

# robot coupe®

 **Robot Cook®**  
COOKING CUTTER BLENDER

¡El primer robot profesional que calienta!



# Un paso adelante en creatividad

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.



El ayudante profesional de los chefs

## UN AYUDANTE MINUCIOSO

- Facilidad de uso gracias a la velocidad variable de 100 a 3500 rpm.
- **Resultado muy fino y ejecución rápida** gracias a su velocidad de rotación Turbo que alcanza 4500 rpm.
- Mejor control de las preparaciones gracias a la función **Pulse** de alta precisión.
- **Mezcla de ingredientes delicados**, sin cortarlos, gracias a la rotación inversa de la cuchilla: función R-Mix®.
- **Mantiene caliente la preparación** gracias a la función intermitente.



## UN AYUDANTE AUTÓNOMO

Gracias a la función de programación, confíe sus secretos de preparación 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 en las cocinas, los chefs apreciarán su silencio.





**BRAZO RASCADOR**  
una textura siempre  
homogénea

Precisión  
de cocción  
**hasta 140°**  
**± 1 grado**

**TAPA ANTIVAPOR**  
visibilidad constante

**SISTEMA DE RETENCIÓN  
DE LA CUCHILLA**



**CUBA GRAN FORMATO**  
**3,7 L**

con cuchilla  
microdentada

**PROGRAMACIÓN**  
9 recetas  
programables

**MOTOR ASÍNCRONO**  
robusto y silencioso

**TURBO**  
4500 rpm



# Gane tiempo diariamente

El Robot Cook<sup>®</sup>, concentrado de tecnología e innovación, es la solución para optimizar el tiempo de preparación de los platos. Emulsionar, triturar, licuar, picar, mezclar, amasar son funciones que también realiza a la perfección.

## RENDIMIENTO INIGUALABLE

- La gran capacidad de la cuba permite trabajar la cantidad suficiente para las necesidades profesionales.
- Provisto de una cuchilla en el fondo de la cuba de alta precisión.
- Su potencia de temperatura regulable hasta 140C° con un margen de error de tan solo un grado real.

## UN «CONCENTRADO» DE INGENIOSIDAD

- La cuba del Robot Cook<sup>®</sup> está equipada con un brazo rascador desmontable que evita las manipulaciones manuales y conserva la homogeneidad de la textura.
- Un limpia tapa antivapor permite controlar la preparación.
- Un orificio en la tapa permite añadir ingredientes sin tener que interrumpir la receta que se está preparando.

## UN MODELO DE SENCILLEZ

El Robot Cook<sup>®</sup> ha sido concebido para facilitar el conjunto de manipulaciones relacionadas con su utilización.

- Un sistema de retención de la cuchilla sin precedentes, permite verter la preparación realizada con total seguridad.
- Todas las piezas en contacto con los alimentos se desmontan fácilmente y van al lavavajillas.
- La tapa es hermética e incluye una función de seguridad.

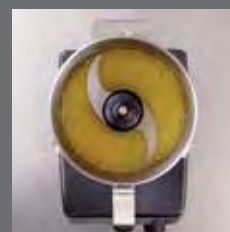


## EJEMPLO DE APLICACIÓN Salsa bechamel

### INCORPORAR LA MANTEQUILLA



- +115°C
- 200 rpm
- 2 min.



### AÑADIR LA HARINA



- +120°C
- 200 rpm
- 5 min.



### AÑADIR LA LECHE Y LAS ESPECIAS



- +100°C
- 500 rpm
- 15 min.



ROBOT COUPE,  
inventor y líder en la fabricación de equipos para  
la preparación dinámica, presenta el Robot Cook®.  
Es el único cutter-triturador con cocción que  
responde al nivel de exigencia de la alta cocina  
y la restauración tradicional.



**3,7 L** (Capacidad total cuba)  
**2,5 L** (Capacidad max. de llenado)  
**hasta 140°**  
± 1 grado  
**4 500 rpm**

Salsa bechamel  
Salsa bearnesa  
Salsa holandesa  
Mantequilla blanca  
Risotto  
Crema pastelera  
Crema inglesa  
Pasta choux  
Sabayón  
Glaseado de chocolate  
Royal de foie gras  
Sopa de crustáceos  
Tapenade  
Pesto  
Puré  
Beurre composé  
(Mantequilla de sabores)  
...

# Los del Robot Cook®



- Autonomía**
- Alta velocidad**
- Tecnología**
- Programación**
- Silencio**
- Potencia**
- Precisión**

CON TEMPERATURA o SIN TEMPERATURA

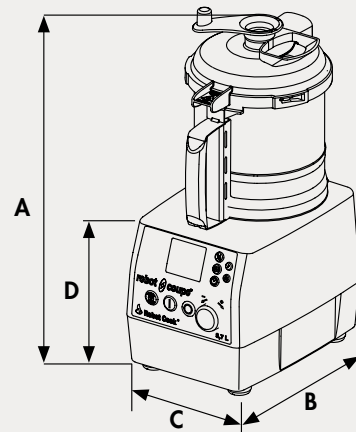
- Emulsionar
- Pulverizar
- Licuar
- Picar
- Mezclar
- Amasar
- Atemperar
- Calentarse
- Cocerse

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

Norma CE	Características técnicas					Peso (kg)	
	Velocidad (rpm)	Potencia (Watts)	Intensidad* (Amp.)	Capacidad de cuba inoxidable	Capacidad líquida	neto	con embalaje
Robot-Cook®	100 a 4500	Potencia máx. de calentamiento 1200 W Potencia de motor: 1000 W Potencia nominal de la máquina: 1800 W	8	3,7 L	2,5 L	13,5	15

\* Existen otros voltajes.



**robot coupe®**

FABRICADO EN FRANCIA POR ROBOT-COUPÉ S.N.C

Dirección General, Francia, Internacional y Marketing :

Tel.: + 33 1 43 98 88 33 - Fax : + 33 1 43 74 36 26

email : international@robot-coupe.com

Delegación comercial en España :

Tel.: (93) 741 10 23 - Fax : (93) 741 12 73

Riera Figuera Major, 13-15 baix - 08304 Mataró (Barcelona)

Email : robot-coupe@robot-coupe.e.telefonica.net

Robot-Coupe U.S.A.:

Ph.: 1-800-824-1646 - Fax : 601-898-9134

email: info@robotcoupeusa.com

[www.robot-coupe.com](http://www.robot-coupe.com)

**DISTRIBUIDOR**

**NORMAS:**

Aparatos conformes:

- Con las disposiciones de las siguientes directivas europeas y las legislaciones nacionales correspondientes: 2006/42/CE, 2006/95/CE, 2004/108/CE, 1935/2004/CE, 10/2011/UE, «RoHS» 2002/95/CE, «DEEE» 2002/96/CE.

- Con las disposiciones de las siguientes normas europeas armonizadas y con las normas que contienen las prescripciones relativas a la seguridad y a la higiene: EN 12100-1 y 2 - 2004, EN 60204-1 - 2006, EN 12852, EN 60529-2000: IP 55, IP 34.

