

# robot coupe®

 **Robot Cook®**  
COOKING CUTTER BLENDER

Le 1<sup>er</sup> Robot  
chauffant  
Professionnel !



# Un temps d'avance en créativité

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.



L'assistant culinaire des Chefs !

## 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 atteignant 4500 tours par minute.
- Meilleur contrôle des préparations grâce au **Pulse** Haute précision.
- **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 apprécieront **son silence**.





**BRAS RACLEUR**  
une texture toujours  
homogène

Précision  
de cuisson  
**jusqu'à 140°**  
au degré près

**COUVERCLE ANTI-VAPEUR**  
visibilité constante

**SYSTEME DE RETENUE  
DU COUTEAU**



**CUVE GRAND FORMAT**  
3,7 L  
avec couteau micro-dentée

**PROGRAMMATION**  
9 recettes  
programmables

**MOTEUR ASYNCHRONE**  
robuste et silencieux

**TURBO**  
4500 tr/min.



# Un temps d'avance au quotidien

Concentré de technologie et d'innovation, le Robot Cook® est la solution pour optimiser le temps de préparation des plats. Émulsionner, pulvériser, mixer, hacher, mélanger, pétrir sont autant de fonctions qu'il réalise à la perfection.

## UNE PERFORMANCE INÉGALÉE

- La **grande capacité de la cuve** permet de produire en quantité suffisante pour des besoins professionnels.
- Doté d'un couteau fond de cuve **haute précision**.
- Sa **puissance de chauffe modulable**, jusqu'à 140° s'ajuste au degré près.

## UN CONCENTRÉ D'INGÉNIOSITÉS

- La cuve du Robot Cook® est équipée d'un **bras racleur démontable**. Il évite les manipulations manuelles et conserve l'homogénéité de la texture.
- Un **essuie couvercle anti-vapeur** permet de garder un œil sur la préparation.
- Un **orifice dans le couvercle** permet d'ajouter des ingrédients dans la cuve sans avoir à stopper la recette en cours.

## UN MODÈLE DE SIMPLICITÉ

Le Robot Cook® est étudié pour faciliter l'ensemble des manipulations liées à son utilisation.

- Un **système inédit de retenue du couteau** permet de vider la préparation réalisée en toute sécurité.
- Toutes les **pièces** en contact alimentaire se démontent facilement et **passent au lave-vaisselle**.
- Le **couvercle est étanche** et intègre une fonction de sécurité.



Ex EmplE d'appliCation

## La sauce béchamel

### INCORPORER LE BEURRE



- +115°C
- 200 tr/min.
- 2 min.



### AJOUTER LA FARINE



- +120°C
- 200 tr/min.
- 5 min.



### AJOUTER LE LAIT ET LES ÉPICES



- +100°C
- 500 tr/min.
- 15 min.



ROBOT-COUCPE,  
inventeur et leader en matériel de préparation  
culinaire, présente le Robot Cook®.

Il est l'unique cutter blender chauffant répondant  
au niveau d'exigence de la restauration haut de  
gamme et traditionnelle.



**3,7 L**

**jusqu'à 140°**  
au degré près

**4500 Tr/min.**

Sauce béchamel  
Sauce béarnaise  
Sauce hollandaise  
Beurre blanc  
Risotto  
Crème pâtissière  
Crème anglaise  
Pâte à choux  
Sabayon  
Glaçage chocolat  
Royal de foie gras  
Bisque de crustacés  
Tapenade  
Pesto  
Purée  
Beurre composé  
...

# Les du Robot Cook®



-  **Autonomie**
-  **Haute Vitesse**
-  **Technologie**
-  **Programmation**
-  **Silence**
-  **Puissance**
-  **Précision**

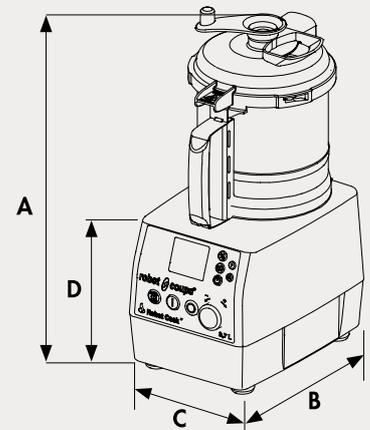
## À CHAUD ou À FROID

-   **Émulsionner**
-   **Pulvériser**
-   **Mixer**
-   **Hacher**
-   **Mélanger**
-  **Pétrir**
-  **Maintien en T° C**
-  **Chauffer**
-  **Cuire**

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

Norme CE	Caractéristiques					Poids (kg)	
	Vitesse (tr/mn)	Puissance (Watts)	Intensité* (Amp.)	Capacité cuve inox	Capacité liquide	net	emballé
Robot-Cook®	100 à 4500	Puissance max de chauffe : 1200 W Puissance moteur : 1000 W Puissance nominale machine : 1800 W	8	3,7 L	2,5 L	13,5	15

\* Autres voltages disponibles



**robot coupe®**

**Direction Générale, France,  
Internationale et Marketing :**

Tél. : 01 43 98 88 33 - Fax : 01 43 74 36 26  
email : international@robot-coupe.com

**Service clients France :** Tél. : 03 85 69 50 00 - Fax : 03 85 69 50 07  
email : france@robot-coupe.fr

**Robot-Coupe Belgique :** Tél. : (071) 59 32 62 - Fax : (071) 59 36 04  
email : info@robot-coupe.be

**Robot Coupe U.S.A.:** Tél. : 1-800-824-1646 - Fax : 601-898-9134  
email : info@robotcoupeusa.com - www.robotcoupeusa.com

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

## DISTRIBUTEUR

### NORMES :

Appareils conformes :

- Aux exigences essentielles des directives européennes suivantes et aux législations nationales les transposant : 2006/42/CE, 2006/95/CE, 2004/108/CE, 1935/2004/CE, 10/2011/UE, «RoHS» 2002/95/CE, «DEEE» 2002/96/CE.
- Aux dispositions des normes européennes harmonisées suivantes et aux normes précisant les prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène : NF EN 12100-1 et 2 - 2004, NF EN 60204-1 - 2006, NF EN 12852, NF EN 60529-2000 : IP 55, IP 34.

