robot coupe®

РУЧНЫЕ МИКСЕРЫ

СПЕЦИАЛЬНАЯ ЛИНЕЙКА ДЛЯ ОПРОКИДЫВАЮЩИХСЯ СКОВОРОД



Ручной миксер для каждой опрокидывающейся сковороды

MP 350 Ultra TP & MP 800 Turbo TP

СДЕЛАНО ВО ФРАНЦИИ

Ваше кухонное оборудование обновляется, обновляется и наша гамма ручных миксеров!

Наша гамма ручных миксеров расширяется и отныне включает в себя две новые модели, специально разработанные для удобства при работе с опрокидывающимися сковородами.



ЭРГОНОМИЧНОСТЬ

Двойная ручка - Максимальный комфорт!

Эргономичные ручки для оптимального комфорта пользователя. Удобство в обращении благодаря лучшему распределению веса!

ЛЁГКОСТЬ В ИСПОЛЬЗОВАНИИ

Упрочнённая насадка с кольцом из нержавеющей стали позволяет миксеру легко скользить по дну опрокидывающейся сковороды, что делает его ещё более удобным в обращении.



MP 350
Ultra TP

MP 800
Turbo TP

МОЩНОСТЬ и ДОЛГОВЕЧНОСТЬ

Разработан для перемешивания больших объёмов в опрокидывающихся сковородах.
Надёжная конструкция благодаря моторному блоку из нержавеющей стали.

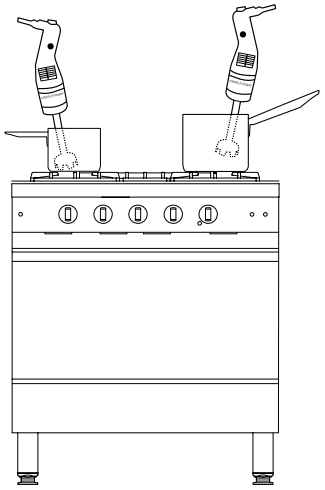
УДОБСТВО

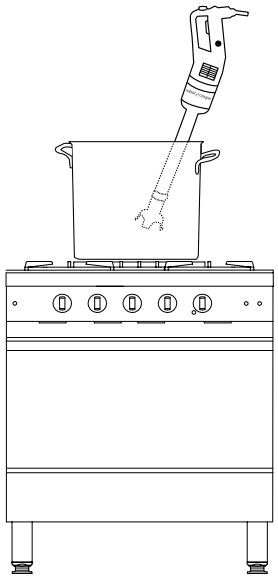
Эргономичная короткая штанга, специально разработанная для использования в опрокидывающихся сковородах.

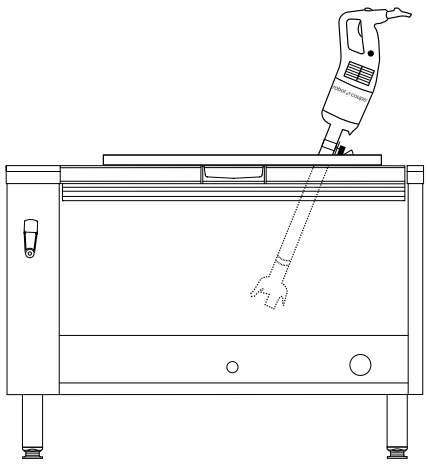
МИНИ	КОМПАКТ	МАКСИ
Mini MP	CMP	MP



220 W	240 W	270 W	290 W	310 W	350 W	400 W	440 W	500 W	750 W	850 W	1000 W
MicroMix®	Mini MP 160 V.V.	Mini MP 190 V.V.	Mini MP 240 V.V.	CMP 250 V.V.	CMP 300 V.V.	CMP 350 V.V.	MP 350 Ultra	MP 450 Ultra	MP 550 Ultra	MP 600 Ultra	MP 800 Turbo
				15 литров	30 литров	45 литров	50 литров	100 литров	200 литров	300 литров	400 литров
Эмульсий	Небольших порций			Обычное использование			Крупные ёмкости				
Рестораны							Столовые, кейтеринг, интенсивное использование				

















СПЕЦИАЛЬНО ДЛЯ ОПРОКИДЫВАЮЩИХСЯ СКОВОРОД

CMP - MP Ultra

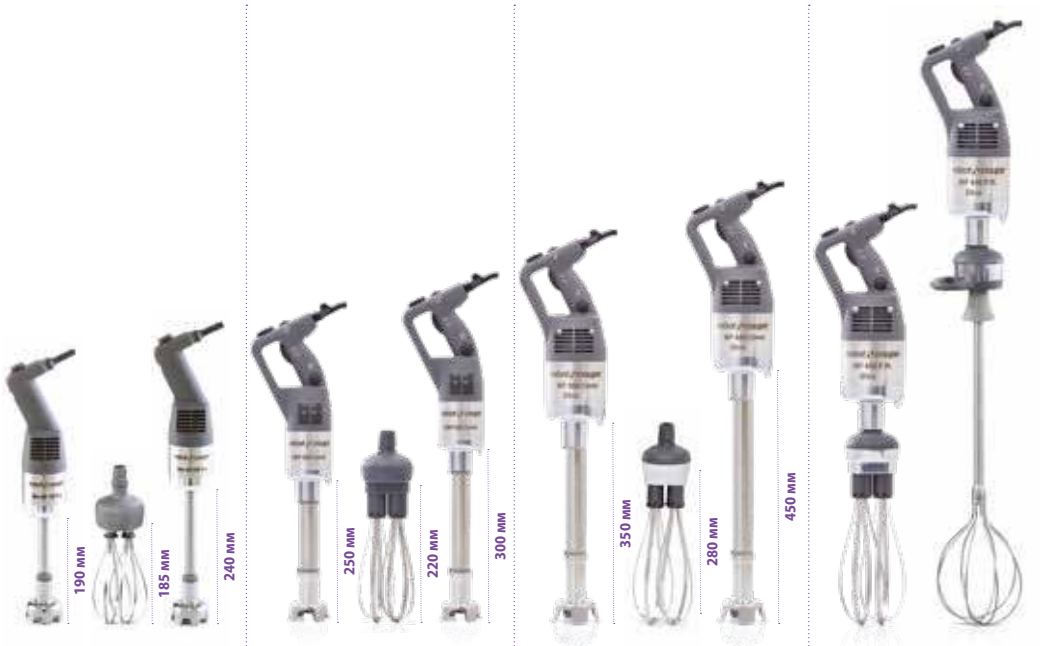
НОВИНКА



350 W	500 W	1000 W
CMP 300 V.V.	MP 350 Ultra TP	MP 800 Turbo TP
30 литров	50 литров	100 литров

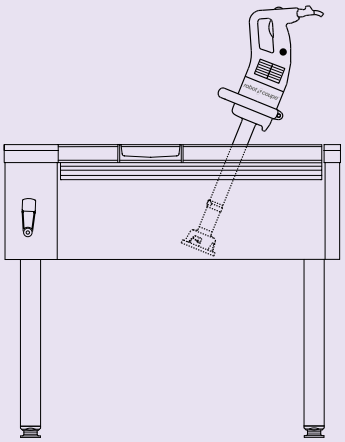
КОМБИ

MINI MP - CMP - MP Ultra - MP FW Ultra



270 W	290 W	310 W	350 W	440 W	500 W	500 W	500 W
Mini MP 190 Combi	Mini MP 240 Combi	CMP 250 Combi	CMP 300 Combi	MP 350 Combi Ultra	MP 450 Combi Ultra	MP 450 FW Ultra	MP 450 XL FW Ultra
		15 литров	30 литров	50 литров	100 литров	100 литров	100 литров

Рестораны, столовые	Рестораны	Столовые, кейтеринг
Специально для опрокидывающихся сковород	Обычное использование	интенсивное использование



ОЧИСТКА

Лёгкая и быстрая очистка:

1. **Нож и насадка из нержавеющей стали легко снимаются.**
2. **Каждая машина поставляется с ключом для разборки.**

2



1

ИННОВАЦИЯ



НАСАДКА ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ







Рекомендации ХАССП

В рамках процедуры ХАССП мы рекомендуем пользователям после очистки хранить насадку и нож в холодильной камере.

Какую модель выбрать для Вашей опрокидывающейся сковороды?

	Глубина опрокидывающейся сковороды 150-200 мм	Глубина опрокидывающейся сковороды 250-300+ мм	
Объём (л)	< 30	50 -100	100+
Моторный блок	CMP 300 V.V.	MP 350 Ultra TP	MP 800 Turbo TP

	CMP 300 V.V.	НОВИНКА MP 350 Ultra TP	НОВИНКА MP 800 Turbo TP
Мощность	350 Вт	440 Вт	1 000 Вт
Напряжение	Однофазное	Однофазное	Однофазное
Скорость	2 300 - 9 600 об/мин авторегулируемая	9 500 об/мин	9 500 об/мин
Нож, насадка и держатель-штанга	Длина 300 мм - полностью из нерж. стали	Длина 350 мм - полностью из нерж. стали	Длина 350 мм - полностью из нерж. стали
Съёмный нож	✓	✓	✓
Упрочнённая насадка	Нет	✓	✓
Съёмная насадка	✓	✓	✓
Съёмная штанга	Нет	Нет	✓
Вспомогательная ручка	Нет	Съёмная ручка "EasyGrip"	Встроенная ручка из нержавеющей стали
Electronic booster system	Нет	Нет	Электронная система, повышающая рабочие характеристики двигате
EasyPlug	✓	✓	✓
Размеры	Длина 660 мм, Ø 94 мм	Длина 763 мм, Ø 125 мм	Длина 845 мм, Ø 125 мм
Вес с упак.	3,9 кг	8 кг	8,2 кг
Аксессуары	Настенный держатель - **Включено**	Настенный держатель - **Включено**	Настенный держатель - **Включено**



robot coupe®

#РЕШЕНИЕ

Экономия
времени

Меньше
ручного труда

Меньше
отходов

Лёгкость
обработки свежих ингредиентов



Арт.: 452 043 - 03/2024 - Russe

Вы можете запросить демонстрацию на нашем сайте:
robot-coupe.com

Сканируйте и подписывайтесь на нас

СДЕЛАНО ВО ФРАНЦИИ