Multifunkční varný robot - Robot Cook



Naše cena bez DPH : 82.050 Kč
Naše cena s DPH : 99.281 Kč
Dostupnost: 3 týdny
Katalogové číslo: 43000R

Multifunkční varný robot Robot Cook pro snadnou, rychlou a zejména efektivní práci specialistů v gastronomickém průmyslu. Jedná se o jediný ohřívací kutr/mixér, který odpovídá úrovni potřeb luxusních i tradičních restaurací.

Robot Cook je ideální přístroj pro inovaci a přípravu řady atraktivních teplých, studených, slaných i sladkých pokrmů jako např. bešamelová omáčka, bearnéská omáčka, holandská omáčka, anglický krém, odpalované těsto, sabayon, čokoládová poleva, pesto, pyré, pylinkové máslo a další.

Popis variant:



Technické parametry Robot Cook:

- Příkon: 1 800 W
- Napětí: 230 V
- Rozměry (ŠxHxV): 226 x 338 x 522 mm
- Hmotnost: 15 kg
- Nádoba: 3,7 l, nerezová s rukojetí
- Teplota ohřevu: až 140 °C
- Pulsní tlačítko
- Rychlost: 100 - 3500 ot./min., 4500 ot./min.
- Motorový blok z polykarbonátu ABS

Konstrukční vlastnosti Robot Cook:

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.

4 rychlostní funkce:

GASTROFORM, s.r.o.
Ondrova 9, Brno
63500

Tel: 546 223 099
Tel: 603 821 268
Fax: 546 220 328

Web: www.gastroform.cz
Shop: www.profikuchyne.cz
E-mail: info@gastroform.cz

- Variabilní rychlost od 100 do 3500 ot./min.
- Vysoká rychlost Pulsní / Turbo 4500 ot./min.
- Rychlost míchání ?R-Mix" při zpětném chodu nože 100 až 500 ot./min.
- Střídavá rychlost otáčení nože každé 2 vteřiny při nízké rychlosti.

Pulsní tlačítko pro lepší kontrolu konzistence a větší přesnost zpracování.

LCD panel ? 9 programovatelných receptů

Polykarbonátový kryt motorového bloku.



(pro zobrazení větší velikost klikněte na obrázek)

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 rozstřikování. Stírací rameno nádoby zajišťuje velmi jemné a homogenní zpracování.

Jedinečný systém uchycení nože umožňuje vyjmout připravenou směs zcela bezpečně.

GASTROFORM, s.r.o.
Ondrova 9, Brno
63500

Tel: 546 223 099
Tel: 603 821 268
Fax: 546 220 328

Web: www.gastroform.cz
Shop: www.profikuchyne.cz
E-mail: info@gastroform.cz

Stěrka víka umožňuje čistit víko během procesu.

Všechny díly, které přicházejí do kontaktu s potravinami, lze snadno odmontovat a umýt v myčce.

Funkce Robot Cook:

Za tepla či za studena Robot Cook: mele, mísí, hněte, mixuje, rozseká, drtí, dělá emulze, udržuje teplotu, ohřívá či vaří

GASTROFORM, s.r.o.
Ondrova 9, Brno
63500

Tel: 546 223 099
Tel: 603 821 268
Fax: 546 220 328

Web: www.gastroform.cz
Shop: www.profikuchyne.cz
E-mail: info@gastroform.cz



Hlavní přednosti Robot Cook:

Robot Cook je dokonalý pomocník šéfa kuchyně díky jeho neocenitelným vlastnostem.

Výkonný a spolehlivý

GASTROFORM, s.r.o.
Ondrova 9, Brno
63500

Tel: 546 223 099
Tel: 603 821 268
Fax: 546 220 328

Web: www.gastroform.cz
Shop: www.profikuchyne.cz
E-mail: info@gastroform.cz

- Výkonnost Robot Cook? se zakládá na velmi robustním asynchronním průmyslovém motoru.

Funkční

- Velkokapacitní nádoba umožňuje přípravu dostatečného množství pro profesionální potřeby.

Přesný

- Dno nádoby je vybaveno nožem s mikrozoubky, který se vyznačuje vysokou přesností.
- Přesné sledování teploty s přesností ? 1 °C

Tichý

- Uprostřed ruchu kuchyně kuchaři ocení tichý chod robotu.

Praktický

- Víko velmi dobře těsní a zabraňuje rozstřikování. Stěrač páry víka umožňuje stálé sledování obsahu nádoby.
- Všechny díly, které přicházejí do kontaktu s potravinami, lze snadno odmontovat a umýt v myčce.

Důmyslný

- Otvor ve víku umožňuje přidávat ingredience do nádoby, aniž by bylo nutné přerušit zpracování.

- Nádoba Robot Cook? je vybavena demontovatelným stíracím ramenem. Tím se vyloučí ruční manipulace a uchová se stejnorodost struktury.

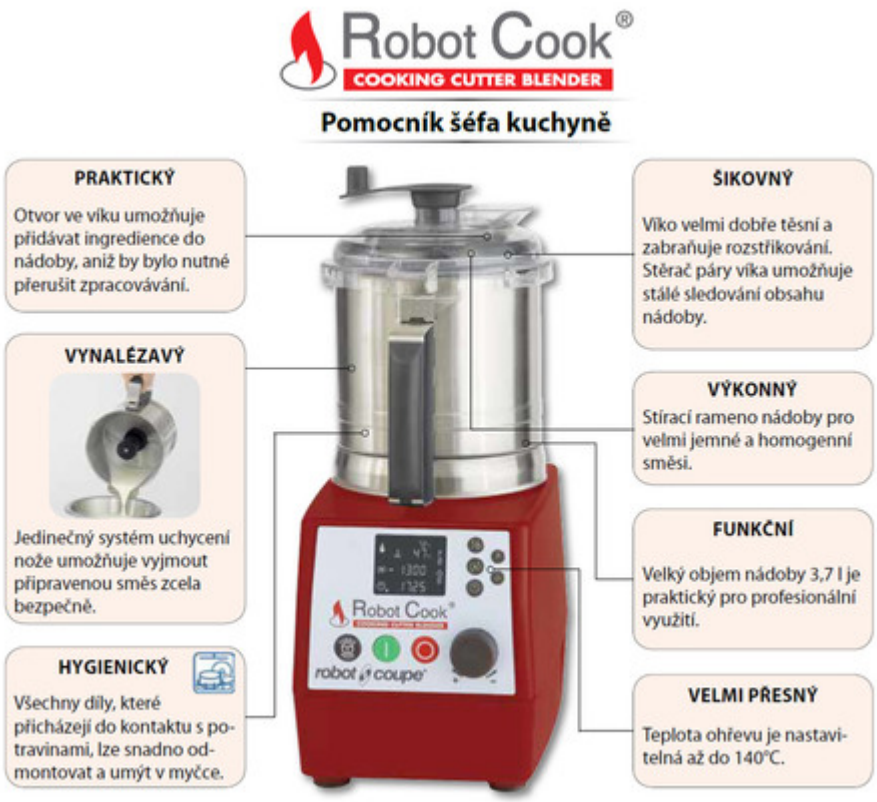
Samostatný

- Díky funkci programování (až 9 programů) můžete svěřit tajemství své přípravy Robotu Cook a oblíbené recepty kdykoliv snadno zopakovat.

GASTROFORM, s.r.o.
Ondrova 9, Brno
63500

Tel: 546 223 099
Tel: 603 821 268
Fax: 546 220 328

Web: www.gastroform.cz
Shop: www.profikuchyne.cz
E-mail: info@gastroform.cz



(pro zobrazení větší velikost klikněte na obrázek)

Standardní vybavení Robot Cook obsahuje:

- vyhřívanou nádobu,
- transparetní víko se stíracím zařízením,
- nůž s velmi jemným zubatým ostřím.

Lze doobjednat sadu s doplňkovou nádobou.

Zde si můžete prohlédnout video Robot Cook:

Naše firma je autorizovaným prodejním a servisním partnerem Robot Coupe. Díky vlastnímu servisnímu a technickému zázemí jsme schopni zajistit záruční i pozáruční opravy a údržbu strojů Robot Coupe.

Další fotografie:

GASTROFORM, s.r.o.
Ondrova 9, Brno
63500

Tel: 546 223 099
Tel: 603 821 268
Fax: 546 220 328

Web: www.gastroform.cz
Shop: www.profikuchyne.cz
E-mail: info@gastroform.cz









GASTROFORM, s.r.o.
Ondrova 9, Brno
63500

Tel: 546 223 099
Tel: 603 821 268
Fax: 546 220 328

Web: www.gastroform.cz
Shop: www.profikuchyne.cz
E-mail: info@gastroform.cz