

Doskonałe miksery ręczne dla branży gastronomicznej



Pośród pięciu linii mikserów ręcznych firmy Robot-Coupe, obejmujących 21 modeli, kompaktowe miksery ręczne CMP wyróżniają się tym, że spełniają najbardziej surowe standardy!

Kompaktowe miksery ręczne CMP wyposażono w ergonomiczny uchwyt zapewniający jeszcze większy komfort, w jednostkę silnikową ze stali nierdzewnej zapewniającą jeszcze większą solidność oraz występ na obudowie, który sprawia, że mikser jest jeszcze bardziej poręczny. Są one również wyposażone w opatentowany kabel zasilający EasyPlug, który można wymienić w niespełna 5 sekund. To rewolucyjne rozwiązanie, stosowane wyłącznie przez Robot-Coupe, zostało wprowadzone w dużych mikserach ręcznych MP w 2014 r.

Kompaktowe miksery ręczne CMP – które już wcześniej wyróżniały się jako urządzenia kompaktowe, lekkie i zaprojektowane z myślą o nienaganej higienie (dzwon i nóż można demontować) – obecnie stają się jeszcze bardziej wytrzymałe, wygodniejsze i łatwiejsze w naprawie.

Oferują znaczne korzyści restauracjom i firmom cateringowym dysponującym niewielkimi zespołami, które każdego dnia, a nawet kilka razy dziennie, przygotowują od 15 do 45 litrów zup, sosów, itp.

Firma Robot-Coupe przywiązuje jak zwykle wielką wagę do ciągłego aktualizowania swojego know-how zgodnie z duchem czasu i czerpania z własnego doświadczenia w celu nieustannego doskonalenia swoich urządzeń.