

Robot Cook®

D

Nombre de repas par service

10 à 100 couverts

Quantité travaillée par opération

300 gr à 2,5 kg

A
DESCRIPTIF COMMERCIAL

Cutter-Blender chauffant professionnel. Cuve inox 3,7 Litres. Température de chauffe jusqu'à 140°C au degré près. 4 Fonctions vitesse. Fonction 9 programmes.

B
DESCRIPTIF TECHNIQUE

Cutter-Blender chauffant Robot Cook. Monophasé 230V/50/1. Puissance 1800 W. 4 fonctions vitesses jusqu'à 4500 tr/min. Température de chauffe jusqu'à 140°C. Cuve inox de 3,7 litres avec poignée. Livré avec 1 couteau lames dentées et 1 couteau lames lisses. Sélectionnez toutes les options au verso dans la partie **F**

C
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Puissance utile	1800 Watts
Données électriques	Monophasé 230V/50/1 2,7 Amp - Prise fournie
4 Fonctions Vitesse :	
1) Vitesse variable	De 100 à 3500 tr/min
2) Haute vitesse	Pulse/Turbo de 4500 tr/min
3) Vitesse de mélange R-Mix	-100 à -500 tr/min
4) Vitesse intermittente	Rotation du couteau toutes les 2 secondes à vitesse lente
Dimensions (LxPxH)	226 x 338 x 522 mm
Taux de recyclabilité	95 %
Poids net	13 kg
Référence	43000R

NORMES (CE)

NF EN 12100-1 et 2 - 2004, NF EN 60204-1 - 2006, NF EN 12852, NF EN 60529-2000 - IP55 - IP34

E
CARACTERISTIQUES DU PRODUIT
BLOC MOTEUR

- **Moteur industriel asynchrone** en prise directe (pas de courroie) pour un usage intensif.
- Puissance 1800 Watts.
- Arbre moteur inox.
- Sécurité magnétique et frein moteur.
- **5 Fonctions Vitesse :**
 - 1) Vitesse variable de 100 à 3500 tr/min
 - 2) Haute vitesse Pulse/Turbo de 4500 tr/min
 - 3) Vitesse Pulse à vitesse variable
 - 4) Vitesse de mélange R-Mix -100 à -500 tr/min
 - 5) Vitesse intermittente rotation du couteau toutes les 2 secondes à vitesse lente
- Température de chauffe jusqu'à 140°C au degré près.

FONCTIONS CUTTER & BLENDER

- **Cuve cutter de 3,7 litres inox** avec poignée pour une meilleure préhension.
- Capacité liquide 2,5 litres.
- Livré avec :
 - Couteau lames dentées spécial fonction Blender.
 - Couteau lames lisses spécial fonction Cutter.
- Système de retenue du couteau dans la cuve pour faciliter le vidage des liquides.
- Couvercle étanche avec système anti-éclaboussure équipé d'un bras racleur de cuve et de couvercle.
- **Ouverture centrale du couvercle** prévue pour l'adjonction de liquides ou d'ingrédients en cours de fabrication.
- **Couvercle transparent** pour un contrôle permanent et facile des travaux en cours de réalisation.
- Toutes les pièces démontables passent en lave-vaisselle.

ACCESSOIRES INCLUS

- Cuve 3,7 litres avec couvercle.
- Bras racleur de cuve et de couvercle.
- Couteau lames dentées spécial fonction Blender.
- Couteau lames lisses spécial fonction Cutter.
- Outil de nettoyage du couteau.

Robot Cook®

F ACCESSOIRES EN OPTION

- Ensemble cuve supplémentaire - Réf. 39854
- Couteau denté fonction Blender supplémentaire, Réf. 39691
- Couteau lisse fonction Cutter supplémentaire, Réf. 49691

G RÉSERVATION

230 V/50/1 - câble et prise fournis

