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 KRAFTFFULL

Helt släta beredningar på ett ögonblick

Både små och stora volymer

Stor mixerkanna 3 L 5 L

Kraftfull motor, upp till 1 200 W

Effektiv mixning

EXKLUSIV

X-Flow® Technology

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**

EXKLUSIV

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 töming

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

Kanna med **säkerhetsspärr**

Uppfyller alla krav på säkerhet, ergonomi och hållbarhet.

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.

PART OF
FRENCH CUISINE

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.

Upptäck för lösningar: