



Cutter Robot Coupe Robot Cook® multifunción con temperatura hasta 140 °C.
El aliado perfecto para cocinas creativas y eficientes.
Ideal para **chefs de cocina moderna, cocinas centrales, restauración colectiva y catering de autor.**

Catálogo de cutters profesionales

El **Robot Cook® de Robot Coupe** es mucho más que un cutter: es una auténtica estación de trabajo culinaria. Diseñado para transformar las tareas repetitivas en procesos automatizados, combina **corte, mezcla, cocción y emulsión** en un solo equipo compacto y silencioso. Perfecto para la alta cocina, la restauración colectiva y los procesos creativos en obradores.

Características técnicas

- Motor asíncrono
- Potencia: 1.800 W
- Voltaje: Monofásico 230 V
- Velocidad variable: 100 a 3.500 rpm
- Función Pulse

- Velocidad turbo hasta 4.500 rpm
- Velocidades de mezcla R-Mix: 10 a 500 rpm
- Función de rotación intermitente lenta
- Temperatura de calentamiento: Hasta 140 °C
- Control preciso con pantalla digital y zonas de ajuste/programación/ejecución
- Capacidad: 3,7 L de acero inoxidable
- Cuchillas dentadas especiales para función Blender + cuchillas lisas para Cutter
- Brazo rascador incluido
- Limpieza fácil, piezas desmontables
- Referencia: **43000R**

¿Buscas un cutter profesional que también cocine?

El día a día de un chef moderno ya no permite perder tiempo entre equipos diferentes. **Robot Cook®** es el ayudante ideal para quienes quieren **optimizar procesos sin perder control**, desde una crema caliente hasta una emulsión perfecta o un relleno sabroso.

Robot Cook®: cocina creativa, técnica y eficiente en un solo equipo

Con su control de temperatura hasta 140 °C, su capacidad de mezcla suave o turbo, y sus cuchillas intercambiables, **Robot Cook® se adapta a cada receta**. Y lo hace en silencio, con precisión, y ocupando el mínimo espacio. Ideal para quienes buscan alta productividad sin comprometer creatividad.

“¿No es demasiado técnico para una cocina convencional?”

Al contrario. Su interfaz es **intuitiva**, sus funciones están pensadas para **reducir errores humanos** y su diseño robusto asegura durabilidad.

En muy poco tiempo, se convierte en el **mejor aliado del equipo de cocina**.

¿Qué debes tener en cuenta para elegir un cutter cocedor profesional?

- Necesidad de cocción con control de temperatura
- Preparación de cremas, salsas, rellenos o platos calientes
- Emulsiones estables sin sobrecalentar
- Ahorro de espacio (varias funciones en un solo equipo)
- Tamaño de producción media (hasta 3,7 L por tanda)

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque **Robot Cook®** cubre un hueco único en la cocina moderna: permite crear, estandarizar y replicar recetas **con resultados siempre perfectos**.

Lo recomendamos para **cocinas de autor, restaurantes gastronómicos, catering premium, obradores creativos y cocinas centrales que apuestan por el control total**.

Sobre el fabricante

Robot Coupe es referente mundial en innovación para la preparación culinaria profesional. Con el modelo Robot Cook®, **han revolucionado la forma de cocinar, mezclar y calentar en una sola máquina**.

En EquipoH confiamos plenamente en su fiabilidad y diseño enfocado al chef.

¿Tienes dudas sobre si Robot Cook® es lo que necesitas?

Escríbenos ahora en el chat y te ayudamos a decidir con criterio profesional. En EquipoH no vendemos por vender. Recomendamos lo que sabemos que funciona.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 226 x 338 x 522 mm