- typ Combi (se šlehací metlou)

Ruční ponorný mixér Robot Coupe CMP 250 - typ Combi (se šlehací metlou)



Naše cena bez DPH : 19.880 Kč
Naše cena s DPH : 24.055 Kč
Dostupnost: 1-2 týdny
Katalogové číslo: 34300B
Typ: Combi (se šlehací metlou)

Stáhněte si kompletní katalog produktů ROBOT COUPE [PDF 7,1 MB].

Ruční ponorný mixér Robot Coupe CMP 250 je ideální pro zpracovávané množství do 15 litrů a hodí se zejména pro cukrárny, restaurace, hotely a lahůdkářství.

Kompaktní, snadno ovladatelný, výkonný.

Výrobce	Robot Coupe
Výkon	310 W
Délka ramene	250 mm
Objem	15 litrů
Variabilní rychlost	2300 - 9600 ot/min
Připojení	230V
Vyrobeno	Francie

Popis variant:

Výrobce Robot Coupe

Robot Coupe je francouzský výrobce zařízení pro profesionální gastronomii. Výrobky Robot Coupe se vyznačují kvalitním zpracováním a vysokou užitnou hodnotou.

Technické parametry mixéru:

- Výkon: 310 W
- Napětí: 230 V
- Rychlost:
  - Model V.V.: 2300 - 9600 otáček za minutu (variabilní rychlost)
  - Model Combi: mixér 2300 - 9600 otáček za minutu, šlehač 500 - 1800 otáček za minutu (variabilní rychlost)
- Délka tyče: 250 mm
- Délka metle: 220 mm
- Celková délka mixéru:
  - Model V.V.: 650 mm
  - Model Combi: 650 mm (mixér) / 610 mm (šlehač)
- Hmotnost:3,0 kg
- Určeno pro mixování do 15 litrů směsi
- Možnost šlehacího nástavce: ano

Konstrukční vlastnosti:

- Perfektní hygiena - rozebíratelný zvon i nůž pro snadné čištění a údržbu.
- Nerezový nůž, zvon i noha mixéru.
- Robustní přístroj - správnou volbou materiálu a designu vznikl velmi odolný přístroj.
- Kompaktní model - šetří prostor a snadno se používá.
- Ergonomický tvar držadla je uzpůsobený pro správné a pohodlné uchopení.

Motorový blok:

GASTROFORM, s.r.o.
Ondrova 9, Brno
63500

Tel: 546 223 099
Tel: 603 821 268
Fax: 546 220 328

Web: www.gastroform.cz
Shop: www.profikuchyne.cz
E-mail: info@gastroform.cz

- Model s plynulou regulací rychlostí - variabilní rychlost Vám pomůže přizpůsobit rychlost otáček pro určitý druh přípravy a zamezí nežádoucímu šplíchání tekutiny. Umožňuje tak lepší kontrolu konzistence zpracovávané suroviny.
- Výkonnější motor o 15 % oproti předchozím modelům pro ještě větší efektivitu. Zajišťuje optimální kvalitu míchání a jemnost hotového výrobku v minimálním čase.
- Systém automatické regulace rychlosti - stálá rychlost při jakémkoliv složení zpracovávané směsi
- Příprava větších objemů - silný motor pro rychlé a kvalitní zpracování surovin.

ERGONOMIE
Tvar rukojeti umožňuje správné a pohodlné držení mixeru, což snižuje únavu uživatele.



VENTILAČNÍ MŘÍŽKA
Ventilační mřížky jsou umístěné v horní části motorové jednotky pro zajištění voděvzdornosti spodní části motoru.



HYGIENA
Kompletně rozebíratelný nůž pro snadné čištění a dokonalou hygienu. Nerezová hřídel, zvon a nůž pro delší životnost.

GASTROFORM, s.r.o.
Ondrova 9, Brno
63500

Tel: 546 223 099
Tel: 603 821 268
Fax: 546 220 328

Web: www.gastroform.cz
Shop: www.profikuchyne.cz
E-mail: info@gastroform.cz



VLISOVANÝ NŮŽ
Vlisovaní nůž zaručuje perfektní hygienu. Tvar a broušení nože pro optimální rychlost a kvalitu řezu.



FUNKCE
Funkce pro přerušované a stálé mixování a podle vybraného modelu i variabilní rychlost zaručuje větší pohodlí pro obsluhu a možnost nastavení optimální rychlosti při konkrétním použití.



REGULÁTOR OTÁČEK
Lehce dostupní regulátor otáček je umístěn na vrcholu přístroje.

GASTROFORM, s.r.o.
Ondrova 9, Brno
63500

Tel: 546 223 099
Tel: 603 821 268
Fax: 546 220 328

Web: www.gastroform.cz
Shop: www.profikuchyne.cz
E-mail: info@gastroform.cz



SPECIÁLNÍ KLÍČ
Pro snazší čištění může být nůž snadno oddělen speciálním klíčem dodávaným s přístrojem.



ROZEBÍRATELNÁ PATA HŘÍDELE
Kompletně rozebíratelná pata hřídele, patentovaný systém Robot Coupe, pro snadné čištění, hygienu a jednoduchou údržbu.



NOVÝ ZVON, CELÝ Z NEREZOVÉ OCELI

GASTROFORM, s.r.o.
Ondrova 9, Brno
63500

Tel: 546 223 099
Tel: 603 821 268
Fax: 546 220 328

Web: www.gastroform.cz
Shop: www.profikuchyne.cz
E-mail: info@gastroform.cz

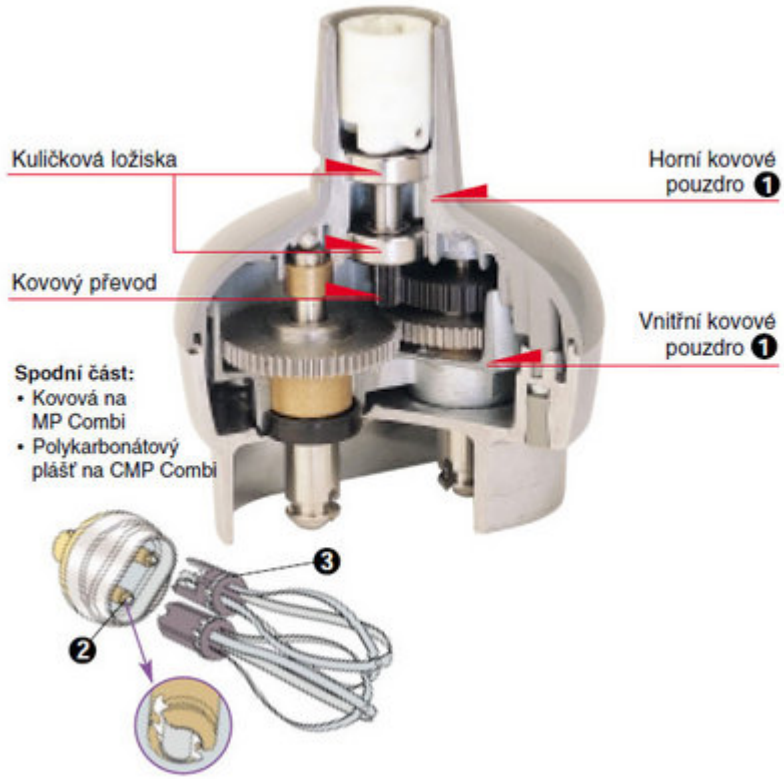


TĚLESO ŠLEHAČE

GASTROFORM, s.r.o.
Ondrova 9, Brno
63500

Tel: 546 223 099
Tel: 603 821 268
Fax: 546 220 328

Web: www.gastroform.cz
Shop: www.profikuchyne.cz
E-mail: info@gastroform.cz



- Převody jsou uloženy mezi dvěma kovovými (1) pouzdry, což zvyšuje odolnost převodovky i při vysokých zátěžích.
- Systém rychlého nasazení (2) šlehacích metel pro snadnou montáž a demontáž
- Vlisované metly (3) zaručují perfektní hygienu (design přístroje bez zbytečných záhybů).

ŠIROKÉ MOŽNOSTI VYUŽITÍ
Předkrmy:

- Polévky / zahušťované polévky / zeleninové polévky
- Korýší polévky: z langust, raků...
- Zeleninové pěny
- Guacamole

Hlavní jídla:

- Zeleninové pěna: mrkev, špenát, celer, brukev, zelené fazolky atd...
- Omáčky: svíčková, zapražená, salátová zálivka
- Těsto na smažení

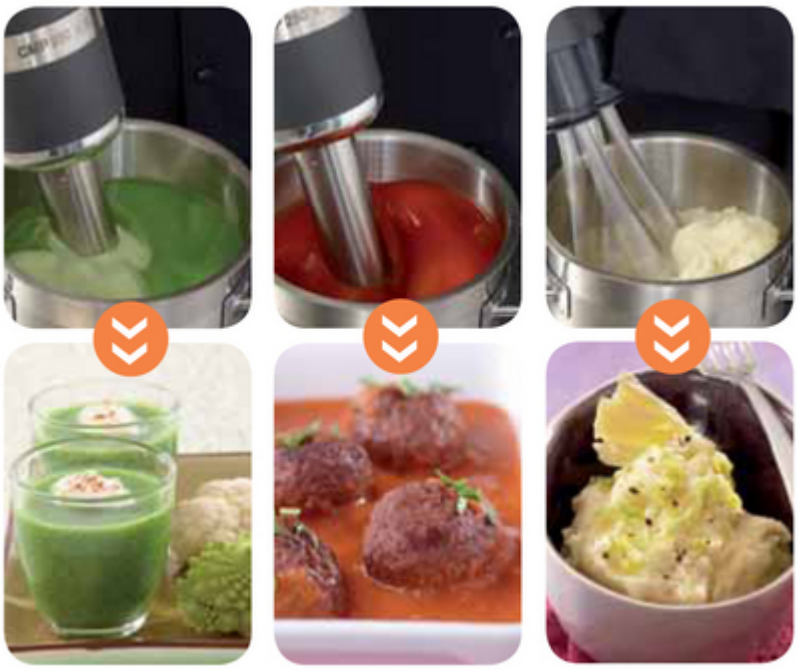
Dezerty:

GASTROFORM, s.r.o.
Ondrova 9, Brno
63500

Tel: 546 223 099
Tel: 603 821 268
Fax: 546 220 328

Web: www.gastroform.cz
Shop: www.profikuchyne.cz
E-mail: info@gastroform.cz

- Těsto na palačinky
- Sníh z bílků
- Čokoládová pěna
- Šlehačka
- Jahodový protlak
- Čokoládová poleva
- Těsto na koblihy



Standartní vybavení:

- mixovací nůž
- držák na zavěšení
- montážní klíč pro snadné rozebrání mixovacího nože

Vybavení navíc u modelu Combi:

- šlehací nástavec

Rozměry - varianta V.V.:

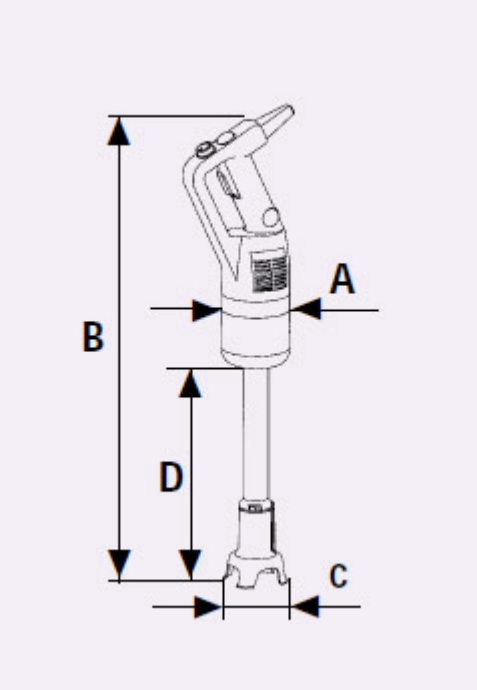
- A: 94 mm
- B: 650 mm

GASTROFORM, s.r.o.
Ondrova 9, Brno
63500

Tel: 546 223 099
Tel: 603 821 268
Fax: 546 220 328

Web: www.gastroform.cz
Shop: www.profikuchyne.cz
E-mail: info@gastroform.cz

- C: 90 mm
- D: 250 mm



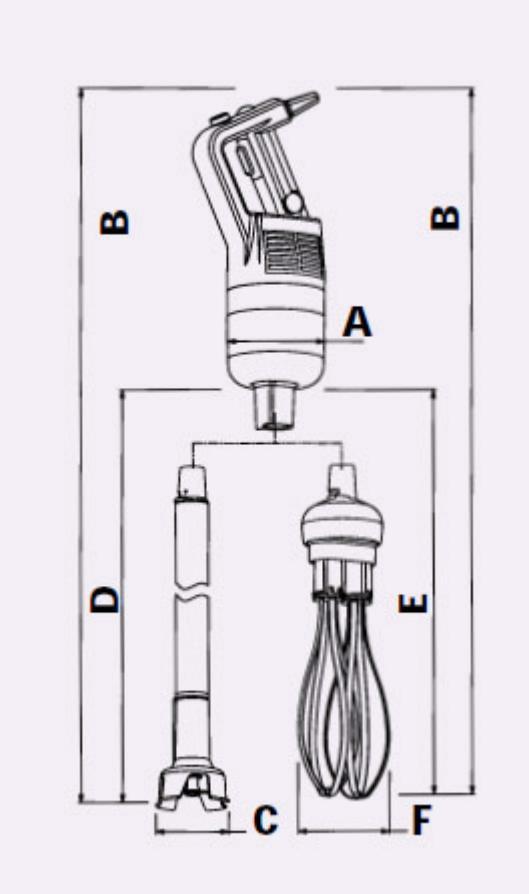
Rozměry - varianta Combi:

- A: 94 mm
- B: 650 / 610 mm
- C: 90 mm
- D: 250 mm
- E: 390 mm
- F: 120 mm

GASTROFORM, s.r.o.
Ondrova 9, Brno
63500

Tel: 546 223 099
Tel: 603 821 268
Fax: 546 220 328

Web: www.gastroform.cz
Shop: www.profikuchyne.cz
E-mail: info@gastroform.cz



Další fotografie:





GASTROFORM, s.r.o.
Ondrova 9, Brno
63500

Tel: 546 223 099
Tel: 603 821 268
Fax: 546 220 328

Web: www.gastroform.cz
Shop: www.profikuchyne.cz
E-mail: info@gastroform.cz