

SKU: BL5

Robot-Coupe

Kitchen Blender Modello BL5



Descrizione

Kitchen Blender BL5 Robot Coupe con tecnologia X-Flow

Il Kitchen Blender BL5 di Robot Coupe è un blender professionale potente e robusto, studiato per lavorare in pochissimo tempo sia piccole che grandi quantità con risultati finissimi.

Grazie alla tecnologia X-Flow, è ideale per cucine che vogliono produrre con continuità vellutate, zuppe, salse, coulis, purè e impasti per pancake e torte, mantenendo sempre una texture omogenea.

Sistema X-Flow per miscelazione perfetta

La tecnologia X-Flow si basa sull'interazione tra gruppo coltelli, nervature del bicchiere e coperchio, tutti progettati per convogliare costantemente il prodotto verso le lame.

Le nervature interne del bicchiere migliorano la miscelazione degli ingredienti e il coperchio ottimizzato spinge il flusso verso il fondo, riducendo i punti morti e garantendo una lavorazione uniforme anche con preparazioni dense.

Gruppo coltelli a 4 lame in acciaio inox

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

Il sistema è di facile smontaggio grazie all'attrezzo dedicato, consentendo un lavaggio accurato e una manutenzione semplice, così da mantenere sempre elevata l'efficienza di taglio.

Bicchiere inox da 5 litri con doppia impugnatura

Il bicchiere in acciaio inox da 5 litri è dotato di doppia impugnatura, con manico Soft Touch e seconda maniglia, per garantire una presa sicura e una maneggevolezza ottimale anche a pieno carico.

La capienza importante lo rende adatto a produzioni medio-grandi, mentre la struttura in inox assicura resistenza, igiene e lunga durata anche in contesti di lavoro intensivi.

Coperchio a tenuta stagna e riduzione vibrazioni

Il coperchio a tenuta stagna con funzione di sicurezza antispruzzo evita fuoriuscite durante la lavorazione, anche alle massime velocità, e integra un tappo rimovibile per aggiungere liquidi o ingredienti in corso d'opera.

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.

Facile da smontare e da pulire

Coperchio e vasca sono completamente smontabili e tutte le parti a contatto con il prodotto possono essere lavate in lavastoviglie, semplificando la gestione della pulizia a fine servizio.

Questa caratteristica aiuta a mantenere costante il livello di igiene richiesto in cucina, riducendo al minimo i tempi dedicati alla manutenzione quotidiana.

Dati tecnici principali

Di seguito i principali dati tecnici del Kitchen Blender BL5, utili per valutarne l'inserimento nella tua cucina professionale.

- Potenza: 1.200 W
- Tensione: monofase
- Velocità: da 500 a 12.600 giri/min
- Timer: sì
- Funzione impulsi: sì
- Funzione RCrush: sì
- Tecnologia X-Flow: sì
- Vasca: 5 litri in acciaio inox
- Gruppo coltelli a 4 lame inox incluso