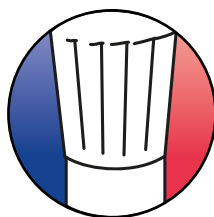


robot coupe®

Professionellt mixat
på ett ögonblick...



PART OF
FRENCH CUISINE

KRAFTFULL & EFFEKTIV

NYHET

Robot-Coupe lanserar Kitchen Blenders för yrkesköket!

Två modeller

Utvecklade och designade för
alla kök:

- ✓ Restaurang, hotell
- ✓ Skolor, sjukhus
- ✓ Butik
- ✓ Catering, m fl

Se videon



BL 3



BL 5



#THESOLUTION

Vad vill du tillaga, kanske...



Soppa och
buljong



Sås



Upp till 3,5 liter på 35 sekunder

Mixar dina ingredienser till
helt släta
beredningar för t ex:



smet, redning
m.m.



Bärsås,
smoothies m.m.



BL 3

BL 5

EFFEKTIV OCH KRAFTFULL

Helt släta beredningar på ett ögonblick

Både små och stora volymer

Stor mixerkanna

3L

5L

Kraftfull motor, upp till 1 200 W

**Effektiv
mixning**



- 1 EFFEKTIV KNIV: Fyra asymmetriska knivblad**
→ optimerar mixningen och kapaciteten
- 2 ROSTFRI MIXERKANNA: De upphöjda X-Flow flänsarna**
→ maximerar cirkulationen.
- 3 AKTIVT LOCK: Flödesgejdern i locket**
→ maximerar mixningen



KRAFTFULL OCH ROBUST

för en lång livslängd

Kanna och kniv i
rostfritt stål



Kannan fäster ordentligt på motorblocket för att minimera vibrationer och biljud

ANVÄNDARVÄNLIG

Lätt att använda och rengöra



Timer



Autostop



Förlupen tid



Den tystaste

kannmixern på marknaden

Soft Touch grepp



Extra handtag

→ Praktisk vid tömning



Lock med tratt

för tillsättning av ingredienser under mixningen.

Enkel rengöring

→ Den rostfria kniven tas lätt ur kannan i samband med diskningen.

→ Alla maskindelar tas lätt av för rengöring i diskmaskin.

SÄKER ATT ANVÄNDA

Underlättar arbetet



EXKLUSIV

Vätsketätt lock



med skydd för stänk



Uppfyller alla krav på säkerhet, ergonomi och hållbarhet.



Kanna med
säkerhetsspärr



I korthet...

Robot-Coupe lanserar Kitchen Blenders! Två modeller, BL 3 och BL 5 med en mixerkanna på 3- respektive 5-liter.

Utvecklade och designade för professionella kök och matlagare. BL 3 och BL 5 är kraftfulla och robusta och den perfekta lösningen för alla flytande beredningar.

X-Flow Teknologin ger en extremt slät beredning på ett ögonblick. Utmärkt för: soppa, sås, dressing, redning, smet, smoothies och mycket annat. Lätta att använda och rengöra. Underlättar och spar tid varje dag.



robot coupe®

Visste du...

För över 60 år sedan uppfann Robot-Coupe i hjärtat av Bourgogne den första food processorn. Sedan dess utvecklas och tillverkas beredningsmaskiner för yrkesköken världen runt bland regionens vinbyar. Effektiva och tidsbesparande lösningar för professionella matlagare i: restaurang, cateringkök, konditorier, produktionskök, tillagningskök i kommun och landsting och många fler. Robot-Coupe's innovativa och branschledande lösningar uppfyller yrkeskökets krav på säkerhet, ergonomi, hållbarhet och prestanda.



PART OF
FRENCH CUISINE

Upptäck för lösningar:

