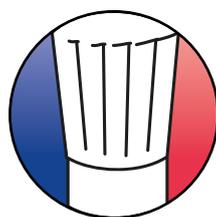


robot coupe®

Fachowe blendowanie w ciągu kilku sekund



MADE IN
FRANCE

WYDAJNY I TRWAŁY

NOWOŚĆ

**Robot-Coupe wprowadza ofertę
komercyjnych urządzeń
Kitchen Blenders!**

2 modele

**Sprawdzony i polecany
każdemu szefowi kuchni!**

- ✓ Restauracje i bary
- ✓ Sektor publiczny
- ✓ Rzemieślnicy i supermarkety

Zobacz
na filmie



BL 3



BL 5



#THESOLUTION

Co tam w menu?



Musy o aksamitnej konsystencji i zupy



Sosy



Nawet 3,5 litra w 35 sekund

Łącz składniki i płyny, aby tworzyć
doskonale aksamitne
potrawy!



Ciasto na naleśniki



Coulis i puree



BL 3

BL 5

WYDAJNY

Jednorodna, gładka tekstura, którą łatwo przygotować.
Możliwość blendowania małych i większych ilości produktów.

Duży dzbanek

3L

5L

Silnik o dużej mocy maks. 1 200 W

Maksymalne zawirowanie zawartości!



- 1 Nóż: 4 duże, asymetryczne ostrza**
→ Maksymalna objętość mieszana
- 2 Żebra w dzbanku: Specjalna konstrukcja**
→ Poprawia wymieszanie składników
- 3 Pokrywa: Wypukły kształt**
→ Zawraca mieszaninę ku nożowi



TRWAŁY

Zbudowany na długie lata pracy

Dzbanek i noże ze
**stali
nierdzewnej**



Ściśle dopasowane
elementy blokady
dzbanka na korpusie
silnika ograniczają
drgania

PROSTA OBSŁUGA

Prosta i wygodna obsługa



Programator czasowy

 Odliczanie

 Stoper



Najcichszy Blender
na rynku

Miękki
uchwyt



Dodatkowy uchwyt

→ Ułatwia
przenoszenie
pełnego dzbanka



Wymowany korek

umożliwia dodawanie płynów i innych składników
podczas blendowania

Proste mycie

→ Nóż można łatwo wyjąć za pomocą narzędzia z kompletu, a następnie wmyć ręcznie

→ Wszystkie pozostałe części mające kontakt z żywnością można łatwo rozmontować i myć w zmywarce

BEZPIECZNY

Pracuj ze spokojem

WYJĄTKOWE CECHY

Szczelna pokrywa



chroniące przed
rozbryzgiwaniem



Blokada
bezpieczeństwa
dzbanka i pokrywy



Spełnia
wymagania

norm profesjonalnych





W skrócie...

Robot-Coupe właśnie wprowadza ofertę urządzeń Kitchen Blender! Gama obejmuje dwa modele: BL 3 i BL 5, z dzbankami o dużej pojemności (3 i 5 litrów).

Wypróbowane i zaakceptowane przez kucharzy urządzenia Kitchen Blender firmy Robot-Coupe to IDEALNE urządzenia do blendowania każdego rodzaju potraw płynnych.

Są mocne i wytrzymałe, a X-Flow technolgy zapewnia maksymalną dokładność mieszania, pozwalającą przygotować doskonale aksamitne potrawy w kilka sekund – nieważne, czy robisz zupę, sos velouté, inny sos, puree owocowe czy płynne ciasto.

Bezpieczeństwo i łatwość użycia gwarantują spokój ducha szefom kuchni i zespołom pracowników kuchennych.



MADE IN
FRANCE

robot coupe®

Czy wiesz, że...?

Firma Robot-Coupe opracowała swój pierwszy robotkuchenny już ponad 60 lat temu w samym sercu francuskiej Burgundii. Robot-Coupe projektuje, rozwija i produkuje urządzenia do przygotowywania żywności od 1961 roku, zaspokajając potrzeby wszystkich profesjonalistów z branży kulinarnej, takich jak restauratorzy, cukiernicy oraz dostawcy usług cateringowych o różnej skali działalności. Aby pomóc im w codziennych zadaniach, rozwijamy swoją wiedzę w kuchniach na całym świecie, a niektóre z naszych produktów stały się bestsellerami, czyniąc Robot-Coupe pionierem i niekwestionowanym liderem branży.

Odkryj więcej rozwiązań na filmie

