

PUISSANT & DURABLE



Une finesse absolue
en quelques secondes...



robot  coupe®

 FABRIQUÉ EN FRANCE

robot *coupe*[®]

présente sa nouvelle #solution...

Veloutés & soupes



Sauces



Appareils



Coulis & purées



#THEsolution



Augmenter
la productivité
et la rentabilité



Réduire
les tâches
manuelles



Transformer
des produits
frais facilement



Sécurité
et hygiène
irréprochables

PUISSANT & DURABLE



KITCHEN
BLENDERS

3L

5L



Une finesse absolue
en quelques secondes...

Veloutés & soupes



Sauces



DÉCOUVREZ TOUTES LES APPLICATIONS



Appareils



Coulis & purées



DÉCOUVREZ TOUTES LES APPLICATIONS



PERFORMANT



1 **COUTEAU**
4 grandes lames
asymétriques

→ maximise l'amplitude
de mixage

2 **NERVURES**
de cuve spécialement
étudiées

→ favorisent la circulation
des ingrédients

3 **COUVERCLE**
Parois Guide-Flux

→ ramènent la préparation
vers les lames

Créer une turbulence maximale !

Résultat homogène
très fin, très vite.

Petites et grandes quantités.

 EXCLUSIVITÉ



PERFORMANT

Grande capacité
de cuve

3L

5L

Moteur puissant

Jusqu'à 1 200 W

Vitesse variable

500 à 12 600 tr/min

ERGONOMIQUE



Minuterie



Compte à rebours



Chronomètre

Poignée
Soft Touch



Poignée
secondaire

Manipulation aisée de la cuve
même pleine



Ouverture bouchon pour adjonction
de liquide ou d'ingrédients en cours
de fabrication

Travailler facilement & confortablement !

NETTOYAGE FACILE



Le couteau

se démonte facilement
avec l'outil fourni
et se nettoie à l'eau



Toutes les autres pièces

en contact avec les aliments
se démontent facilement
et passent au lave-vaisselle



Le Blender

Le + silencieux
du marché

SÛR

EXCLUSIVITÉ



Couvercle étanche

intégrant une sécurité anti-éclaboussures



Sécurité

présence cuve
et fermeture couvercle



Conforme

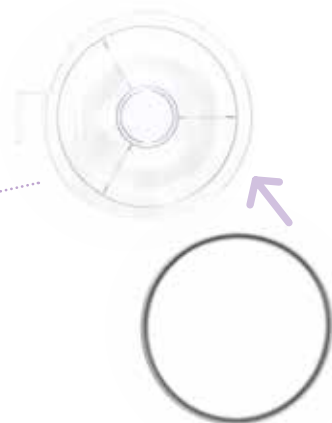
aux normes
professionnelles

Travailler sereinement

DURABLE



Cuve et couteau
en inox



**Joint couvercle
et frein moteur
brevetés**

→ durée de vie
allongée

EXCLUSIVITÉ

Accroche solide

de la cuve sur le bloc moteur pour
réduire les vibrations

Résister à l'épreuve
du temps
→ faire des économies

Les nouveaux Kitchen Blenders



Voltage	Monophasé	Monophasé
Moteur Puissant	1 100 W	1 200 W
Vitesse	500 à 12 600 rpm	500 à 12 600 rpm
Taille de cuve	3L	5L
Pulse	✓	✓
Concassage R-Crush	✓	✓
Minuterie	✓	✓
Cuve inox	✓	✓
Couteau 4 lames inox	✓	✓
Technologie X-Flow	✓	✓

Testés et approuvés pour tous les Chefs !

Restauration commerciale



Restauration collective



Artisanat et GMS





Service commercial France

Tél. 03 85 69 50 00
france@robot-coupe.fr

Robot-Coupe Belgique

Tél. (071) 59 32 62
info@robot-coupe.be



Ref. 451 846



Faites une demande de démonstration sur notre site internet :
robot-coupe.com