

Blender profesional Robot Coupe BL5 alta capacidad 5L alto rendimiento



Blender profesional Robot Coupe BL5 alta capacidad 5L alto rendimiento.

En EquipoH lo recomendamos por su potencia, capacidad y eficiencia en uso intensivo.

Ideal para restaurantes, colectividades y cocinas profesionales con mayor volumen de producción.

Catálogo de blenders profesionales

El blender profesional Robot Coupe BL5 está diseñado para cocinas que trabajan con **mayores volúmenes de producción** y necesitan rapidez sin perder calidad. Con una **cuba de 5 litros** y velocidad variable de **500 a 12.600 rpm**, permite procesar grandes cantidades con resultados homogéneos y precisos.

Es ideal para preparar cremas, sopas, salsas, purés o masas ligeras, garantizando una textura fina en segundos incluso en cargas elevadas.

Características técnicas de la kitchen blender 5L

- Capacidad: 5 litros
- Potencia: 1.200 W
- Velocidad variable: 500 - 12.600 rpm
- Voltaje: monofásico
- Función pulse y R-Crush
- Temporizador integrado
- Cuba de acero inoxidable
- Cuchillas: 4 cuchillas inox asimétricas
- Tecnología X-Flow para mezcla homogénea



¿Necesitas un blender de gran capacidad para uso intensivo?

Cuando el volumen crece, los equipos pequeños se quedan cortos. Empiezas a duplicar procesos, pierdes tiempo y la producción se vuelve menos eficiente.

Este blender está pensado para ese momento: cuando necesitas más capacidad sin complicar el trabajo en cocina.



Robot Coupe BL5: más capacidad, misma precisión profesional

Este modelo mantiene todas las ventajas de la gama, pero adaptado a mayor producción:

- **Tecnología X-Flow** que genera una mezcla rápida y homogénea
- 4 cuchillas asimétricas que maximizan el rendimiento
- Cuba con diseño optimizado para mejorar la circulación de ingredientes

Además, está pensado para el uso diario intensivo:

- Tapón extraíble para añadir ingredientes en proceso
- Asa ergonómica soft touch
- Temporizador con control preciso
- Funcionamiento silencioso, ideal para entornos profesionales

El resultado: más producción en menos tiempo, con menos esfuerzo.



Objeción habitual “Es demasiado grande para mi cocina”

~~Puede ser.~~ Pero si ya estás produciendo volumen medio-alto, este tipo de blender evita cuellos de botella y mejora la eficiencia general.



¿Qué debes tener en cuenta para elegir un blender profesional que realmente necesitas?

Debes analizar:

- Volumen de producción diaria
- Tipo de elaboraciones
- Necesidad de capacidad vs rapidez
- Espacio disponible en cocina
- Facilidad de limpieza y uso

Este modelo está orientado a cocinas que ya trabajan con volumen y necesitan optimizar procesos.

! ¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque es un blender pensado para rendimiento real.

Más capacidad, misma precisión y fiabilidad. Es la evolución natural cuando el volumen crece y necesitas eficiencia sin complicaciones.



Sobre el fabricante

Robot Coupe es el referente mundial en trituradores profesionales. Marca francesa con décadas de experiencia, presente en las mejores cocinas. Calidad, recambios disponibles y soporte técnico. **En EquipoH trabajamos con sus modelos desde hace años, con total confianza.**

¿Dudas en si esta blender se ajusta a tus necesidades?

Escríbenos al chat y te ayudamos. No vendemos por vender, prescribimos lo que sabemos que funciona.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 215 x 470 x 500