Adresse:
Ruessenstrasse 11
6340 Baar
Schweiz

Kontakt:
Telefon: +41 41 241 11 01
E-Mail: info@chrombox.ch

Rechtliches:
Gerichtstand Zug
UID CHE-326.367.449 MWST

Übersicht

Robot-Coupe Robot Cook Kochkutter mit Heizung

Robot-Coupe

Produktnummer: 3816.001



Erstellt am 20.11.2026.
Dieses Dokument stellt kein Angebot da. Es gelten die aktuellen Preise im Online-Shop.
Alle Preise exkl. gesetzl. Mehrwertsteuer zzgl. Versandkosten und ggf. Nachnahmegebühren, wenn nicht anders angegeben.

Adresse:
Ruessenstrasse 11
6340 Baar
Schweiz

Kontakt:
Telefon: +41 41 241 11 01
E-Mail: info@chrombox.ch

Rechtliches:
Gerichtstand Zug
UID CHE-326.367.449 MWST

Beschreibung

Sauce hollandaise, Risotto, Konfitüre, Pralinenmasse: Alles, was gerührt und gleichzeitig erhitzt werden muss, braucht sonst einen Koch, der danebensteht. Der **Robot-Coupe Robot Cook Kochkutter mit Heizung** übernimmt das – er kuttert, mixt und kocht im selben Kessel, präzise auf das Grad genau.

Der **Robot-Coupe Robot Cook** ist ein **Kutter mit Heizfunktion**: Er hackt, mixt, emulgiert und kocht in einem Gerät – bis **140 °C**. Saucen, Suppen, Cremen, Risotto, Konfitüren oder Pralinenmassen gelingen damit auf den Punkt, ohne Anbrennen.

Die Drehzahl ist **stufenlos von 100 bis 3500 U/min** regelbar, im Turbo-Betrieb bis 4500 U/min. Die **R-Mix-Funktion** dreht das Messer rückwärts und mischt empfindliche Zutaten, ohne sie zu schneiden. Der Intervallbetrieb hält Speisen warm. Edelstahlkessel **3.7 Liter**, Leistung **1.8 kW** an 230 V.

Ein kreativer Küchenassistent für die gehobene Gastronomie, Konditoreien und Produktionsküchen.

Ihre Vorteile auf einen Blick

- Kutter mit Heizung: hacken, mixen und kochen in einem Gerät
- Temperatur bis 140 °C, präzise einstellbar – nichts brennt an
- R-Mix-Funktion: Rückwärtslauf mischt empfindliche Zutaten, ohne sie zu zerkleinern
- Spart Zeit, Platz und Abwasch gegenüber Pfanne plus Mixer

Für wen eignet sich diese Maschine?

Gastronomie, Patisserie, Chocolatiers, Traiteure und Spitalküchen, die Saucen, Cremen und Spezialkost in gleichbleibender Qualität herstellen.

Möchten Sie die Maschine zuerst sehen oder haben Sie Fragen? Rufen Sie uns an unter 041 241 11 01 oder schreiben Sie uns. Wir beraten Sie ehrlich, welche Grösse zu Ihrem Betrieb passt, liefern schweizweit, nehmen die Maschine in Betrieb und zeigen Ihrem Team die Bedienung. Wartung und Reparatur übernehmen unsere eigenen Techniker aus Baar.

Produktinformationen

Technische Daten

Material:	Edelstahl
Volumen l:	3.7
Elektroanschluss:	230V / 50Hz / 1N
Anschlussleistung:	1.8 kW
Breite mm:	226
Tiefe mm:	338
Höhe mm:	522
Gewicht kg:	14