



Professionele verwarmende Cutter-Blender Roestvrijstalen 3,7 l kuip Tot 140°C op de graad nauwkeurig

- ● Emulgeren
- ● Fijnmalen
- ● Mixen
- ● Hakken
- ● Mengen
- ● Kneden
- Op t°C houden

KOUD of **WARM**



De keukenassistent van de chef-kok

Emulgeren, vermalen, mixen, hakken, mengen, kneden, al deze functies worden tot in de perfectie uitgevoerd door de Robot Cook®. Daarbij komt nog een instelbaar verwarmingsvermogen tot 140 °C, tot op de graad nauwkeurig. Dankzij de grote inhoud van de kuip kunnen hoeveelheden worden geproduceerd die aan professionele behoeften voldoen.

De Robot Cook stimuleert de verbeeldingskracht van de chef-koks. Het is het ideale hulpmiddel bij het innoveren en het maken van tal van aantrekkelijke warme of koude, hartige of zoete gerechten.



EEN NAUWKEURIGE HULP

- Gebruiksgemak door de variabele snelheid van 100 tot 3500 tpm.
- Voortreffelijke resultaten en snelle uitvoering door de Turbo / Pulse rotatiesnelheid van maximaal 4500 toeren per minuut.
- Vermengen van broze ingrediënten zonder deze te snijden door rotatie van het mes in omgekeerde draairichting: R-Mix® functie.
- Warm houden van de bereiding dankzij de intermitterende rotatie van het mes.



EEN AUTONOME HULP

Dankzij de programmeerfunctie kunt u uw bereidingsgeheimen aan de Robot Cook toevertrouwen en uw favoriete recepten eenvoudig reproduceren.

EEN BETROUWBARE HULP

De Robot Cook® ontleent zijn kracht aan een zeer robuuste industriële asynchrone motor.



EEN GERUISLOZE HULP

In de drukte van de keuken zullen de chef-koks de geruisloze werking zeker appreciëren.



3,7 L

> 140°

op de graad nauwkeurig

4500 tpm.

Robot Cook®

Nieuw 3,7 L

Vermogen	1800 Watts
Voltage	Monofasig 230 V
Asynchroonmotor	
4 snelheden:	
• Variabele snelheid	van 100 tot 3500 tpm
• Hoge snelheid	Pulse/Turbo van 4500 tpm
• R-Mix mengsnelheid	van 100 tot 500 tpm
• Intermitterende snelheid	mes draait om de 2 seconden langzaam rond
Verwarmtemperatuur	Tot 140°C
Verwarmnauwkeurigheid	+/- 1°C
RVS snijkom	3,7 liter met handvat
Inhoud	2,5 liter
Mes	RVS lemmet met microtandjes
Spatel voor	kom en deksel
Programmeerknop	voor 9 recepten
Afmetingen (LxDxH)	226 x 338 x 522 mm
Brutogewicht	15 kg

Ref. 43 000 - Robot Cook® 230V/50/1
 Ref. 39854 - Extra kuip-unit

2 630 €
 820 €




Funcities



● ● Emulgeren

- Bearnaisesaus
- Hollandaise saus
- Mayonaise
- Botersaus



● ● Fijnmalen

- Pesto
- Pistachenootjes
- Amandelen
- Voedingsmiddelenpoeder



● ● Mixen

- Licht gebonden soepen
- Vruchtenmoes
- Groentepuree
- Ijskoude bereidingen

● Koud ou ● Warm tot 140°C



● ● Hakken

- Kruiden
- Specerijen
- Pasteien
- Tartaar



● ● Mengen

- Bechamelsaus
- Risotto
- Vanillesaus
- Banketbakkersroom



● ● Kneden

- Soesjesdeeg
- Kruimeldeeg
- Gerezen deeg
- Zanddeeg

Robot Cook®

COOKING CUTTER BLENDER

De keukenassistent van de chef-kok

PRAKTISCH

Via de opening in het deksel kunnen ingrediënten worden toegevoegd zonder de uitvoering van een recept te hoeven stoppen.

HANDIG



Dankzij een geheel nieuw systeem dat het mes op zijn plaats houdt kan de bereiding veilig uit de kuip worden gestort.

HYGIENISCH



Alle onderdelen die in aanraking komen met voedingsmiddelen zijn gemakkelijk te demonteren en kunnen in de vaatwasser worden afgewassen.

VERNUFTIG

Het deksel is waterdicht en heeft een ingebouwde beveiliging tegen spatten. Een anticondens dekselwisper zorgt dat u de bereiding in het oog kunt houden.

EFFICIËNT

Schraaparm in de kuip voor ultrafijne en homogene bereidingen.

FUNCTIONEEL

Grote kuipinhoud van 3,7 liter voor de bereiding van professionele hoeveelheden.

ULTRANAUWKEURIG

Verwarmingsvermogen instelbaar tot 140 °C op de graad nauwkeurig.



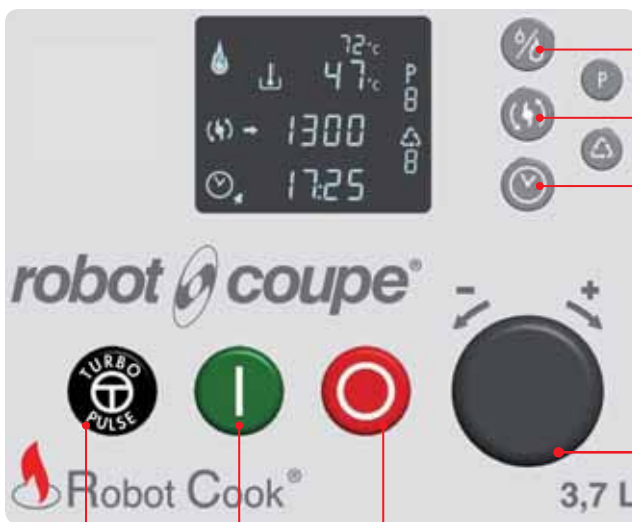
Bedieningspaneel

- Klein en groot verwarmend vermogen. Tot 140°C
- Snelheidsknop van 500 tot 3500 tpm
- Timerknop

Programmeerpaneel

- Programmaknop
- Faseknop

Draaiknop (afstellen van de parameters)



Start/Stop paneel

Pulse/Turbo- Startknop Stopknop
knop tot 4500 tpm