 x 522 mm
Dimensiones (AxPxA)	15 kg
Peso bruto	
Ref. 43000 - Robot Cook®	230V/50/1 2 625 €



Función

●● Emulsionar



- Bearnesa
- Mayonesa
- Holandesa
- Mantequilla blanca

●● Pulverizar



- Pesto
- Pistachos
- Almendras
- Alimentos en polvo

●● Triturar y licuar



- Sopas cremosas
- Purés de hortalizas
- Compotas
- Preparaciones heladas

En frío en caliente hasta 140 °

●● Picar



- Hierbas
- Terrinas
- Condimentos
- Tartars

●● Mezclar



- Bechamel
- Crema inglesa
- Risotto
- Crema pastelera

●● Amasar



- Pasta choux
- Masa de levadura
- Pasta quebrada
- Pastaflorea