

Poznaj modele BL 3 i BL 5 od Robot-Coupe

stworzone z myślą
o intensywnej pracy
w gastronomii
i zakładach żywienia
zbiorowego
w placówkach szkolnych.



Dzięki nowoczesnym i innowacyjnym rozwiązaniom, w tym **X-Flow® Technology**, blendery Robot-Coupe zapewniają precyzyjne i równomierne miksowanie wszystkich składników. Bez względu na to, czy przygotowywane są zupy, musy, sosy – takie jak velouté, coulis, purée – czy ciasto na naleśniki, **rezultat charakteryzuje się aksamitną, jednolitą konsystencją w zaledwie kilka sekund**. Niezależnie od wielkości porcji **każda zachowuje tę samą wysoką jakość**, co umożliwia pełną powtarzalność efektów i maksymalną kontrolę nad procesem kulinarnym.

Dlaczego warto?



Oszczędność czasu – blendery zastępują wiele manualnych czynności, pozwalając na błyskawiczne i precyzyjne miksowanie składników, co znacząco przyspiesza proces przygotowywania potraw.



Solidność i moc – wytrzymała konstrukcja, która sprosta nawet najbardziej wymagającym zadaniom. Dzbaneł i noż wykonane ze stali nierdzewnej zapewniają trwałość, a silnik o mocy nawet 1200 W zapewnia bezproblemowe miksowanie nawet najtwardszych składników.



Oszczędność pieniędzy – trwałe komponenty i zaawansowane technologie wydłużają żywotność urządzenia, co oznacza mniejsze koszty eksploatacji i serwisu. Precyzyjne blendowanie ogranicza ilość odpadów kuchennych, co dodatkowo wpływa na redukcję kosztów i efektywniejsze zarządzanie składnikami.



Łatwość użytkowania – blendery Robot-Coupe zostały zaprojektowane z myślą o wygodzie pracy. Intuicyjny panel sterowania, programator czasowy oraz funkcja kruszenia lodu (R-Crush) pozwalają na szybkie i bezproblemowe przygotowanie każdej potrawy. Dodatkowo ergonomiczny uchwyt i wyjmowany korek w pokrywie ułatwiają dodawanie składników w trakcie blendowania.



Większa efektywność i komfort pracy – mniej manualnych czynności to oszczędność czasu, ale także większa wygoda i komfort użytkowania. Dzięki temu można skupić się na kreatywności i jakości serwowanych dań, jednocześnie zwiększając ich powtarzalność.



Bezpieczeństwo – solidna konstrukcja oraz blokady zabezpieczające dbają o Twoje bezpieczeństwo podczas pracy. Ścisłe dopasowanie dzbanka do korpusu minimalizuje drgania, a szczelna pokrywa chroni przed rozchlapywaniem.



Innowacja dla perfekcyjnej konsystencji

- 1 Żeberka w dzbanku**
specjalnie zaprojektowane, aby poprawić cyrkulację składników
- 2 Nóż ze stali nierdzewnej**
4 duże, asymetryczne ostrza dla idealnego blendowania
- 3 Pokrywka**
wypukły kształt z wewnętrznymi profilami ułatwia powrót składników do ostrzy



Wybierz model dopasowany do Twoich potrzeb

	BL 3	BL 5
Model		
Moc	1100 W	1200 W
Napięcie	230 V	230 V
Prędkość	500-12600 obr./min	500-12600 obr./min
Dzbanek	3 l, stal nierdzewna	5 l, stal nierdzewna
Programator czasowy	✓	✓
Funkcja kruszenia lodu (R-Crush)	✓	✓
X-Flow® Technology	✓	✓
Cena katalogowa	7135 zł	8890 zł
Cena promocyjna	5999 zł	7555 zł

Cena promocyjna obowiązuje od 10 marca 2025 r. do 11 kwietnia 2025 r. Cena katalogowa jest najniższą ceną z 30 dni przed obniżką.



Robot-Coupe – francuska jakość, której możesz zaufać

Od ponad 60 lat projektujemy i produkujemy profesjonalne urządzenia gastronomiczne w sercu Francji – Burgundii. Nasze produkty są obecne w ponad 130 krajach i cenione za solidność oraz niezawodność. Każde urządzenie jest naprawialne i w ponad 95% nadaje się do recyklingu.

Już od 20 lat współpracujemy z firmą Stalgast, dostarczając ciekawe i innowacyjne rozwiązania dla profesjonalnej gastronomii na polski rynek.

Sprawdź naszą ofertę i wybierz sprzęt, który usprawni pracę w profesjonalnej kuchni!