



 Robot Cook®

COOKING CUTTER BLENDER

L'assistant culinaire des Chefs

 Grands Prix
Sissha 2013
INNOVATION



**Offrez-vous
un temps d'avance**



Robot Coupe,
inventeur et leader en matériel
de préparation culinaire,
invente le Robot Cook®.
Il est l'unique cutter blender
chauffant répondant au niveau
d'exigence de la restauration
haut de gamme et traditionnelle.

 Robot Cook®

COOKING CUTTER BLENDER

- • Émulsionner
- • Pulvériser
- • Mixer
- • Hacher
- • Mélanger
- • Pétrir
- • Maintien en t°c

À **CHAUD** ou À **FROID**





3,7 L

20° > 140°

au degré près

4 500 tours/min.

Un temps d'avance au quotidien

**Concentré de technologie et d'innovation,
le Robot Cook® est la solution pour :**

- Optimiser le temps consacré à la préparation des plats.
 - Exécuter à la perfection les recettes demandant le plus d'attention.
-

Un temps d'avance en créativité

Le Robot Cook® s'inscrit comme l'assistant idéal des chefs :

- Libérer les chefs pour se consacrer à l'élaboration de nouvelles recettes.
- Garantir une qualité irréprochable dans le résultat.
- Une multitude de possibilités innovantes offertes.

Une solution pour innover

Outil idéal pour réaliser une multitude de recettes chaudes ou froides, salées ou sucrées.

Robot Cook® réveille l'imagination des chefs !

UN ASSISTANT MINUTIEUX

- Doté d'un couteau fond de cuve **haute précision**.
- **Finesse du résultat et rapidité d'exécution** avec sa vitesse de rotation atteignant 4500 tours par minute.
- **Mélange des produits délicats sans les couper** avec la rotation inversée du couteau.
- **Maintien à chaud d'une préparation ou arrêt de la progression** d'une recette avec la rotation intermittente du couteau.

UN ASSISTANT AUTONOME

Grâce à la **fonction programmation**, reproduire parfaitement une recette devient facile. En confiant leurs secrets de fabrication au Robot Cook®, **le suivi des préparations par les chefs sera facilité.**

Trois recettes sont déjà pré-enregistrées : la béchamel, la crème anglaise et la crème pâtissière.

UN ASSISTANT FIABLE

La puissance du Robot Cook® s'appuie sur un moteur industriel asynchrone d'une **grande robustesse**. Au cœur de l'agitation des fourneaux, les chefs apprécieront **son silence**.



- 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
- Compote
- Tapenade
- Pesto
- Purée
- Beurre composé
- ...

Un assistant performant

Émulsionner, pulvériser, mixer, hacher, mélanger, pétrir sont autant de fonctions réalisées à la perfection par le Robot Cook®. Il ajoute à cela une puissance de chauffe modulable, de 20 à 140°, précise au degré près.

La grande capacité de la cuve permet de produire en quantité suffisante pour des besoins professionnels.

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.



BRAS RACLEUR
une texture toujours homogène



TURBO PULSE
4500 tours/min.



COUVERCLE ANTI-VAPEUR
visibilité constante

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

PROGRAMMATION
9 recettes programmables

MOTEUR ASYNCHRONE SILENCIEUX





EXEMPLE D'APPLICATION

La sauce béchamel

 RÉGLAGE DE CHAUFFE

 VITESSE

 TEMPS



INCORPORER LE BEURRE

AJOUTER LA FARINE

 +115°C
 200 tr/min.
 2 min.



AJOUTER LE LAIT ET LES ÉPICES

 +120°C
 200 tr/min.
 5 min.

 +100°C
 500 tr/min.
 15 min.

Paroles de Chefs

MARC MEURIN – CHEF CUISINIER

CHÂTEAU DE BEAULIEU – 62350 BUSNES – 2 MACARONS

« Le silence de la machine est très apprécié en cuisine. L'appareil est d'une simplicité d'utilisation évidente. Le maintien à température est un atout majeur de l'appareil pour réaliser des recettes spécifiques »

YANNICK MOREIRA – CHEF CONSEIL

CHEF SERVICES BRETAGNE – 35380 PLELAN LE GRAND

« La rapidité de chauffe et la qualité de coupe sont exceptionnelles. Vitesse intermittente, une fonction dont nous avons besoin pour les purées et les mixages fins.»

DAVID ZUDDAS – CHEF CUISINIER

RESTAURANT DZ'ENVIES – 21000 DIJON – 1 FOURCHETTE

« Le Robot Cook® est l'outil dont nous avons besoin. Il fait aujourd'hui partie de notre quotidien. »

Les du Robot Cook®

 **Autonomie**

 **Haute Vitesse**

 **Technologie**

 **Programmation**

 **Silence**

 **Puissance**

 **Précision**

  Émulsionner

  Pulvériser

  Mixer

  Hacher

  Mélanger

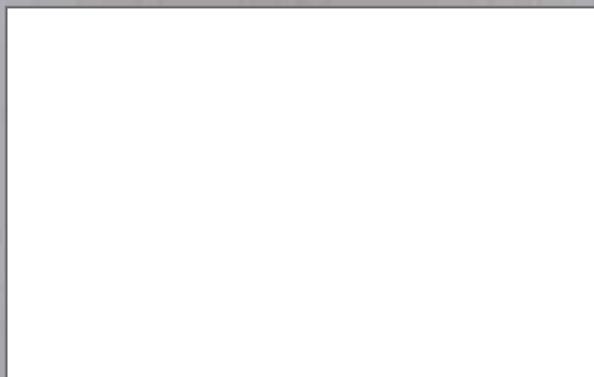
 Pétrir

 Maintien en t°c

À **CHAUD** ou À **FROID**



COOKING CUTTER BLENDER



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 commercial 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

www.robot-coupe.com