

Stabmixer in höchster Vollendung für die Gastronomie



Unter den fünf Stabmixer-Produktreihen, mit insgesamt 21 Modellen, hebt Robot-Coupe die CMP-Kompaktgeräte auf die Stufe der anspruchsvollsten Standards.

Die CMP-Kompaktgeräte verfügen nun über einen besonders benutzerfreundlichen Handgriff, über einen besonders robusten Motorblock aus Edelstahl und einen Aufsetzhaken für besonders bequemes Arbeiten. Darüber hinaus lässt sich das neue EasyPlug-Stromkabel in nur 5 Sekunden austauschen, ein exklusives Robot-Coupe-Patent, das 2014 bei seiner Einführung an den Großgeräten des Stabmixer-Sortiments geradezu bahnbrechend wirkte!

Die bereits zuvor kompakten, leichten und für einwandfreie Hygiene (Mischkopf und Messer abnehmbar) konzipierten CMP-Kompaktgeräte werden noch robuster, noch benutzerfreundlicher und noch leichter zu reparieren.

All das sind nicht zu unterschätzende Vorzüge für Gaststätten und Caterer mit kleinen Teams, die täglich – und manchmal sogar mehrmals täglich – zwischen 15 und 45 Liter Suppe, Sauce, Püree usw. zubereiten.

Robot-Coupe tut weiterhin alles dafür, um sein Knowhow und seine Erfahrung dazu zu nutzen, mit der Zeit zu gehen und seine Geräte ständig weiterzuentwickeln.

www.robot-coupe.com
#THEsolution