

# Robot Cook®



3,7 L

## 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 et couteau 2 lames inox micro dentées.

Sélectionnez toutes les options au verso dans la partie **F**

## C CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

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

## NORMES

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

## D

|                                   |                   |
|-----------------------------------|-------------------|
| Nombre de repas par service       | 10 à 100 couverts |
| Quantité travaillée par opération | 300 gr à 2,5 kg   |

## 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.
- **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
- Température de chauffe jusqu'à 140°C au degré près.

### FONCTION CUTTER

- **Cuve cutter de 3,7 litres inox** avec poignée pour une meilleure préhension.
- Capacité liquide 2,5 litres.
- **Couteau fond de cuve** muni de 2 lames micro dentées inox haute résistance pour une parfaite homogénéité des produits travaillés même en petites quantités.
- 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 2 lames micro dentées inox.
- Outil de nettoyage du couteau.

# Robot Cook®

## F ACCESSOIRES EN OPTION

- Ensemble cuve supplémentaire - Réf. 39854
- Couteau 2 lames micro dentées supplémentaire, Réf. 39691

## G RÉSERVATION

230 V/50/1 - câble et prise fournis

