



# Cutter-Blender chauffant professionnel

## Cuve inox 3,7 Litres

### Jusqu'à 140°C au degré près

- ● Émulsionner
- ● Pulvériser
- ● Mixer
- ● Hacher
- ● Mélanger
- Pétrir
- Maintenir en température

À CHAUD ou À FROID



## L'assistant culinaire des Chefs

Émulsionner, pulvériser, mixer, hacher, mélanger, pétrir sont autant de fonctions réalisées à la perfection par le Robot Cook®. Il ajoute à cela une puissance de chauffe modulable, jusqu'à 140°, précise au degré près. La grande capacité de la cuve permet de produire en quantité suffisante pour des besoins professionnels.

Le Robot Cook stimule l'imagination des Chefs. Il est l'assistant idéal pour innover et réaliser une multitude de recettes attractives, chaudes ou froides, salées ou sucrées.



### UN ASSISTANT MINUTIEUX

- Facilité d'utilisation avec la **vitesse variable** de 100 à 3500 tr/min.
- **Finesse du résultat et rapidité d'exécution** avec sa vitesse de rotation Turbo / Pulse atteignant 4500 tours par minute.
- **Mélange des produits délicats sans les couper** avec la rotation inversée du couteau : fonction R-Mix®.
- **Maintien à chaud de la préparation** grâce à la fonction intermittente.



### UN ASSISTANT AUTONOME

Grâce à la **fonction de programmation**, confiez vos secrets de préparation au Robot Cook et reproduisez en toute simplicité vos recettes préférées.

### UN ASSISTANT FIABLE

La puissance du Robot Cook® s'appuie sur un moteur industriel asynchrone d'une **grande robustesse**.



### UN ASSISTANT SILENCIEUX

Au cœur de l'agitation des fourneaux, les Chefs apprécient **son silence**.



3,7 L

> 140°

au degré près

4 500 tours/min.

## Robot Cook®

**Nouveau** 3,7 L

Puissance	1800 Watts
Voltage	Monophasé 230 V
Moteur	asynchrone
<b>4 Fonctions Vitesse :</b>	
• Vitesse variable	de 100 à 3500 tr/min
• Haute Vitesse	Pulse/Turbo de 4500 tr/min
• Vitesse de mélange R-Mix	de -100 à -500 tr/min
• Vitesse intermittente	rotation du couteau toutes les 2 secondes à vitesse lente
Température de chauffe	Jusqu'à 140°C
Précision de chauffe	+ ou - 1°C
Cuve cutter inox	3,7 litres avec poignée
Capacité liquide	2,5 litres
Couteau	lames inox micro dentées
Bras raclleur	cuve et couvercle
Fonction programmation	9 recettes
Dimensions (LxPxH)	226 x 338 x 522 mm
Poids brut	15 kg

Réf. **43 000** - Robot Cook® 230V/50/1 **2 630 €**  
 Réf. **39854** - Ensemble cuve supplémentaire **820 €**



## Fonctions



● ● **Emulsionner**

- Béarnaise
- Mayonnaise
- Hollandaise
- Beurre blanc



● ● **Pulvériser**

- Pesto
- Pistaches
- Amandes
- Poudre d'aliments



● ● **Mixer**

- Veloutés
- Compotes
- Purées de légumes
- Préparations glacées

● **A froid** ou ● **A chaud** jusqu'à 140°C



● ● **Hacher**

- Herbes
- Condiments
- Terrines
- Tartares



● ● **Mélanger**

- Béchamel
- Risotto
- Crème anglaise
- Crème pâtissière



● ● **Pétrir**

- Pâte à chou
- Pâte brisée
- Pâte levée
- Pâte sablée

# Robot Cook®

COOKING CUTTER BLENDER

## L'assistant culinaire des Chefs

### PRATIQUE

Orifice dans le couvercle permettant d'ajouter des ingrédients dans la cuve sans avoir à stopper la recette en cours.

### INGENIEUX



Système inédit de retenue du couteau pour vider la préparation réalisée en toute sécurité.

### HYGIENE



Toutes les pièces en contact alimentaire se démontent facilement et passent au lave-vaisselle.

### ASTUCIEUX

Couvercle étanche intégrant une fonction de sécurité anti-éclaboussure. Essuie-couvercle anti-vapeur permettant de garder un oeil sur la préparation.

### EFFICACE

Bras racleur de cuve pour des préparations ultra fines et homogènes.

### FONCTIONNEL

Grande capacité de cuve de 3,7 litres pour la production de quantités professionnelles.

### ULTRA-PRECIS

Puissance de chauffe modulable, jusqu'à 140° au degré près.



### Zone de réglage

- Fonction Petite et Grande puissance de chauffe Jusqu'à 140°C
- Fonction Vitesse De -500 à 3500 tr/min
- Fonction Timer

### Zone de programmes

- 9 programmes
- Bouton Etape

Bouton rotatif (réglage des paramètres)



### Zone d'exécution

- Bouton Pulse/Turbo jusqu'à 4500 tr/min
- Bouton Marche
- Bouton Arrêt