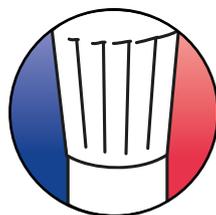


robot coupe[®]

Une finesse absolue
en quelques secondes



FABRIQUÉ EN
FRANCE

PUISSANT & DURABLE

NOUVEAU

**Robot-Coupe lance
sa gamme de Kitchen Blenders
professionnels !**

2 modèles

**Testés et approuvés
pour tous les chefs !**

- ✓ Restauration commerciale
- ✓ Restauration collective
- ✓ Artisanat et GMS

A découvrir
en vidéo



BL 3



BL 5



#THESOLUTION

Vous souhaitez réaliser... ?



**Veloutés
& Soupes**



Sauces



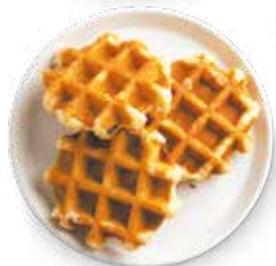
Jusqu'à 3,5 L en 35 secondes

**Mixez ingrédients et liquides
et obtenez des préparations
faites maison**

d'une finesse absolue !



Appareils



**Coulis
& Purées**



BL 3

BL 5

PERFORMANT

Résultat homogène très fin, très vite

Petites et grandes quantités

Grande capacité de cuve

3L

5L

Moteur puissant jusqu'à 1 200 W



- 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



DURABLE

Résister à l'épreuve du temps

Cuve et couteau
en inox



Accroche solidaire
de la cuve sur le bloc
moteur pour réduire
les vibrations

ERGONOMIQUE

Travailler facilement et confortablement



Minuterie

- 🕒 Compte à rebours
- 🕒 Chronomètre



Le + Silencieux
du marché

Poignée
Soft Touch



Poignée
secondaire



Ouverture bouchon

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

Nettoyage facile

- Le couteau se démonte facilement et se nettoie à l'eau.
- Toutes les autres pièces en contact avec les aliments se démontent facilement et passent au lave-vaisselle

SÛR

Travailler sereinement

EXCLUSIVITÉ

Couvercle étanche

intégrant une
fonction de sécurité
anti-éclaboussures



Sécurité

présence cuve et
fermeture couvercle



Conforme

aux normes
professionnelles





En bref...

Robot-Coupe lance sa gamme de Kitchen Blenders professionnels ! Une gamme composée de 2 modèles, le BL 3 et le BL 5, avec une grande capacité de cuve (3 L et 5 L).

Testés et approuvés pour tous les chefs, les Kitchen Blenders Robot-Coupe sont LA solution pour mixer toutes les préparations liquides.

Puissants et Durables, ils bénéficient de la Technologie X-Flow générant une turbulence maximale et permettant d'obtenir une finesse absolue en quelques secondes quel que soit le type d'application : soupes, veloutés, sauces, purées de fruits, appareils à crêpes...

Ergonomiques et Sûrs, les chefs et leurs équipes gagneront en confort de travail et en sérénité.



robot coupe®

Le saviez-vous ?

C'est en France, au cœur de la Bourgogne, que Robot-Coupe a inventé il y a plus de 60 ans le Robot-Culinaire. Depuis 1961 Robot-Coupe conçoit, développe et fabrique des équipements de préparation culinaire adaptés aux besoins de chaque professionnel des métiers de la bouche (restaurateurs, collectivités, traiteurs, pâtisseries...) pour les aider au quotidien. La marque a développé son expertise dans les cuisines du monde entier. Certains modèles sont devenus des best-sellers, faisant de Robot-Coupe un précurseur et leader incontesté.



FABRIQUÉ EN
FRANCE

Découvrez nos solutions en vidéo

