

SKU: BL3

Robot-Coupe

Kitchen Blender Modello BL3



Descrizione

Kitchen Blender BL3 Robot Coupe con tecnologia X-Flow

Il Kitchen Blender BL3 di Robot Coupe è pensato per cucine professionali che vogliono lavorare in modo veloce e preciso piccole e grandi quantità, ottenendo risultati finissimi in ogni preparazione.

Grazie alla tecnologia X-Flow, questo blender gestisce con facilità vellutate, zuppe, salse, coulis, purè e impasti per pancake e torte, diventando un supporto concreto nel servizio di tutti i giorni.

Sistema X-Flow per una miscelazione uniforme

Il sistema X-Flow lavora su tre elementi: gruppo coltelli, nervature del bicchiere e coperchio, così da guidare continuamente il prodotto verso le lame.

Le nervature interne e il profilo del coperchio sono studiati per migliorare il flusso e ridurre i punti morti, garantendo una miscelazione omogenea anche con preparazioni dense o in grandi volumi.

Gruppo coltelli a 4 lame asimmetriche

Il gruppo coltelli in acciaio inox è composto da 4 grandi lame asimmetriche, progettate per ottimizzare il volume di miscelazione e ridurre i tempi di lavorazione.

Il sistema è facilmente smontabile grazie all'attrezzo dedicato, così da consentire un lavaggio accurato e mantenere nel tempo l'efficienza di taglio senza compromettere l'igiene.

Bicchiere inox da 3 litri con doppia impugnatura

Il bicchiere in acciaio inox da 3 litri è dotato di impugnatura Soft Touch e di una seconda maniglia, per garantire una presa sicura e un'ottima maneggevolezza anche a pieno carico.

La vasca è progettata per essere facilmente smontata, mentre tutte le parti a contatto con gli alimenti possono essere lavate in lavastoviglie, semplificando la gestione della pulizia a fine servizio.

Coperchio a tenuta stagna con tappo

Il coperchio a tenuta stagna con funzione antispruzzo è studiato per lavorare in sicurezza anche con preparazioni liquide e ad alta velocità.

Il tappo rimovibile consente di aggiungere liquidi o ingredienti durante la lavorazione, senza fermare il ciclo, permettendo correzioni e finiture delle ricette direttamente in vasca.

Riduzione delle vibrazioni e comfort d'uso

Il sistema di bloccaggio della vasca al motore è progettato per ridurre le vibrazioni, migliorando il comfort dell'operatore e la stabilità della macchina sul piano di lavoro.

Questo accorgimento rende l'apparecchio più piacevole da utilizzare anche durante cicli ripetuti, tipici dei momenti di punta in cucina.

Dati tecnici principali

Di seguito i dati tecnici più importanti del Kitchen Blender BL3, utili per verificarne l'inserimento nella tua cucina professionale.

- Potenza: 1.100 W
- Alimentazione: monofase
- Velocità: da 500 a 12.600 giri/min
- Timer: sì
- Funzione impulsi: sì
- Funzione RCrush: sì
- Tecnologia X-Flow: sì
- Vasca: 3 litri in acciaio inox
- Gruppo coltelli a 4 lame inox incluso

Vasche, coperchio e pulizia

Coperchio e vasca sono progettati per essere completamente smontabili, con tutte le parti a contatto con gli alimenti lavabili in lavastoviglie.

Questa caratteristica riduce i tempi di pulizia e aiuta a mantenere costante il livello di igiene richiesto in una cucina professionale.

