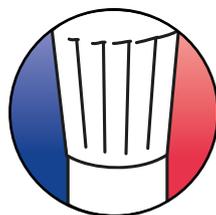


robot coupe®

Perfekt püriert
... in Sekundenschnelle!



IN FRANKREICH
HERGESTELLT

LEISTUNGSSTARK & LANGLEBIG

NEU

**Robot-Coupe führt
seine professionellen
Kitchen Blenders ein!**

2 Modelle

**Für alle Küchenchefs getestet
und für gut befunden!**

- ✓ Gewerbliche Gastronomie
- ✓ Gemeinschaftsverpflegung
- ✓ Handwerkliche Betriebe und Supermärkte

Video



BL 3



BL 5



#THESOLUTION

Was wollen Sie zubereiten?



Suppen



Saucen



Bis zu 3,5 Liter in 35 Sekunden

Zutaten und Flüssigkeiten zu
perfekt pürierten
hausgemachten Speisen verarbeiten!



Teige



Coulis
& Pürees



BL 3

BL 5

LEISTUNGSSTARK

Gleichmäßige Konsistenz im Handumdrehen
Kleine und große Mengen

Behälter mit großem Fassungsvermögen

3L

5L

Hochleistungsmotor bis 1.200 W

**Maximale
Vermischung!**

EXKLUSIV



1 Messer: 4 große asymmetrische Klingen

→ hohes Mischvolumen

2 Schüsselprofil extra konzipiert

→ für besseres Vermengen der Zutaten

3 Deckel: Führung an der Seite

→ Zurückleiten des Mixguts zum Messer



LANGLEBIG

Überdauert die Zeit

Edelstahl

Behälter und
Messer



EXKLUSIV

Feste Verriegelung

des Behälters auf dem
Motorblock für weniger
Vibration

BENUTZERFREUNDLICH

Leichte & bequeme Bedienung



Zeitschaltuhr

- 🕒 Countdown
- 🕒 Stoppuhr



Der leiseste Blender
auf dem Markt

Soft Touch Griff



Zusätzlicher Griff

→ Leicht zu handhaben, auch bei vollem Behälter



Abnehmbare Kappe

zum Hinzufügen von Flüssigkeiten und Zutaten während des Mixens.

Leicht zu Reinigen

- Das Messer lässt sich mit dem mitgelieferten Werkzeug leicht abnehmen und mit der Hand waschen.
- Alle anderen Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, können leicht abgenommen werden und sind spülmaschinengeeignet.

SICHER

Gelassen arbeiten



Wasserdichter Deckel



mit Antispritz-Sicherheitsfunktion



Entspricht
gewerblichen
Standards



Sicherheitsverriegelung
für Behälter und Deckel



Fazit:

Robot-Coupe führt seine Kitchen Blender ein! Die Produktreihe enthält zwei Modelle, BL 3 and BL 5, mit großem Fassungsvermögen (3 bzw. 5 Liter).

Die für alle Küchenchefs getesteten und geeigneten Kitchen Blender von Robot-Coupe sind DIE Lösung für die Zubereitung flüssiger Speisen.

Sie sind leistungsstark und langlebig und verfügen über die X-Flow Technology, durch die in Sekundenschnelle Zutaten püriert und maximal vermischt werden, egal ob Sie Suppen, Saucen, Püree oder Crêpe-Teige zubereiten.

Die sicheren und benutzerfreundlichen Blender gewährleisten eine leichte Bedienung und gelassenes Arbeiten für Küchenchefs und ihr Team.



robot coupe®

Wussten Sie das?

Robot-Coupe erfand seine erste Küchenmaschine vor über 60 Jahren im Herzen der französischen Region Burgund. Seit 1961 entwirft, entwickelt und fertigt Robot-Coupe Geräte für die Nahrungsmittelvorbereitung für den Bedarf sämtlicher Bereiche der Gastronomiebranche (Gaststätten, Gemeinschaftsverpflegung, Catering-Betriebe, Konditoreien usw.), um den Arbeitsalltag zu erleichtern. Dazu hat die Marke ihr Knowhow in Küchen auf der ganzen Welt immer weiter ausgebaut und manche ihrer Geräte wurden zu regelrechten Bestsellern, wodurch Robot-Coupe zu einem Vorreiter und unangefochtenen Marktführer werden konnte.



IN FRANKREICH
HERGESTELLT

Videos unserer Lösungen

