

# Robot Cook

IL PRIMO ROBOT CHE CUCINA PER PROFESSIONISTI

MACCHINARI

Vasca da 3,7 lt.



Pala raschiatrice



Precisione di cottura fino a 140°C

Vero e proprio concentrato di tecnologia e innovazione, **Robot Cook** è la soluzione ideale per ottimizzare il tempo di preparazione delle pietanze. Omogeneizzare, frantumare, tritare, mescolare, impastare, sono tutte funzioni perfettamente realizzabili dalla macchina. La grande capacità della **vasca** permette di avere prestazioni senza pari, di produrre quantità sufficienti per soddisfare le esigenze del settore dell'alimentazione; è dotata di un **coltello** a fondo vasca ad alta precisione; la potenza di riscaldamento è modulabile fino a 140°, ed è regolabile grado per grado.

## DETTAGLI TECNICI

- Facilità di utilizzo con la velocità variabile da 100 a 3500 giri/min;
- Perfezione del risultato e rapidità di esecuzione con la bivelocità turbo che raggiunge i 4500 giri/min;
- Miglior controllo delle preparazioni grazie al tasto "Impulso Alta Precisione";
- Lavora prodotti delicati senza tagliarli, con la rotazione inversa dei coltelli;
- Mantiene calda la preparazione grazie alla funzione intermittente;
- Coperchio anti-vapore con visibilità permanente;
- 9 ricette programmabili.

### Misure:

Lunghezza 22,6 x larghezza 33,8 x altezza 52,2 cm

