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
& Purees

BL 3 BL 5

# LEISTUNGSSTARK

## Gleichmäßige Konsistenz im Handumdrehen

### Kleine und große Mengen

**Behälter mit großem Fassungsvermögen** 3 L 5 L

**Hochleistungsmotor bis 1.200 W**

**Maximale Vermischung!**

EXKLUSIV

X-Flow® Technology

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

EXKLUSIV

**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.

IN FRANKREICH HERGESTELLT

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.

**Videos unserer Lösungen**