

ROBOT COOK

Objednávkový kód	43000R
Cena bez DPH	82 050 Kč
Cena s DPH	99 281 Kč



Obrázek (5)

Obrázek (6)

Prospekt

Popis produktu

Multifunkční stolní kutr Robot Cook od francouzského výrobce **ROBOT COUPE**.

- speciální typ kutru, který díky inovaci umožňuje rozšíření běžných funkcí stolního kutru – jako je **hnětení, mixování, sekání, drcení, mísení, emulgování, ohřívání a vaření**
- díky integrovanému topnému tělesu 1,2 kW lze nastavit teplotu až do 140° C s přesností na jeden stupeň
- zařízení Robot Cook nachází uplatnění napříč všemi úseky přípravy pokrmů, v úseku studené kuchyně, teplé kuchyně a cukrárny
- vhodný pro přípravu teplých i studených, slaných i sladkých jídel
- variabilita mnoha funkcí zařízení Robot Cook dělá z tohoto zařízení multifunkční stroj pro snadnou, rychlou a zejména efektivní práci specialistů v gastronomickém průmyslu

MOTOROVÝ BLOK

- **indukční motor** – asynchronní motor pro profesionální použití zaručující delší životnost a spolehlivost stroje; tichý chod motoru bez jakýchkoliv vibrací, motor nevyžaduje žádnou údržbu
- snadné používání díky variabilní rychlosti 100 – 3500 ot./min.
- jemnost výsledku a rychlost provedení díky rychlosti otáčení až 4500 ot./min.
- funkce R-mix: 100 – 500 ot./min. – dosažení směsi jemných produktů bez krájení díky obrácené rotaci nože
- **pulsní tlačítko** pro lepší kontrolu konzistence a větší přesnost zpracování
- **LCD panel** – 9 programovatelných receptů
- **kryt motorového bloku** je polykarbonátový

NÁDOBA KUTRU

- vyhřívaná nádoba s precizní regulací teploty až do 140 °C na stupeň přesně
- průhledné polykarbonátové víko s otvorem umožňuje přidávání dalších ingrediencí v průběhu zpracovávání, aniž by bylo nutné jej přerušit
- víko velmi dobře těsní a zabraňuje rozstříkávání, stírací rameno nádoby zajišťuje velmi jemné a homogenní zpracování
- jedinečný systém uchycení nože umožňuje vyjmout připravenou směs zcela bezpečně
- stěrka víka umožňuje čistit víko během procesu
- všechny díly, které přicházejí do kontaktu s potravinami, lze snadno odmontovat a umýt v myčce

Základní vybavení:

- transparenční víko se stíracím zařízením
- vyhřívaná nádoba s precizní regulací teploty až do 140° C s přesností + – 1° C
- nůž s velmi jemným zubatým ostřím – speciální pro funkci mixéru
- nůž s rovným ostřím - speciální pro funkci kutru

Volitelné příslušenství:

- sada s doplňkovou nádobou (39854)
- nůž s jemným zubatým ostřím (39691)
- nůž s rovným ostřím (49691)

Technické parametry

Napětí	230 V
Příkon	1 800 W
Topné těleso nádoby	1200 W
Motor	1000 W
Ovládací LCD panel	9 programovatelných receptů
Rychlost	variabilní 100 - 3500 ot/min.
Pulsní tlačítko	Ano
Motorový blok	polykarbonát ABS
Objem nádoby	3,7 l
Max. plnění	až 2,5 kg
Teplota ohřevu	až 140 °C
Rozměr (š.hl.v.)	226 x 338 x 522 mm
Váha	15 kg

Kontakt na prodejce



A.T.Fornax, s.r.o., Vrázova 3/2144, 150 00 Praha 5

IČO: 63982331 DIČ: CZ63982331 Účet: 2107005572/2700

Telefon: 251 526 281 info@atfornax.cz www.atfornax.cz