

Архангельск (8182)63-90-72
 Астана (7172)727-132
 Астрахань (8512)99-46-04
 Барнаул (3852)73-04-60
 Белгород (4722)40-23-64
 Брянск (4832)59-03-52
 Владивосток (423)249-28-31
 Волгоград (844)278-03-48
 Вологда (8172)26-41-59
 Воронеж (473)204-51-73
 Екатеринбург (343)384-55-89
 Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58
 Иркутск (395)279-98-46
 Казань (843)206-01-48
 Калининград (4012)72-03-81
 Калуга (4842)92-23-67
 Кемерово (3842)65-04-62
 Киров (8332)68-02-04
 Краснодар (861)203-40-90
 Красноярск (391)204-63-61
 Курск (4712)77-13-04
 Липецк (4742)52-20-81
 Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
 Москва (495)268-04-70
 Мурманск (8152)59-64-93
 Набережные Челны (8552)20-53-41
 Нижний Новгород (831)429-08-12
 Новокузнецк (3843)20-46-81
 Новосибирск (383)227-86-73
 Омск (3812)21-46-40
 Орел (4862)44-53-42
 Оренбург (3532)37-68-04
 Пенза (8412)22-31-16
 Казахстан (772)734-952-31

Пермь (342)205-81-47
 Ростов-на-Дону (863)308-18-15
 Рязань (4912)46-61-64
 Самара (846)206-03-16
 Санкт-Петербург (812)309-46-40
 Саратов (845)249-38-78
 Севастополь (8692)22-31-93
 Симферополь (3652)67-13-56
 Смоленск (4812)29-41-54
 Сочи (862)225-72-31
 Ставрополь (8652)20-65-13
 Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35
 Тверь (4822)63-31-35
 Томск (3822)98-41-53
 Тула (4872)74-02-29
 Тюмень (3452)66-21-18
 Ульяновск (8422)24-23-59
 Уфа (347)229-48-12
 Хабаровск (4212)92-98-04
 Челябинск (351)202-03-61
 Череповец (8202)49-02-64
 Ярославль (4852)69-52-93

<http://robot-coupe.nt-rt.ru> || rth@nt-rt.ru



Первая
 кухонная машина
 с подогревом для
 профессионального
 использования!



На шаг впереди всех в кулинарном творчестве

Robot Cook® пробуждает воображение шеф-поваров.
Этот аппарат – идеальный помощник для приготовления множества горячих и холодных рецептов, соленых или сладких.



Помощник шеф-повара на кухне

СТАРATEЛЬНЫЙ ПОМОЩНИК

- Прост в использовании, благодаря функции **переменной скорости** 100-3500 об/мин.
- **Обеспечивает великолепный конечный результат и быстроту приготовления**, благодаря скорости вращения ножей, достигающей 4500 оборотов в минуту.
- **Перемешивает нежные ингредиенты**, не нарезая их, благодаря функции обратного вращения ножа R-Mix®
- **Поддерживает блюдо горячим**, благодаря функции периодического нагрева.



САМОСТОЯТЕЛЬНЫЙ ПОМОЩНИК

Robot Cook справится с вашими кулинарными секретами, благодаря **заранее запрограммированным** рецептам ваших любимых блюд.

НАДЕЖНЫЙ ПОМОЩНИК

La Мощность Robot Cook® - в асинхронном высокопрочном моторе промышленного производства.

БЕЗЗВУЧНЫЙ ПОМОЩНИК

В постоянной суете на кухне, повара оценят **его бесшумную работу**





СКРЕБОК
для однородной
текстуры

Точность
нагрева
до 140°
с точностью
до градуса

КРЫШКА ANTI STEAM

против запотевания, для
лучшей видимости

**СИСТЕМА ФИКСАЦИИ
НОЖА**



**БОЛЬШАЯ ЧАША
ОБЪЁМОМ 3,7 Л**

с ножом с мелкими
зубчиками

ПРОГРАММЫ

9 запрограммиро-
ванных рецептов

АСИНХРОННЫЙ МОТОР

мощный и бесшумный

ТУРБО

4500 об/мин



Каждый день на шаг впереди всех

Совершенство технологий и инноваций, Robot Cook® оптимизирует затраты на время приготовление пищи.

Делать соусы, растирать в порошок, смешивать, измельчать, замешивать тесто – функции, выполняемые Robot Cook® в совершенстве.

УНИКАЛЬНАЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ

- Большая вместимость чаши для работы с различным количеством продуктов.
- Поставляется с **идеально заточенным** ножом низкой посадки.
- Регулируемая мощность нагрева, до 140° с точностью до градуса.

УНИКАЛЬНЫЕ ИННОВАЦИИ

- Чаша Robot Cook® поставляется со **съёмным скребком** для достижения однородной текстуры.
- **Стеклоочиститель снимает пар** с крышки для того, чтобы лучше следить за приготовлением блюд.
- Отверстие в крышке позволяет добавлять ингредиенты в чашу без прерывания приготовления рецепта

УДОБСТВО В РАБОТЕ

Robot Cook® был сконструирован таким образом, чтобы снизить количество ручных операций, связанных с его использованием.

- **Уникальная система фиксации** ножа позволяет опорожнять чашу в полной безопасности.
- **Все детали**, контактирующие с пищевыми продуктами, легко снимаются и моются в **посудомоечной машине**.
- **Герметичная крышка** с механизмом безопасности.

ПРИМЕР ПРИГОТОВЛЕНИЯ

СОУС «БЕШАМЕЛЬ»

ДОБАВИТЬ СЛИВОЧНОЕ МАСЛО



- 🔥 +115°C
- ⚙️ 200 об/мин.
- ⌚ 2 мин.



ДОБАВИТЬ МУКУ



- 🔥 +120°C
- ⚙️ 200 об/мин.
- ⌚ 5 мин.



ДОБАВИТЬ МОЛОКО И СПЕЦИИ



- 🔥 +100°C
- ⚙️ 500 об/мин.
- ⌚ 15 мин.



ROBOT-COUPЕ,
лидер в производстве оборудования для
профессиональной кухни, представляет
Robot Cook®, уникальный куттер-блендер с подогревом,
отвечающий высокому уровню требований премиальных и
традиционных ресторанов.



3,7 л

> 140°

с точностью до градуса

4500 об/мин.

Соус бешамель
Беарнский соус
Голландский соус
Белый соус
Ризотто
Заварной крем
Английский крем
Заварное тесто
Сабайон
Шоколадная глазурь
Мусс из фуа-гра
Суп из ракообразных
Тапенада
Песто
Пюре
Ароматизированное масло
...

Плюсы Robot Cook®



-  Автономия
-  Высокая скорость
-  Технология
-  Программирование
-  Бесшумность
-  Мощность
-  Точность

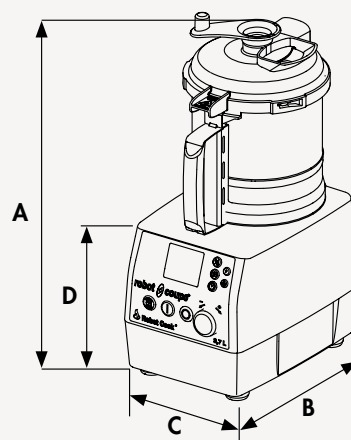
в **ГОРЯЧЕМ** или
в **ХОЛОДНОМ** режиме

Я МЕШАЮ,
Я ИЗМЕЛЬЧАЮ,
Я ДЕЛАЮ СОУС,
Я ПЕРЕМЕШИВАЮ,
Я ЗАМЕШИВАЮ
ТЕСТО,
**Я ПОДОГРЕВАЮ
И Я ГОТОВЛЮ...**

	Размеры (мм)			
	A	B	C	D
Robot-Cook®	522	338	226	264

Норма ЕС	Характеристики					Вес (кг)	
	Скорость (об/мин)	Мощность (Вт)	Напряжение * (А)	Емкость чаши из нерж. сталь	Вместимость для жидкости	нетто	в упаковке
Robot-Cook®	100 до 4500	Макс. мощность нагрева: 1200 Вт Мощность мотора: 1000 Вт Номинальная мощность аппарата: 1800 Вт	8	3,7 Л	2,5 Л	13,5	15

* Предусмотрены и другие параметры напряжения



Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Казахстан (772)734-952-31

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

<http://robot-coupe.nt-rt.ru> || rth@nt-rt.ru