

TEMA
ROBOT COUPE

Din assistent
i køkkenet

MED ROBOT COUPE PÅ ARBEJDE

Der er en ROBOT COUPE til ethvert køkken og til ethvert behov uanset størrelse. Hvilken maskine passer til dit køkken og dit behov? De følgende tema-sider giver dig et overblik, men lad os i Maskinsalg guide dig til det rigtige valg, for der er et utal af maskiner at vælge imellem.



“Det er ekstrem kvalitet og holdbarhed, der har gjort de franske ROBOT COUPE køkkenmaskiner uundværlige i alle former for professionelle køkkener i mere end 130 lande. Siden 1961 har franskmændene udviklet tids- og arbejdsbesparende udstyr til tidens køkken med et enormt sortiment af tilbehør, der både opfylder kravene til nutidens og fremtidens grønne trend, udfordringerne i syge-/plejekøkkenet og den gastronomiske innovation. Derfor er det ofte små forskelle, der afgør, om en cutter, en blixer eller en Robot Cook er det rigtige valg for dig. Men dit valg er under alle omstændigheder en god investering i lang holdbarhed. Alt kan repareres, og 95% af maskinens komponenter kan genbruges”.

LARS ØRUM JOSIASSEN
Sælger, maskinsalg



GRØNTSKÆRER

Fra kål til jordbær – verdens bedste alt-mulig-grøntskærere klarer at skære grøntsager i skiver, bølger, som julienne samt river og skærer i tern. Og de er lige så robuste og lydløse, som de ser ud til.

Du behøver ikke bruge tid på at skære grøntsager i små stykker. Den store ifyldningstragt klarer store stykker kål, selleri og hele auberginer.

5 ekstra skæremuligheder:
2 str. vaffel (4 og 6 mm) og
brunoise (2×2, 3×3 og 4×4 mm)

I den lille tragt har du styr på både små og aflange grøntsager og frugter som chili, forårsløg, gulerødder, jordbær, vindruer og bananer – eller cornichoner og tør pølse.

Toppen af maskinen er hængslet, så den let kan åbnes for nem rengøring og udskiftning af skiver.

Se mere om ROBOT COUPE CL50 Gourmet grøntskærer her



ROBOT COUPE CL50

Gourmet grøntskærer, bordmodel

Vælg mellem 50 forskellige skiver til skiveudskæring, bølgeskæring, julienne, rivning, pommes frites og tern, persille og urter – se oversigten på side 14 eller hele udvalget på bentbrandt.dk

- Kapacitet/time: op til 150 kg
 - Hastighed: 375 omdr./min.
 - Mål: B315 × D309 × H581
 - El: 230 Volt, 500 Watt
- Varenr. 63504007

ROBOT COUPE CL55 grøntskærer, gulvmodel

Denne kraftfulde, robuste og brugervenlige grøntskærer med høj ydeevne har to forskellige ifyldningstragte, hvoraf den ene er stor og velegnet til f.eks. kartofler og gulerødder. Grøntskæreren er designet til at bearbejde store mængder på kort tid, og den er derfor ideel til f.eks. hospitaler, institutioner og hoteller. Det muligt at vælge mellem to hastigheder. Grøntskæreren har automatisk start-/stopfunktion, og det er muligt at vælge mellem 46 forskellige skiver, bl.a. skiveudskæring, bølgeskæring, julienne, rivning, pommes frites og udskæringer i tern. Fremstillet i rustfrit stål (feed head dog i aluminium), hvilket forlænger levetiden på maskinen og gør vedligeholdelse og rengøringen nem. Inkl. arbejdsbord som giver den optimale arbejdsstilling, og gør det nemt at transportere de færdige resultater.

- Kapacitet/time: maks. 400 kg
 - Hastighed: vælg mellem 375 og 750 omdr./min.
 - Mål ekskl. bord: B380 × D300 × H840 mm
 - El: 400 Volt, 1,1 kW
- Varenr. 63504004

robot coupe®



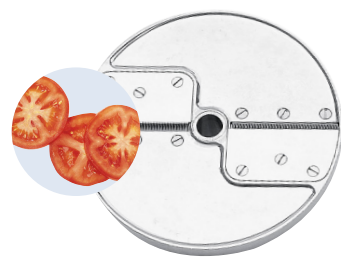
Gulvmodel
til det store
behov

TEMA ROBOT COUPE

Din assistent
i køkkenet

DE UUNDVÆRLIGE

Afhængig af maskine kan du vælge mellem op til 50 forskellige skiver til din ROBOT COUPE-grøntsagsskærer og foodprocessor. Til cutter fås 3 forskellige knive og til blixer 2.



SKIVESKÅRET

Fra tynde skiver af f.eks. mandler og radisser til løg, tomater, avocado og tykkere skiver af græskar, banan og kogte kartofler.



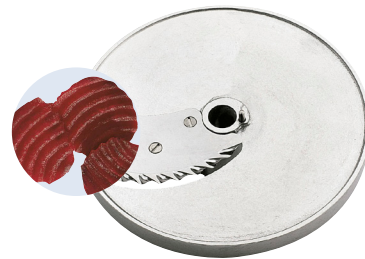
RÅKOST

Kan bruges til alle former for råkost med rå grøntsager, nødder, tørrede frugter ...



STRIMLET

Bruges til alle former for julienne-grøntsager i forskellige størrelser - og sparer masser af tid i køkkenet.



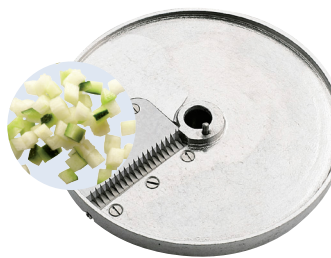
BØLGESKÅRET

Bølgeskårne rødbeder, gulerødder, agurker eller æbler er flotte og nemme at lave i forskellige tykkelser med denne vaffelskive.



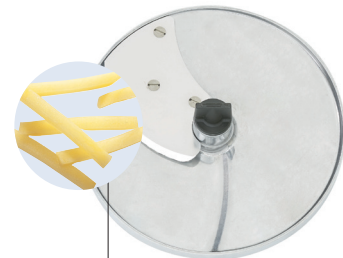
PARMESAN

Til dig, der foretrækker friskrevet parmesan, er denne arbejdsbesparende specialskive en stor hjælp.



BRUNOISE

Anvendes når der skal laves små, præcise tern af rå grøntsager.



POMMES FRITES

En specialskive med indsats og kniv fremstiller hurtigt og effektivt 8x8 mm pommes frites.



TERN

Denne type skive fremstiller tern af både frugter og grøntsager i størrelser fra 8x8 mm til 20x20 mm.



GLAT KNIV

Standardkniven til groft hakket kød, fint rørt mos og til saucer.



TAKKET KNIV

Til grovere forarbejdning af dej eller grofthakkede nødder, kerner og chokolade.



FINTAKKET KNIV

Specialkniv til urter og krydderier, dip, mousse og finere patéer.

Se hele det store udvalg af skiver til grøntskærere og knive til cuttere på bentbrandt.dk eller tag en snak med Maskinsalg om, hvordan du sammensætter et udvalg af skiver og knive, som passer til din maskine.

CUTTERE

Hakker, ælter, udrører og purerer fra en lidt grovere til en finere struktur. Hastighed og valg af kniv gør forskellen på resultatet.



1 hastighed
- hakker med
struktur



Timer-
funktion

Med 1.500 omdrejninger i minuttet og den glatte kniv, som er standard, får du en lidt grov struktur, når du f.eks. rører tatar eller hakker krydderurter. Den dobbelte hastighed på 3.000 omdr./min. – eventuelt med takkede knive – finthakker, laver mousser, ælter og purerer lynhurtigt i en ensartet, høj kvalitet. Det ergonomiske håndtag gør den rustfrie stålbeholder nem at håndtere, og du kan tilføre væsker og råvarer og følge processen gennem det gennemsigtige låg.

A ROBOT COUPE R2 A cutter

En professionel cutter, der med en hastighed på 1.500 omdr./min. hakker med struktur. Beholderen rummer 2,9 liter og motor-kabinettet er fremstillet i ABS. Maskinen har derudover pulsfunktion, hvilket giver større skærepræcision.

- Mål: B200 × D280 × H350 mm
- El: 230 Volt, 550 Watt
- Varenr. 63464005

B ROBOT COUPE R5 G Plus cutter

Med 2 hastigheder på 1.500 og 3.000 omdr./min. til både grov og finere struktur med pulsfunktion og dobbeltkniv. Motorkabinettet i metal og den rustfrie beholder rummer 5,9 liter. Maskinen har derudover timer-funktion.

- Mål: B280 × D340 × H480 mm
- El: 400 Volt, 1,2 kW
- Varenr. 63474206

FOODPROCESSOR

En superstærk og pladsbesparende 2-i-1 maskine (cutter og grøntskærer), der består af 1 motordel, 1 cuttertop og 1 grøntskærertop.



ROBOT COUPE grøntskærertop til R301 type D
Smal og bred ifyldningstragt til henholdsvis aflange, skrøbelige grøntsager eller større råvarer som f.eks. kål, salat og tomater. Skiver skal tilkøbes. Varenr. 63474102

Pladsbesparende
2-i-1-maskine

ROBOT COUPE motordel til R301 Ultra type D foodprocessor
Robust motordel med mulighed for at påsætte enten cutter- eller grøntskærersfunktion. Arbejder med en hastighed på 1.500 omdr./min. med pulsfunktion. Meget robust konstruktion, som tåler intens brug i længere tid.
• Mål: B217 × D301 × H188 mm
• El: 230 Volt, 650 Watt
Varenr. 63474003

ROBOT COUPE cuttertop til R301 type D
Klarer alle former for grov eller finere hakning, purering, æltning og udrøring. Tilsæt væsker og råvarer og følg processen gennem det gennemsigtige låg. Leveres med glat dobbeltkniv og beholder, der rummer 3,7 liter.

Polycarbonat, varenr. 63474217

Rustfrit stål, varenr. 63474218



TEMA
ROBOT COUPE

Din assistent
i køkkenet

BLIXER – IDEEL TIL AT BLENDE

Tilbereder du mousse, puré, sauce, ældrekost eller dysfagidiæt, blender
ROBOT COUPE Blixer alle slags fødevarer til en ekstrem fin og glat konsistens.



Se Blixer 3 cutter
i brug her



Timer-
funktion



Se Blixer 7VV cutter
i brug her

Det integrerede
skraberblad
vender ingredienserne,
så de hele tiden
sendes mod bunden

ROBOT COUPE Blixer 3 cutter

Professionel blixer der med sin høje hastighed på 3.000 omdr./min. kan blende alle fødevarer fint og sikre en ekstrem glat konsistens. Maskinen har pulsfunction, hvilket giver større skærepræcision, dobbeltkniv og gennemsigtigt låg i polycarbonat, så du kan følge med, når du tilfører væsker og ingredienser under tilberedningen. Motordelen er fremstillet i polycarbonat, skålen i rustfrit stål rummer 3,7 liter, og der er integreret skraberarm i låg og skål.

- Mål: B210 × D330 × H420 mm
- El: 230 Volt, 750 Watt
- Varenr. 63471001

ROBOT COUPE Blixer 7VV cutter

Med en hastighed, der kan indstilles mellem 300-3.500 omdr./min., er det muligt at opnå en ekstrem glat konsistens. Maskinen har pulsfunction, hvilket giver større skærepræcision, samt timer-funktion. Den har finttakket dobbeltkniv og gennemsigtigt låg i polycarbonat, så du kan følge med, når du tilfører væsker og ingredienser under tilberedningen. Magnetisk sikkerhedssystem sørger for, at der ikke er adgang til roterende dele, når maskinen er i brug. Motorhuset er fremstillet i metal, skålen i rustfrit stål rummer 7,5 liter, og der er integreret skraberarm i låg og skål. Skiver, skål og tilbehør er velegnede til opvaskemaskine.

- Mål: B280 × D365 × H570 mm
- El: 230 Volt, 1,5 kW
- Varenr. 63471009

COOK – DEN ULTIMATIVE!

Blenderen, der også kan koge, ælte, braisere, piske, pasteurisere, reducere og fintmale f.eks. nødder.



Robot Cook er maskinen, som tager os til et nyt niveau i bestræbelserne på det perfekte resultat. På Cateringlandsholdet har vi brug for at kunne lave helt glatte puréer, cremer, broken gel m.m. Robot Cook har en stærk motor og en skarp kniv, der i kombination med op til 4.500 omdr./min. giver f.eks. den bedste suffléfars. Blenderen kan køre længe pga. den kraftige motor, og den helt nøjagtige temperaturstyring op til +140°C gør, at tingene kan være klar lige præcis, når vi har brug for det.”

RASMUS BUNDGAARD NIELSEN
Holdkaptajn Cateringlandsholdet



ROBOT COUPE Robot Cook blender

Den ultimative professionelle blender med indbygget stærk og støjsvag motor. Blenderen har timer-funktion, turbo-funktion på 4.500 omdr./min. og kan derudover indstilles til 4 forskellige hastigheder mellem 100-3.500 omdr./min. Har desuden 9 programmerbare opskrifter indbygget. Kan også bruges til kogning, æltning, braisering, piskning, pasteurisering, reducere, klaring, varmholdning eller finmaling af f.eks. nødder mm. 100% præcis opvarmning op til +140°C giver en helt unik purering og perfekt tilberedte saucer og tapenader. Beholderen i rustfrit stål rummer 3,7 liter og har integreret skraberarm i låg og skål. Magnet i bunden holder kniven på plads, når skålen tømmes. Det gennemsigtige, vandtætte låg gør det nemt at følge med i processen, og den lille åbning gør det muligt at tilføre ingredienser undervejs.

- Mål: B226 × D338 × H552 mm
- El: 230 Volt, 1,8 kW
- Varenr. 63504300



Se Robot Cook i brug her



Mulighed
for varme op
til 140°C

STAVBLENDER TIL GODT HÅNDVÆRK

ROBOT COUPE fremstiller professionelle stavblendere i en superrobust og hygiejnisk konstruktion, der er nem at skille ad og rengøre.

A ROBOT COUPE Mini MP240VV stavblender

En lille, men aldeles effektiv og robust stavblender udført i rustfrit stål og polycarbonat. Ergonomisk håndtag og drejeknap giver mulighed for at vælge forskellige hastigheder mellem 2.000 og 12.500 omdrejninger/min. Er perfekt til at blende og lave emulsioner i mindre portioner.

- Maks grydekapacitet: 12 ltr.
- Stavlængde: 240 mm
- Højde: 520 mm
- El: 230 Volt, 290 Watt
- Varenr. 63515521

Velegnet
til det mindre
behov

B ROBOT COUPE MP450 Combi Ultra stavblender

Robust og brugervenlig stavblender udført i rustfrit stål og polycarbonat. Er perfekt til bl.a. at blende, piske, mikse og lave emulsioner. Drejeknap giver mulighed for at vælge forskellige hastigheder mellem 1.500 og 9.000 omdrejninger/min. (piskefunktion mellem 250-1.500 omdrejninger/min.). Kraftig motor gør processerne mere effektive, og det ergonomiske håndtag gør det nemt at holde om blenderen.

- Maks grydekapacitet: 100 ltr.
- Stavlængde: 450 mm
- Højde: 875 mm
- El: 230 Volt, 500 Watt
- Varenr. 63515535

Med
blende- og
piske-
funktion

