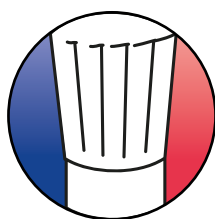


robot coupe®

Profesionálně umixováno
během několika sekund



VYROBENO
VE FRANCII

VÝKONNÝ A ODOLNÝ

NOVÉ

**Společnost Robot-Coupe uvádí
na trh svou řadu komerčních
Kitchen Blenders!**

2 modely

**Testováno a schváleno pro
všechny kuchaře!**

- ✓ Komerční stravování
- ✓ Smluvní stravování
- ✓ Řemeslníci a supermarkety

Seznamte se
s nimi ve videu



BL 3



BL 5



#THESOLUTION

Co máte v nabídce?



**Omáčky velouté
a polévky**



Omáčky



AŽ 3,5 litru za 35 sekund

Míchá suroviny a kapaliny a vytváří
domácí pokrmy
s ultra jemnou texturou!



Litá těsta



**Protlaky
a pyré**



BL 3

BL 5

EFEKTIVNÍ

Rychlé dosažení jemné homogenní struktury

Malé i velké množství

Velkokapacitní nádoba **3L** **5L**

Výkonný motor až 1 200 W

Vytváří maximální víření!



- 1 Sestava nožů: 4 velké asymetrické nože**
→ maximalizují objem umixovaných surovin
- 2 Žebrovaná nádoba: speciálně navržená**
→ zlepšuje cirkulaci surovin
- 3 Víko: Vodicí plochy pro lepší promísení**
→ posouvají připravovanou hmotu zpět k nožům



ODOLNÝ

Obstojí ve zkoušce času

Nádoba a nůž z
nerezové oceli



EXKLUZIVITA

Pevné usazení
nádoby na základně
motoru pro snížení vibrací

UŽIVATELSKY PŘÍVĚTIVÝ

Snadná a pohodlná obsluha



Časovač

- 🕒 Odpočet
- 🕒 Stopky



Nejtišší Blender
na trhu

Rukojeť Soft Touch



druhá rukojeť

- Snadná manipulace i při úplném naplnění



Odnímatelný uzávěr

pro přidávání tekutin nebo přísad během mixování

Snadné čištění

- Sestavu nožů lze snadno vyjmout pomocí přiloženého nástroje a lze ji ručně umýt
- Všechny ostatní části, které přicházejí do styku s potravinami, lze snadno vyjmout a lze je mýt v myčce nádobí

BEZPEČNÝ

Pracujte v klidu



Vodotěsné víko



s bezpečnostní funkcí proti rozstříknutí



Bezpečnostní zámek

nádoby a víka



V souladu

s profesními standardy





Krátce...

Robot-Coupe uvádí na trh svou řadu komerčních kuchyňských mixérů! Řada zahrnuje dva modely, BL 3 a BL 5, s velkoobjemovou nádobou (3 l a 5 l).

Kuchyňské mixéry Robot-Coupe testované pro všechny šéfkuchaře jsou TÍM ideálním řešením pro přípravu tekutých pokrmů.

Jsou výkonné a odolné, jsou vybaveny X-Flow technologií, která vytváří maximální víření pro dosažení ultra jemné textury během několika sekund, ať už připravujete polévku, velouté, omáčky, ovocná pyré nebo těsta.

Tyto bezpečné a uživatelsky přívětivé mixéry zaručují snadné ovládání a klid na duši pro šéfkuchaře i celý kuchyňský tým.



robot coupe®

Věděli jste, že...?

Společnost Robot-Coupe vynalezla svého prvního kuchyňského robota před více než 60 lety v srdci Burgundska ve Francii? Společnost Robot-Coupe navrhuje, vyvíjí a vyrábí vybavení pro přípravu potravin od roku 1961 a naplňuje tak potřeby všech profesionálů v kulinářském oboru, jako jsou vlastníci restaurací, mistři pekaři a smluvní či menší poskytovatelé cateringových služeb. Aby jim pomohla s jejich každodenními úkoly, značka získávala své zkušenosti v kuchyních po celém světě a některé z jejich produktů se staly bestsellery, díky čemuž se společnost Robot-Coupe stala pionýrem a nepochybným lídrem oboru.



VYROBENO
VE FRANCII

Seznamte se s našimi řešeními ve videu

