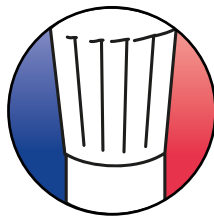


robot coupe®

Saniyeler içerisinde
ustaca karıştırır



FRANSA'DA
ÜRETİLMİŞTİR

GÜÇLÜ & DAYANIKLI

YENİ

**Robot-Coupe ticari amaçlı
Kitchen Blender modellerini
piyasaya sürüyor!**

2 model

**Tüm şefler için test edildi
ve onaylandı!**

- ✓ Ticari amaçlı yemek hizmeti
- ✓ Anlaşmalı yiyecek-içecek hizmeti
- ✓ Esnaflar ve süpermarketler

**Videoyu izleyerek
keşfedin**



BL 3



BL 5



#THESOLUTION

Menünüzde neler var?



**Veloute Sosu
ve Çorbalar**



Soslar



35 saniyede 3,5 litreye kadar

Ultra ince dokulu

**Taze yiyecekler hazırlamak için
malzemeleri ve sıvıları karıştırın!**



Sıvı Hamurlar



**Kalın Soslar
ve Püreler**



BL 3



BL 5

ETKİLİ

İnce ve hızlı homojen doku
Küçük ve büyük miktarlar

Geniş kapasiteli hazne

3 L

5 L

Güçlü motor 1,200 W gücüne kadar

Maksimum karıştırma sağlar!



- 1 Bıçak aparatı: 4 büyük asimetrik bıçak**
→ karıştırma hacmini artırır
- 2 Hazne çıkıntıları özel tasarlanmıştır**
→ malzeme sirkülasyonunu artırır
- 3 Kapak: Akışı yönlendirir**
→ karışımı bıçaklara doğru iter



DAYANIKLI

Zamana meydan okur

Paslanmaz çelik
hazne ve bıçak



ÖZEL

Titreşimleri azaltan motor tabanı ve hazne için
Sıkı ve güvenli kilitleme

KULLANICI DOSTU

Kolay ve pratik kullanım



Zamanlayıcı



Geri sayım



Kronometre



Piyasadaki

en sessiz blender

Yumuşak kol



İkinci kol

→ Doluyken bile
kolay manevra
imkanı



Karıştırma esnasında sıvı veya malzeme eklemek için
çıkartılabilir başlık

Temizlemesi kolay

- Bıçak, aparat sayesinde kolayca çıkartılabilir ve elde yıkanabilir
- Gıdyla temasta bulunan tüm parçalar kolayca çıkarılabilir ve bulaşık makinesinde yıkanabilir

GÜVENLİ

Gönül rahatlığıyla çalıştırın

ÖZEL



Sıçrama önleyici
güvenlik işlevli

su sızdırmaz kapak



Güvenlik kilitli

hazne ve kapak



Profesyonel
standartlara
uygun





Kısacası...

Robot-Coupe Kitchen Blender modellerini piyasaya sürüyor! Seri, büyük kapasiteli (3 L ve 5 L) haznelere sahip BL 3 ve BL 5 modellerini içeriyor.

Tüm aşçılar için test edilen ve onaylanan Robot-Coupe Kitchen Blender modelleri, tüm sıvı sos hazırlıkları için İDEAL karıştırma çözümüdür.

Güçlü ve dayanıklı; çorba, veloute sosu, sos, meyve püresi veya kek hamuru yaparken saniyeler içerisinde ultra ince bir doku için maksimum karıştırmayı sağlayan X-Flow Technology içerir.

Bu güvenli, kullanıcı dostu blender modelleri şefler ve mutfak ekipleri için kullanım kolaylığı ve gönül rahatlığı sağlar.



robot coupe®

Bunları biliyor muydunuz?

Robot-Coupe ilk mutfak robotunu 60 yılı aşkın bir süre önce Fransa'nın Burgonya bölgesinin kalbinde icat etti. Robot-Coupe 1961'den beri restoran sahipleri, pasta şefleri, anlaşılmalı ve küçük çaplı yiyecek-içecek hizmeti şirketleri gibi yemek ticaretiyle uğraşan tüm profesyonellerin ihtiyaçlarını karşılayan gıda hazırlık ekipmanları tasarlıyor, geliştiriyor ve üretiyor. Marka, günlük işlerinde onlara yardımcı olmak üzere mutfaktaki uzmanlığını dünya çapında geliştirdi ve bazı ürünleri en çok satanlardan oldu. Bu sayede Robot-Coupe sektörde tartışmasız ve öncü bir lider haline geldi.



FRANSA'DA
ÜRETİLMİŞTİR

Çözümlerimizi videodan keşfedin

