

robot coupe®

 **Robot Cook®**
COOKING CUTTER BLENDER

Il 1° robot
che cucina per
professionisti!



Un passo avanti nella creatività

Robot Cook® stimola l'immaginazione dei cuochi.
É l'assistente ideale per innovare e realizzare numerose
pietanze, calde o fredde, dolci o salate.



L'assistente dei cuochi in cucina!

UN ASSISTENTE SCRUPOLOSO

- Facilità di utilizzo con la velocità variabile da 100 a 3500 giri/min.
- **Perfezione del risultato e rapidità di esecuzione** con la velocità Turbo che raggiunge i 4500 giri/min.
- Migliore controllo delle preparazioni grazie al tasto **Impulso** Alta precisione.
- **Lavora prodotti delicati senza tagliarli** con la rotazione inversa dei coltelli: funzione R-Mix®
- **Mantiene calda la preparazione** grazie alla funzione intermittente.



UN ASSISTENTE AUTONOMO

Grazie alla **funzione di programmazione**, affidate i vostri segreti di preparazione a Robot Cook® e realizzate nel modo più semplice possibile tutte le vostre ricette preferite.

UN ASSISTENTE AFFIDABILE

La potenza di Robot Cook® si basa su un motore industriale asincrono **molto robusto**.



UN ASSISTENTE SILENZIOSO

In mezzo all'agitazione dei fornelli, i cuochi apprezzeranno **la sua discrezione**.





PALA RASCHIATRICE
Una consistenza
sempre omogenea

Precisione
di cottura
**Fino a 140°
gradi**

COPERCHIO ANTI VAPORE

Visibilità permanente

**SISTEMA DI BLOCCO
DEL COLTELLO**



**VASCA FORMATO GRANDE
DA 3,7 L**

- Coltello dentato per la
funzione Blender
- Coltello liscio per la
funzione Cutter



PROGRAMMAZIONE

9 ricette programmabili

TURBO

4500 giri/min.

MOTORE ASINCRONO

robusto e silenzioso



Un passo avanti giorno dopo giorno

Vero e proprio concentrato di tecnologia e innovazione, Robot Cook® è la soluzione per ottimizzare il tempo di preparazione delle pietanze.

Omogeneizzare, frantumare, tritare, mescolare, impastare sono tutte funzioni che realizza perfettamente.

PRESTAZIONI SENZA PARI

- La **grande capacità della vasca** permette di produrre le quantità sufficienti per soddisfare le esigenze del settore dell'alimentazione.
- Dotato di 2 coltelli **d'alta precisione** a fondo vasca:
 - Coltello micro dentato – per la funzione Blender
 - Coltello liscio – per la funzione Cutter
- **Potenza di riscaldamento modulabile** fino a 140°, regolabile grado per grado

UN CONCENTRATO D'INGEGNOSITÀ'

- La vasca di Robot Cook® è dotata di una **pala raschiatrice smontabile** per evitare le manipolazioni e per mantenere una consistenza omogenea.
- Un **asciuga coperchio anti-vapore** permette di sorvegliare la preparazione.
- Un **foro nel coperchio** permette l'aggiunta d'ingredienti nella vasca senza dover interrompere la preparazione in corso.

UN MODELLO DI SEMPLICITÀ'

Il Robot Cook® è ideato per rendere più semplici le manipolazioni necessarie al suo utilizzo.

- Un **sistema innovativo di blocco del coltello** permette di svuotare la preparazione in tutta sicurezza.
- Tutti i **pezzi** a contatto con gli alimenti si smontano facilmente e **sono lavabili in lavastoviglie**.
- Il **coperchio è a tenuta stagna** e comprende una funzione di sicurezza.



ESEMPIO DI APPLICAZIONE

La besciamella

INCORPORARE IL BURRO



- +115°C
- 200 giri/min.
- 2 min.



AGGIUNGERE LA FARINA



- +120°C
- 200 giri/min.
- 5 min.



AGGIUNGERE IL LATTE E LE SPEZIE



- +100°C
- 500 giri/min.
- 15 min.



ROBOT-COUCPE,
 Inventore e leader di macchinari per la preparazione
 culinaria, presenta Robot Cook[®], l'unico cutter/blender
 che cucina e che soddisfa le esigenze della ristorazione
 di fascia alta e tradizionale.



3,7 L

Fino a 140°

4500 Giri/min.

Besciamella
 Salsa bernese
 Salsa olandese
 Salsa beurre blanc
 Risotto
 Crema pasticcera
 Crema inglese
 Pasta per bignè
 Zabaione
 Glassa al cioccolato
 Royal di foie gras
 Crema di crostacei
 Tapenade
 Pesto
 Purè
 Burro aromatico
 ...

I del Robot Cook®



- + Autonomia**
- + Alta velocità**
- + Tecnologia**
- + Programmazione**
- + Silenziosità**
- + Potenza**
- + Precisione**

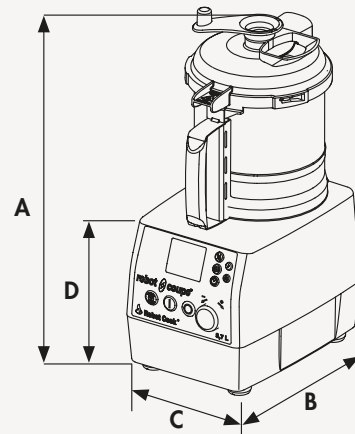
A CALDO ○
A TEMPERATURA AMBIENTE

**TRITO,
FRULLO,
IMPASTO,
MESCOLO,
FRANTUMO,
OMOGENEIZZO,
RISCALDO E
CUOCIO...**

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

Norma CE	Caratteristiche					Peso (kg)	
	Velocità (giri/min)	Potenza (Watts)	Voltaggio* (Amp.)	Capacità vasca inox	Capacità liquida	Netto	Imballato
Robot-Cook®	100 a 4500	Potenza massima di riscaldamento: 1200 W Potenza del motore: 1000 W Potenza nominale della macchina: 1800 W	8	3,7 L	2,5 L	13,5	15

* Altri voltaggi disponibili.



robot coupe®

FABBRICATO IN FRANCIA DA ROBOT-COUPÉ S.N.C.

Direzione Generale, Francia,
Internazionale e Marketing :

Tel. : + 33 1 43 98 88 33

Fax : + 33 1 43 74 36 26

Email : international@robot-coupe.com

www.robot-coupe.com

Distribuito in Italia da
Robot-Coupe Italia srl
via Stelloni Levante 24/a
40012 Calderara di Reno (BO)

Tel: 051 72 68 10

Fax: 051 72 68 12

Email: info@robot-coupe.it

www.robot-coupe.it

STANDARD:

Apparecchi conformi:



- Con quanto previsto dalle seguenti direttive comunitarie, comprese le ultime modifiche e con la relativa legislazione di recepimento: 2006/42/CE, 2014/35/UE, 2014/30/UE, 2011/65/UE, 2012/19/UE, CE n° 1935/2004, UE n° 10/2011.
- E che sono state applicate le seguenti norme armonizzate: EN ISO 12100:2010, EN 60204-1:2006, EN 60529: IP 55, IP 34, EN 1678, EN 12852.

Consignes de sécurité et d'utilisation : Robot Cook®
Safety and Operating Instructions: Robot Cook®
Veiligheidsvoorschriften en gebruiksaanwijzing: Robot Cook®
Sicherheits- und Gebrauchshinweise: Robot Cook®

Lire attentivement la notice avant toute utilisation.
 Read carefully user manual before using.
 Lees deze gebruiksaanwijzing voor het gebruik zorgvuldig door.
 Vor dem Gebrauch sorgfältig die Bedienungsanleitung lesen.

robot coupe®
 www.robot-coupe.com

Mise en marche et utilisation / Safety and Operating Instructions: Robot Cook® / Inbedrijfstelling en gebruik / Inbetriebnahme und Gebrauch



ON / OFF
 Alimentation électrique
 ON / OFF switch
 Power supply
 ON / OFF
 Elektrische voeding
 AN / AUS
 Stromversorgung



Tableau de commande / Control Panel / Bedieningspaneel / Bedienfeld

Zone d'exécution / Settings / Bedieningszone / Bedienbereich



Bouton Arrêt
 Power Off Button
 UIT
 Ausschalttaste



Bouton Marche
 Power On Button
 AAN
 Einschalttaste



Bouton rotatif / Rotary Dial
 Draaiknop / Drehregler



Fonction Pulse / Turbo 4500 tr/min
 Turbo / Pulse Button > 4500 rpm
 Pulse / Turbo 4500 tpm
 Moment/Turbo-Schalter 4500 U/min

Zone de réglage / Settings / Regelzone / Einstellbereich



Fonction Petite et Grande puissance de chauffe
 Low and High Heat Function
 Laag en Hoog verwarmingsvermogen
 Niedrige und hohe Heizkraft



Fonction Vitesse
 Speed Function
 Snelheid
 Drehzahl



Fonction Timer
 Timer Function
 Timer
 Timer



+ 3500

Vitesse > 3500 tr/min
 Speed > 3500 rpm
 Snelheid > 3500 tpm
 Drehzahl > 3500 U/min

O > -500 R-MIX

Fonction mélange
 Blend Speed
 Mengen
 Mischen

OIOIO

Fonction intermittente:
 maintient en température
 Intermittent Speed:
 Heating Precision
 Intermittierende snelheid:
 warm houden
 An/Aus-Betrieb:
 Warmhaltefunktion

Zone de programmation / Programming / Programmeerzone / Programmierbereich



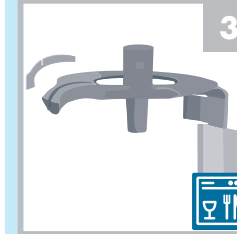
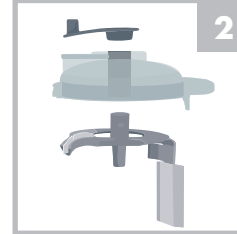
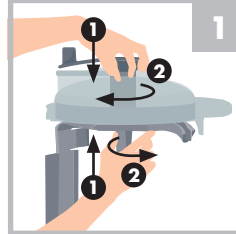
9 programmes / 9 programmes / 9 programma's
 9 Programme



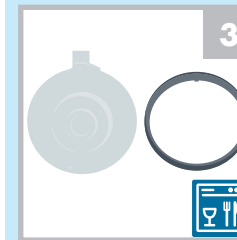
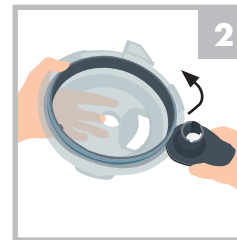
Étapes pour chaque programme / Steps for each programme / Stappen voor elk programma / Schritte für jedes Programm

**Nettoyage et entretien / Cleaning and maintenance
 Reiniging en onderhoud / Reinigung und Wartung**

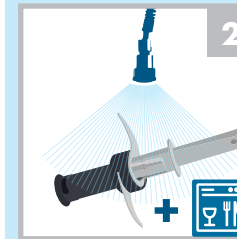
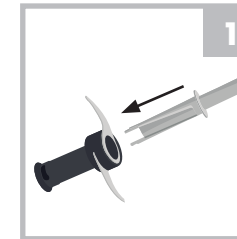
Bras racleur / Scraper / Schraaparm / Abstreifer



Couvercle / Lid / Deksel / Deckel



Couteau / Blade / Mes / Messer



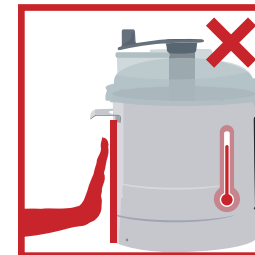
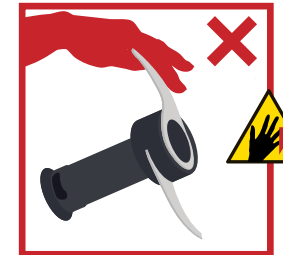
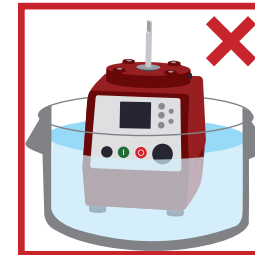
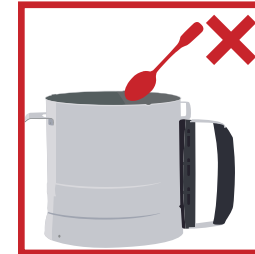
Contacts de température / Temperature contact points
 Temperatuurcontacten / Temperaturkontakte



Cuve / Bowl
 Kuip / Schüssel



Sécurité / Safety / Veiligheid / Sicherheit



Ne jamais essayer de supprimer les systèmes de verrouillage et de sécurité.

Never try to remove the locking and safety systems.

Probeer nooit de vergrendelings- en beveiligingssysteem buiten werking te stellen.

Niemals versuchen, die Verriegelungs- oder Sicherheitsvorrichtungen zu umgehen.

Consignas de seguridad y empleo: Robot Cook®
Instruções de segurança e de utilização: Robot Cook®
Istruzioni di sicurezza e di utilizzo: Robot Cook®
Рекомендации по технике безопасности и использованию: Robot Cook®

Leer atentamente las instrucciones antes de usar el aparato.
 Leia atentamente o folheto de instruções antes de qualquer utilização.
 Leggere attentamente le istruzioni prima dell'uso.
 Внимательно ознакомьтесь с рекомендациями перед началом использования аппарата.

robot coupe®
 www.robot-coupe.com

Puesta en marcha y empleo / Colocação em funcionamento e utilização / Accensione e utilizzo / Запуск и использование



ON / OFF
 Alimentación eléctrica
 ON / OFF
 Alimentação elétrica
 ON / OFF
 Alimentazione elettrica
 Вкл./Выкл.
 Электрическое питание



Panel de mandos / Paine de controlo / Quadro comandi / Панель управления

Zona de ejecución / Zona de execução / Pulsanti / Кнопки управления



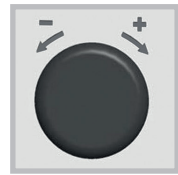
Botón de parada
 Botão Desligar
 Pulsante arresto
 Кнопка «Стоп»



Botón de marcha
 Botão Ligar
 Pulsante accensione
 Кнопка «Пуск»



Función Pulse / Turbo 4500 rpm
 Função Pulse / Turbo 4500 rpm
 Funzione a impulsi / Turbo 4500 giri/min
 Импульсное управление / Турбо 4500 об/мин



Rueda / Botão rotativo
 Pulsante girevole / Поворотный регулятор

Zona de ajuste / Zona de regulação / Zona di regolazione / Кнопки регулировки



Función Pequeña y gran potencia de calentamiento
 Função Potência de aquecimento Pequena e Grande
 Funzione bassa e alta potenza di riscaldamento
 Мощность нагрева: малая и большая



Función Velocidad
 Função Velocidade
 Funzione Velocità
 Скорость



Función Cronómetro
 Função Timer
 Funzione Timer
 Таймер



+ 3500

Velocidad > 3500 rpm
 Velocidade > 3500 rpm
 Velocità > 3500 giri/min
 Скорость > 3500 tr/min

O > -500 R-MIX

Función Mezcla
 Função mistura
 Funzione miscelazione
 «Смешивание»

OIOIO
 Función intermitente: conservación de temperatura
 Função intermitente: conservação à temperatura
 Funzione intermitente: per mantenere la temperatura
 Поддержка температуры

Zona de programación / Zona de programação / Zona di programmazione / Кнопки выбора программ



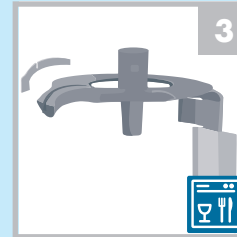
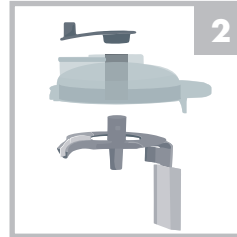
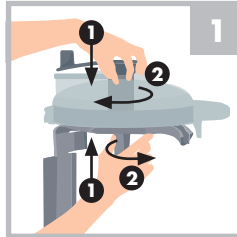
9 programas / 9 programas / 9 programmi / 9 программ



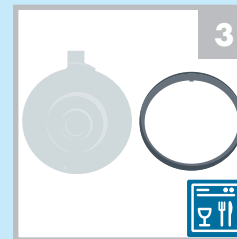
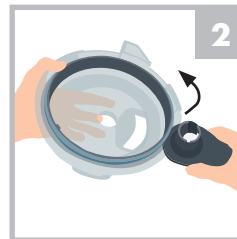
Etapas para cada programa / Etapas para cada programa / Fase per ogni programma / Этапы для каждой программы

Limpeza y mantenimiento / Limpeza e conservação / Pulizia e manutenzione / Чистка и уход

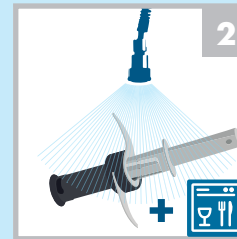
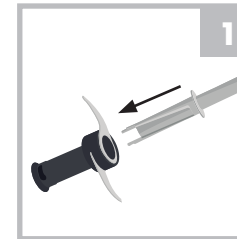
Brazo rascador / Braço raspador / Pala raschiatrice / Скребок



Tapa / Tampa / Copercchio / Крышка



Cuchilla / Lâmina / Coltello / Нож



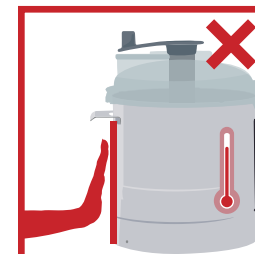
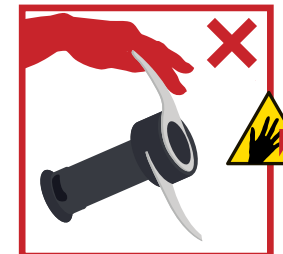
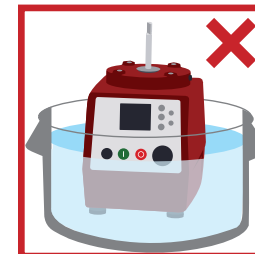
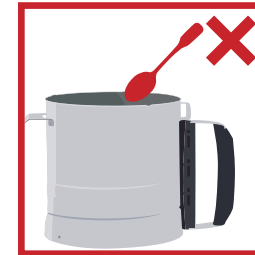
Contactos de temperatura / Contactos de temperatura
 Contatti di temperatura / Температурные датчики



Cuba / Recipiente
 Vasca / Чаша



Seguridad / Segurança / Sicurezza / Безопасность



No tratar nunca de suprimir los sistemas de bloqueo y seguridad. Nunca tente suprimir os sistemas de bloqueio e de segurança. Non cercare in alcun caso di eliminare i sistemi di blocco e di sicurezza. Никогда не отключать системы блокировки и защиты.