

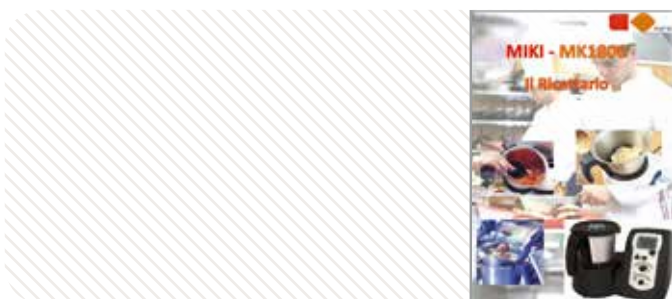
Robot multifunzione

Dotato di bilancia. L'unico robot da cucina multifunzione con cottura ad induzione. Grazie alla sua multifunzionalità, in un solo recipiente grattugia, trita, macina, polverizza, emulsiona, monta, manteca, impasta e soprattutto cuoce. Versatile e facile da utilizzare è l'alleato ideale in cucina per ogni vostra esigenza. Diverse velocità di funzionamento.

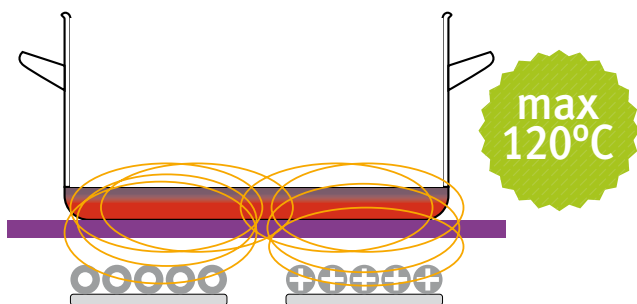
- **Dotazione standard:** 1 recipiente di lavorazione, spatola, farfalla mescolatrice e tappo aggiunta ingredienti con dosatore e cestello colino.
- **Su richiesta:** cestello per cottura a vapore, ricettario.



INDUZIONE



Pezzi in dotazione [escluso pos. 11 - 5 - 9]		Quantità
1	CORPO CENTRALE	1
2	SUPPORTO RECIPIENTE CON BRIGLIA FISSAGGIO LAME	1
3	RECIPIENTE	1
4	LAME	1
5	CESTELLO-COLINO [non in dotazione]	1
6	COPERCHIO RECIPIENTE	1
7	BICCHIERE DOSATORE	1
8	PALETTA MISCELATRICE	1
9	SPATOLA [non in dotazione]	1
10	MANICO SMONTABILE	1
11	VASSOIO VAPORE [non in dotazione]: a) VASSOIO METALLICO; b) VASSOIO DI PLASTICA; c) COPERCHIO VASSOIO	1



Funzioni pannello di controllo

- Timer
- Impasto Turbo
- Temperatura
- Velocità soffritto
- Velocità

Codice	Descrizione	Velocità giri/min	Capacità recip. litri	L x P x H mm	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
KRMK1600	Robot multifunzione	da 100 a 8.500	2	360 x 300 x 290	1.600: 1000 induzione / 600 motore	230/50/1
KRMK1800	Robot multifunzione	da 100 a 8.500	2	360 x 300 x 290	1.800: 600 induzione / 1.200 motore	230/50/1
KRMK1800-R	Ricettario per l'utilizzo del Robot multifunzione					

Chi può fare tutto questo?



*triturare
polverizzare
grattare*



*macinare
sminuzzare*



emulsionare



montare



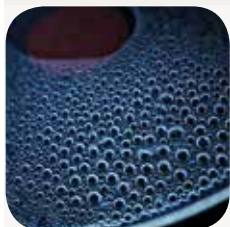
impastare



*cuocere
la pasta*



*soffriggere
friggere*



*cuocere
al vapore*



Robot multifunzione


Robot Cook®
 COOKING CUTTER BLENDER
3,7
litri

COTTURA FINO A 140°C

QUADRO COMANDI





Robot cutter/blender che cuoce e cucina, ideale per innovare e realizzare numerose pietanze, calde o fredde, dolci o salate.

- Vasca formato grande da 3,7 litri.
- Coltello a fondo vasca, dentatura fine ad alta precisione.
- Pala raschiatrice smontabile per evitare le manipolazioni e per mantenere una consistenza omogenea.
- Coperchio anti-vapore che permette di sorvegliare la preparazione con foro nel coperchio per l'aggiunta di ingredienti.
- Potenza di riscaldamento modulabile fino a 140°C, regolabile grado per grado.
- Motore industriale asincrono robusto e silenzioso.
- Possibilità di programmare fino a 9 ricette indicando velocità di rotazione, temperatura e tempi di cottura.

Per tritare, frullare, impastare, frantumare, omogeneizzare, riscaldare, cuocere. Ideale per la preparazione di: besciamella, creme, ganache, polenta, purè, marmellata, pesto, maionese, hummus, vellutate, gelati, semifreddi, condimenti, impasti lievitati.



Codice	Descrizione	Capacità cottura	Capacità recip. litri	Velocità giri/min	L x P x H mm	Potenza W	Peso kg
MX12.43000R	Robot multifunzione	fino a 140° C	3,7	da 100 a 3.500	226 x 338 x 522	1.800	1.800

❖ *Lavorazioni salate e dolci, a caldo e a temperatura ambiente*



*besciamella,
maionese
e salse*



*passate
e salse
di pomodoro*



*polenta,
purè, pesto
e hummus*



*zuppe
risotti
e vellutate*



*creme, ganache
e zabaione*



*composte
e marmellate*



*bigné,
glassature
e tortini*



*gelato,
granite
e sorbetti*



Robot multifunzione

01. PREPARAZIONE DINAMICA



Per gastronomie, pasticcerie, gelaterie e cioccolaterie

Macchina che mescola, miscela, monta, taglia, sminuzza, impasta, scalda cuoce, mantiene, tempera, pastorizza, raffredda, abbatte e congela prodotti alimentari.

- Riscalda tramite liquido termoconduttore in circolazione, permette cotture mirate ed evita le bruciature del prodotto.
- Rapida cottura e raffreddamento, riducono il calo peso e preservano i colori, gli aromi e i sapori naturali degli alimenti.
- Veloce abbattimento della temperatura del prodotto alimentare, mescolato all'interno del cilindro.
- Campo di temperatura programmabile tra -15°C e +110°C.
- Tempo di riscaldamento/cottura programmabile da 1 a 999 min.
- Agitazione variabile da 10 a 500 giri /min.
- Rotazione dei componenti in senso orario e antiorario.

Scopri
tutte le ricette su
www.telmeribot.com



Codice	Modello	Condensazione	Capacità max cilindro litri	L x P x H mm	Potenza W	Peso kg	Alimentazione V/Hz/fase
CR1040RIBOT18W4053x	RIBOT 18	acqua	18	510 X 700 X 1.150	7.700	240	400/50/3