

Какую модель выбрать для Вашей опрокидывающейся сковороды?

	Глубина опрокидываемой сковороды 150-200 мм	Глубина опрокидываемой сковороды 250-300+ мм	
Объём (л)	< 30	50 -100	100+
Модель	СМР 300 V.V.	MP 350 Ultra TP	MP 800 Turbo TP

СМР 300 V.V.

Мощность	350 Вт
Напряжение	Однофазное
Скорость	2 300 - 9 600 об/мин авторегулируемая
Нож, насадка и держатель-штанга	Длина 300 мм - полностью из нерж. стали
Съёмный нож	✓
Упрочнённая насадка	Нет
Съёмная насадка	✓
Съёмная штанга	Нет
Вспомогательная ручка	Нет
Electronic booster system	Нет
EasyPlug	✓
Размеры	Длина 660 мм, Ø 94 мм
Вес с упак.	3,9 кг
Аксессуары	Настенный держатель - Включено

НОВИНКА

MP 350 Ultra TP

Мощность	440 Вт
Напряжение	Однофазное
Скорость	9 500 об/мин
Нож, насадка и держатель-штанга	Длина 350 мм - полностью из нерж. стали
Съёмный нож	✓
Упрочнённая насадка	✓
Съёмная насадка	✓
Съёмная штанга	Нет
Вспомогательная ручка	Съёмная ручка "EasyGrip"
Electronic booster system	Нет
EasyPlug	✓
Размеры	Длина 763 мм, Ø 125 мм
Вес с упак.	6,8 кг
Аксессуары	Настенный держатель - Включено

НОВИНКА

MP 800 Turbo TP

Мощность	1 000 Вт
Напряжение	Однофазное
Скорость	9 500 об/мин
Нож, насадка и держатель-штанга	Длина 350 мм - полностью из нерж. стали
Съёмный нож	✓
Упрочнённая насадка	✓
Съёмная насадка	✓
Съёмная штанга	✓
Вспомогательная ручка	Встроенная ручка из нержавеющей стали
Electronic booster system	Электронная система, повышающая рабочие характеристики двигателя
EasyPlug	✓
Размеры	Длина 845 мм, Ø 125 мм
Вес с упак.	8,2 кг
Аксессуары	Настенный держатель - Включено



robot coupe®

#РЕШЕНИЕ



Лёгкость
обработки свежих ингредиентов



Экономия
времени



Меньше
ручного труда



Меньше
отходов



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



Сканируйте и подписывайтесь на нас



СДЕЛАНО ВО ФРАНЦИИ

robot coupe®

РУЧНЫЕ МИКСЕРЫ
СПЕЦИАЛЬНАЯ ЛИНЕЙКА ДЛЯ ОПРОКИДЫВАЮЩИХСЯ СКОВОРОД



Ручной миксер для каждой опрокидываемой сковороды
MP 350 Ultra TP & MP 800 Turbo TP

СДЕЛАНО ВО ФРАНЦИИ

Ваше кухонное оборудование эволюционирует, 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.



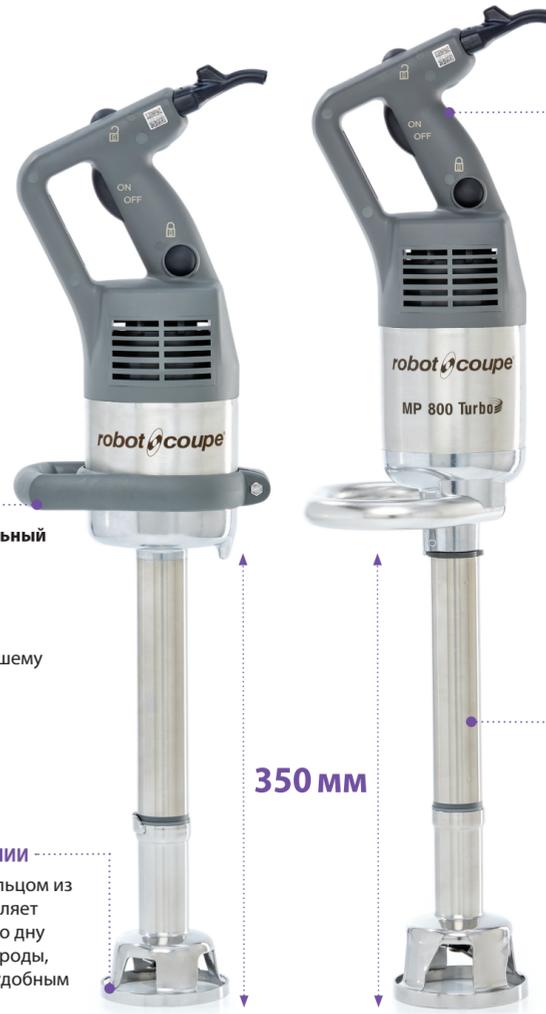
ЭРГОНОМИЧНОСТЬ

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

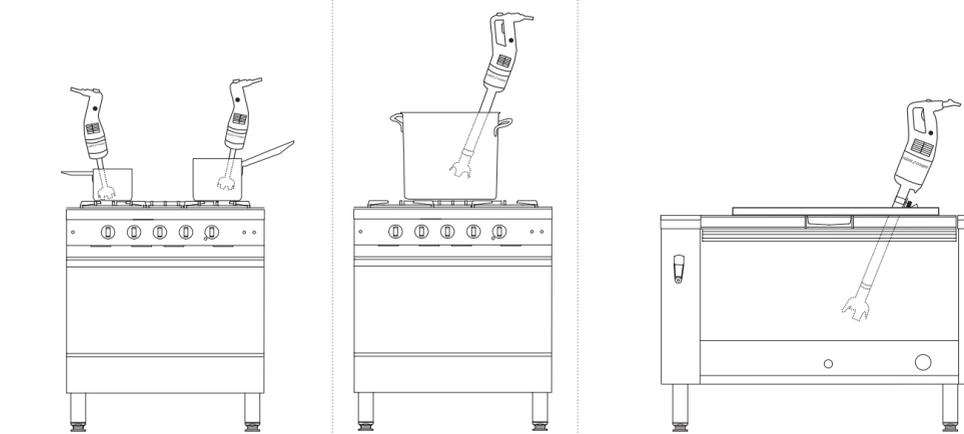
МОЩНОСТЬ и ДОЛГОВЕЧНОСТЬ

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

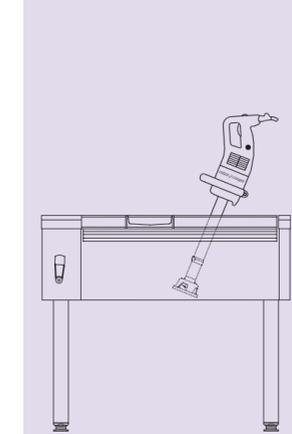
УДОБСТВО

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

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



СПЕЦИАЛЬНО ДЛЯ ОПРОКИДЫВАЮЩИХСЯ СКОВОРОД	КОМБИ
CMP - MP Ultra	MINI MP - CMP - MP Ultra - MP FW Ultra
350 W CMP 300 V.V.	270 W Mini MP 190 Combi
440 W MP 350 Ultra TP	290 W Mini MP 240 Combi
1000 W MP 800 Turbo TP	310 W CMP 250 Combi
	350 W CMP 300 Combi
	440 W MP 350 Combi Ultra
	500 W MP 450 Combi Ultra
	500 W MP 450 FW Ultra
	500 W MP 450 XL FW Ultra
30 литров 50 литров + 100 литров +	15 литров 30 литров 50 литров 100 литров 100 литров
Рестораны, столовые	Рестораны
Специально для опрокидывающихся сковород	Обычное использование
	Столовые, кейтеринг
	Интенсивное использование



ОЧИСТКА

Лёгкая и быстрая очистка:

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



НАСАДКА ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ



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