- typ Combi (se šlehací metlou)

Ruční ponorný mixér Robot Coupe Mini MP 240 - typ Combi (se šlehací metlou)



Výrobce	Robot Coupe
Výkon	290 W
Délka ramene	240 mm
Objem	< 15 litrů
Variabilní rychlost	2000 - 12500 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.

Naše cena bez DPH : 17.240 Kč
Naše cena s DPH : 20.861 Kč
Dostupnost: 1-2 týdny
Katalogové číslo: 34780
Typ: Combi (se šlehací metlou)

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

Ruční ponorný mixér Robot Coupe Mini MP 240 je vhodný pro menší zpracovávané množství (do 12 litrů) a hodí se zejména pro menší restaurace, jesle, školky, lahůdkářství a jiné menší provozy.

Mini velikost, maxi výkon. Ideální pro "omáčky a malé porce".

Technické parametry mixéru:

- Výkon: 290 W
- Napětí: 230 V
- Rychlost:
  - Model V.V.: 2000 - 12500 otáček za minutu (variabilní rychlost)
  - Model Combi: mixér 2000 - 12500 otáček za minutu, šlehač 350 - 1560 otáček za minutu (variabilní rychlost)
- Délka tyče: 240 mm
- Délka metle: 185 mm
- Celková délka mixéru:
  - Model V.V.: 535 mm
  - Model Combi: 535 mm (mixér) / 550 mm (šlehač)
- Hmotnost: 1,5 kg
- Určeno pro mixování malých množství směsí
- Možnost šlehacího nástavce: ano

Konstrukční vlastnosti:

- Perfektní hygiena - snadno odnímatelná noha a zvon, rozebíratelný nůž.
- Nerezový nůž, zvon i noha mixéru.
- Disk na emulze umožňuje provzdušnění studených nebo teplých omáček, které se zlehčí a napění.
- 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.

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

Motorový blok:

- Model s plynulou regulací rychlostí - variabilní rychlost Vám pomůže přizpůsobit rychlost otáček pro zvolený druh přípravy a zamezí nežádoucímu šplíchání tekutiny. Umožňuje tak lepší kontrolu konzistence zpracovávané suroviny.
- Systém automatické regulace rychlosti - stálá rychlost při jakémkoliv složení zpracovávané směsi.

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



VARIABILNÍ RYCHLOST
Volitelná rychlost mixéru 2000-12500 ot./min. umožňuje snazší kontrolu konzistence.



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



MNOHOSTRANNÁ VYUŽITELNOST
Vlisovaný nerezový nůž zaručuje perfektní hygienu. Tvar nože zaručuje optimální výsledek mixování pro přípravu polévek, hustých polévek a omáček.





Disk na emulze zjemňuje a provzdušňuje studené i teplé omáčky a dodává jim krémovou konzistenci, díky které skvěle drží na talíři.





SNADNÉ ČIŠTĚNÍ



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

Standartní vybavení:

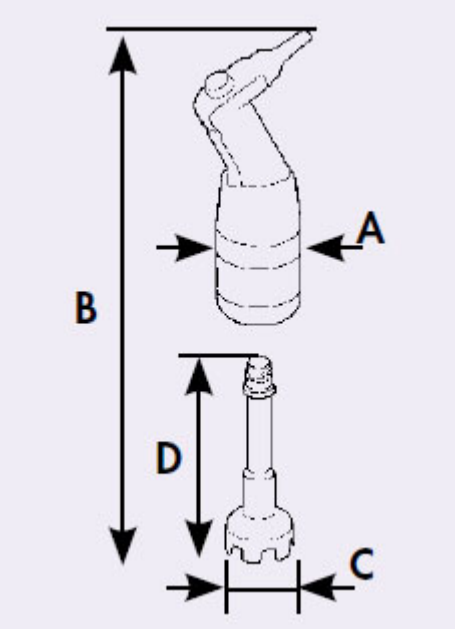
- mixovací nůž
- disk na šlehání
- držák na zavěšení
- montážní klíč pro snadné rozebrání mixovacího nože

Vybavení navíc u modelu Combi:

- šlehací nástavec

Rozměry - varianta V.V.:

- A: 78 mm
- B: 535 mm
- C: 65 mm
- D: 240 mm



Rozměry - varianta Combi:

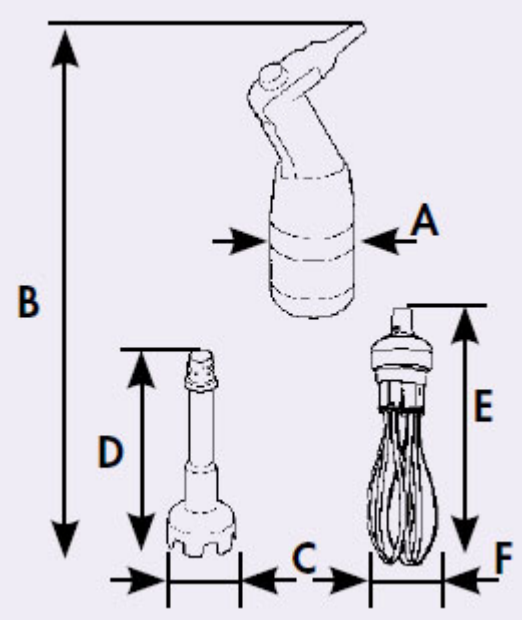
- A: 78 mm
- B: 535 / 550 mm
- C: 65 mm
- D: 240 mm

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

- E: 255 mm
- F: 100 mm



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