robot coupe®

In een paar seconden
professioneel geblend…

MADE IN
FRANKRIJK

KRACHTIG & DUURZAAM

NIEUW

Robot-Coupe lanceert haar collectie professionele Kitchen Blenders!

2 modellen

Getest en goedgekeurd voor alle chef-koks!

- ✓ Commerciële restauratie
- ✓ Grootkeukens
- ✓ Kleine zelfstandigen en grote en middelgrote supermarkten

De video bekijken

BL 3

BL 5

#THESOLUTION

Je wil .... maken?

Gebonden en niet-gebonden soepen

Sauzen

Tot 3,5 l in 35 seconden

Je mengt ingrediënten en vloeistoffen en krijgt zelfgemaakte gerechten van een absolute finesse!

Beslag

Coulis en moes

BL 3 BL 5

EFFICIËNT

Snel een fijne, homogene textuur.

Kleine en grote hoeveelheden.

Kom met een grote inhoud 3 L 5 L

Krachtige motor tot 1 200 W

EXCLUSIVITEIT

X-Flow® Technology

1. **Mes: 4 grote asymmetrische messen**
   → voor een maximaal mengvolume
2. **Komribben: speciaal ontworpen**
   → voor een verbeterde ingrediëntencirculatie
3. **Deksel: doorstroomgeleiders**
   → om de bereiding terug te duwen naar de messen

DUURZAAM

Gaat zeer lang mee

Roestvrijstalen
kom en mes

EXCLUSIVITEIT

Stevige bevestiging
van de kom en motorbasis
om trillingen te dempen

ERGONOMIQUE

Makkelijk en comfortabel werken

Timer
Aftellen
Stopwatch

De stilste
in de markt

Soft Touch
handvat

Tweede
handvat

Afneembaar deksel
om vloeistoffen of ingrediënten toe te voegen tijdens het blenden

Eenvoudige reiniging
→ Het blad kan gemakkelijk worden gedemonteerd en met water gewassen.
→ Alle andere onderdelen die met voedingsmiddelen in contact komen, kunnen gemakkelijk worden gedemonteerd en zijn vaatwasserbestendig.

VEILIG

Werk in alle gemoedsrust

EXCLUSIVITEIT

Waterdicht deksel
met een spatvrije veiligheidsfunctie

Veiligheidsvergrendeling
van kom en deksel

Conform
de professionele normen

Kortom...

Robot-Coupe lanceert haar collectie professionele Kitchen Blenders! Een collectie die bestaat uit 2 modellen, de BL 3 en de BL 5 met een grote tankinhoud (3 l en 5 l).

De Robot-Coupe Kitchen Blenders, getest en goedgekeurd voor alle chef-koks, zijn dé oplossing om alle vloeibare gerechten te mengen.

Het zijn krachtige en duurzame apparaten die gebruik maken van de X-Flow Technologie zodat een maximaal mengvolume wordt gegenereerd en je in enkele seconden een absolute finesse bereikt, ongeacht het soort product: gebonden en niet gebonden soepen, sauzen, fruitpurees, pannenkoeken...

Ze zijn ergonomisch en veilig en geven de chef-koks en hun teams meer werkcomfort en gemoedsrust.

MADE IN
FRANKRIJK

robot coupe®

Wist je dat?

Het is in Frankrijk, in het hart van de Bourgogne, dat Robot-Coupe meer dan 60 jaar geleden de Robot-Culinaire heeft uitgevonden. Sinds 1961 ontwerpt, ontwikkelt en produceert Robot-Coupe apparatuur voor de voedselbereiding, aangepast aan de behoeften van elke professional in de voedingsindustrie (restaurateurs, kantines, traiteurs, banketbakkers, enz.) om dagelijkse werkzaamheden eenvoudiger voor hen te maken. Het merk heeft zijn expertise ontwikkeld in keukens over de hele wereld. Sommige modellen zijn bestsellers geworden, waardoor Robot-Coupe een voorloper en onbetwiste leider is geworden.

Maak kennis met onze oplossingen in de video