

Mixer ad immersione perfetti per la Ristorazione commerciale



Tra le sue cinque varietà di Mixer ad immersione che comprendono 21 modelli, Robot-Coupe innalza i Mixer ad immersione Compatti CMP agli standard di qualità più esigenti.

Da ora in avanti i Mixer ad immersione linea compatta CMP saranno dotati di un'impugnatura ergonomica per un comfort maggiore, di un blocco motore in inox più robusto, di un perno di posizionamento per una migliore maneggevolezza. Sono anche dotati di un cavo di alimentazione brevettato EasyPlug, sostituibile in soli 5 secondi esclusività Robot-Coupe e vera e propria rivoluzione !

Mixer ad immersione linea compatta CMP diventano ancora più robusti, ancora più comodi da utilizzare e più facilmente riparabili.

Tutti vantaggi per i ristoranti e i rosticcerie che hanno uno staff ridotto che cucina quotidianamente, talvolta anche più volte al giorno, tra 15 e 45 litri di zuppa, salse, purè...

Per Robot-Coupe è fondamentale essere un prodotto di qualità che dura nel tempo e perfezionare costantemente le sue Attrezzature.