

# robot coupe®



## BLENDERS

GT 400 • GT 550 • GT 800 Ultra

**NOUVEAU**



**BARS - RESTAURANTS - CAFÉS - TRAITEURS - HÔPITAUX**



## GT 400

**Bol 2 L**

**400 W**

### SPÉCIAL BAR

#### HYGIENE

Toutes les pièces sont faciles à démonter pour un nettoyage parfait.

#### ACIER INOXYDABLE

Couteau en acier inoxydable idéal pour toutes préparations de type jus, smoothies...



Couteau 4 lames de qualité, assurant un mixage optimal.

#### STABILITÉ

Grâce à ses pieds anti-dérapants.

#### COUVERCLE HERMÉTIQUE

Équipé d'un bouchon amovible permettant l'adjonction d'ingrédients.

#### BOL TRANSPARENT

Bol gradué en polycarbonate.

#### ABSORPTION DES VIBRATIONS

Grâce à la présence de coussinets amortisseurs sur l'accouplement cuve/bloc moteur.

#### 2 VITESSES

8000 tr/min et 14000 tr/min.



## GT 550

**Bol 2 L**

**700 W**

### BAR & CUISINE

#### ACIER INOXYDABLE

Bol et couteau en acier inoxydable. Idéal pour toutes préparations de types bar et cuisine.



Couteau lames hautes, idéal pour un usage intensif et la réalisation de boissons ou préparations mousseuses.

#### SÉCURITÉ ET ROBUSTESSE

Bloc moteur chromé avec **sécurité présence couvercle**.

#### STABILITÉ

Grâce à ses pieds anti-dérapants.

#### COUVERCLE HERMÉTIQUE

Équipé d'un bouchon amovible permettant l'adjonction d'ingrédients.

#### ABSORPTION DES VIBRATIONS

Nouvel accouplement monobloc assurant un maintien parfait de la cuve et une diminution des vibrations.

#### HYGIENE

Toutes les pièces sont faciles à démonter pour un nettoyage parfait.

#### VITESSE VARIABLE

De 0 à 16000 tr/min permettant une montée progressive de la vitesse pour éviter les projections.



En option: Bol 2 L en Lexan.

# BLENDERS



## BAR

Grâce au Blender GT 400 et GT 550, les cocktails n'auront plus de secret pour vous. Vous pourrez ainsi réaliser de délicieux **smoothies, granités, lassis, milkshakes** et autres cocktails minute.



Associés à la **Centrifugeuse J 100 Ultra**, vos cocktails prendront une dimension encore plus incroyable! Vous pourrez ainsi ajouter le **jus limpide des fruits centrifugés** comme la pomme ou la carotte à la consistance onctueuse des fruits mixés au Blender. Vos cocktails n'en seront que plus délicieux !



## CUISINE

Le Blender GT 800 Ultra est équipé d'une cuve inox 4 L extrêmement robuste. Il sera votre meilleur allié en cuisine professionnelle. Ainsi, vous réaliserez très facilement des **sauces, crèmes, mousses, soupes** et autres **préparations émulsionnées** salées ou sucrées, nécessaires à la réalisation de vos plats les plus élaborés.



## ▶ GT 800 Ultra

Bol 4 L

1000 W

SPÉCIAL  
CUISINE

### ACIER INOXYDABLE

Bol et couteau en acier inoxydable. Idéal pour les sauces, soupes et préparations émulsionnées sucrées ou salées.



Couteau lames hautes, idéal pour un usage intensif et la réalisation de tous types de boissons ou préparations pour bar et cuisine.

### COUVERCLE HERMÉTIQUE

Équipé d'un bouchon amovible permettant l'adjonction d'ingrédients.

### ABSORPTION DES VIBRATIONS

Nouvel accouplement monobloc assurant un maintien parfait de la cuve et une diminution des vibrations.

### SÉCURITÉ ET ROBUSTESSE

Bloc moteur chromé avec **sécurité présence couvercle**.

### HYGIÈNE

Toutes les pièces sont faciles à démonter pour un nettoyage parfait.

### STABILITÉ

Grâce à ses pieds anti-dérapants.

### VITESSE VARIABLE

De 0 à 16000 tr/min permettant une montée progressive de la vitesse pour éviter les projections.

En option: Bol 4 L en Lexan.



## Recette

### Concombre au lait

(pour 4 verres)

#### Ingrédients :

- 1 concombre
- 4 pommes granny
- 3 cuillères à soupe d'aneth
- ½ citron
- Lait de chèvre

#### Préparation:

Il n'est pas nécessaire de peler le concombre car sa peau contient des vitamines et apporte plus de couleur au jus. Préférez dans ce cas les concombres bios.

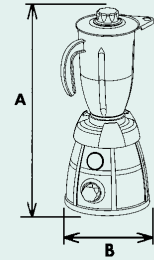
Positionnez votre cuve de Blender sous le bec verseur de la centrifugeuse J 100 Ultra et passez les concombres, les pommes, l'aneth puis le demi-citron dans celle-ci.

Repositionnez votre cuve de Blender sur le bloc moteur puis mixez le lait de chèvre avec le jus jusqu'à obtenir une consistance homogène et onctueuse.



Norme CE

	Caractéristiques			Dimensions (mm)		Poids (kg)	
	Vitesse (tr/mn)	Puissance (Watts)	Voltage* (Amp.)	A	B	net	emballé
GT 400	8000 et 14000	400	230 V/50 Hz 3,2	480	190	4.5	6
GT 550	0 à 16 000	700	230 V/50 Hz 3,2	508	190	5	6.5



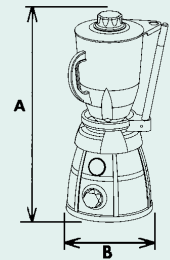
#### NORMES : Appareils conformes :

- Aux exigences essentielles des directives européennes suivantes et aux législations nationales les transposant : 2006/42/CE, 2006/95/CE, 2004/108/CE, 1935/2004/CE, 2002/72/CE, «RoHS» 2002/95/CE, «DEEE» 2002/96/CE.
- Aux dispositions des normes européennes harmonisées suivantes, et aux normes précisant les prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène : NF EN 12100-1 et 2 - 2004, NF EN 60204- 1 - 2006, NF EN 12852, NF EN 60529-2000 : IP 55, IP 34.



Norme CE

	Caractéristiques			Dimensions (mm)		Poids (kg)	
	Vitesse (tr/mn)	Puissance (Watts)	Voltage* (Amp.)	A	B	net	emballé
GT 800 Ultra	0 à 16 000	1 000	230 V/50 Hz 4,6	544	190	7	8



#### NORMES : Appareils conformes :

- Aux exigences essentielles des directives européennes suivantes et aux législations nationales les transposant : 2006/42/CE, 2006/95/CE, 2004/108/CE, 1935/2004/CE, 2002/72/CE, «RoHS» 2002/95/CE, «DEEE» 2002/96/CE.
- Aux dispositions des normes européennes harmonisées suivantes, et aux normes précisant les prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène : NF EN 12100-1 et 2 - 2004, NF EN 60204- 1 - 2006, NF EN 12852, NF EN 60529-2000 : IP 55, IP 34.



**robot coupe®**

Direction Générale, France, Internationale et Marketing :

Tél.: 01 43 98 88 33 - Fax : 01 43 74 36 26  
email : international@robot-coupe.com

Service clients France : Tél. : 03 85 69 50 00 - Fax : 03 85 69 50 07  
email : france@robot-coupe.fr

Robot-Coupe Belgique : Tél. : (071) 59 32 62 - Fax : (071) 59 36 04  
email : info@robot-coupe.be

Robot Coupe U.S.A.: Tél. : 1-800-824-1646 - Fax : 601-898-9134  
email : info@robotcoupeusa.com - www.robotcoupeusa.com

[www.robot-coupe.com](http://www.robot-coupe.com)

**DISTRIBUTEUR**