- typ V.V. ULTRA C

Ruční ponorný mixér Robot Coupe MP 450 - typ V.V. ULTRA C



Výrobce	Robot Coupe
Výkon	500 W
Délka ramene	450 mm
Objem	100 litrů
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 : 19.880 Kč
Naše cena s DPH : 24.055 Kč
Dostupnost: 1-2 týdny
Katalogové číslo: 34850L
Typ: V.V. ULTRA C

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

Ruční ponorný mixér Robot Coupe MP 450 je ideální pro velké množství zpracovávaných surovin (do 100 litrů) a hodí se zejména pro velkokapacitní kuchyně hromadného stravování s intenzivním provozem.

Robustní, ergonomický, výkonný. S novým patentovaným systémem "Easy Plug" pro snazší výměnu přívodního kabelu.

Technické parametry mixéru:

- Výkon: 500 W
- Napětí: 230 V
- Rychlost:
  - Model Ultra: 9500 otáček za minutu (1 rychlost)
  - Model V.V. Ultra: 1500 - 9000 otáček za minutu (variabilní rychlost)
  - Model Combi Ultra, FW Ultra: mixér 1500 - 9000 otáček za minutu, šlehač 250 - 1500 otáček za minutu (variabilní rychlost)
- Délka tyče: 450 mm
- Délka metle:
  - Model Combi Ultra, FW Ultra: 280 mm
  - Model XL FW Ultra: 610 mm
- Celková délka mixéru:
  - Model Ultra, V.V. Ultra: 840 mm
  - Model Combi Ultra: 890 mm (mixér) / 840 mm (šlehač)
  - Model FW Ultra: 805 mm
  - Model XL FW Ultra: 1210 mm
- Hmotnost:
  - Model Ultra: 4,9 kg
  - Model V.V. Ultra: 5,0 kg
  - Model Combi Ultra: 6,1 kg
  - Model FW Ultra: 4,3 kg
  - Model XL FW Ultra: 4,5 kg
- Určeno pro mixování do 100 litrů směsi
  - Model XL FW Ultra: do 150 litrů směsi
- Možnost šlehacího nástavce: ano

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

Konstrukční vlastnosti:

- Na rukojeti je kontrolka, která signalizuje správné zacvaknutí přívodní šňůry.
- 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 přístroj - šetří prostor a snadno se používá.
- Ergonomický tvar držadla je uzpůsobený pro správné a pohodlné uchopení.

Motorový blok:

- Modely s plynulou regulací rychlosti - variabilní rychlost Vám pomůže přizpůsobit rychlost otáček pro určitý druh přípravy a zamezí nežádoucímu šplíchání tekutiny. Umožňuje tak lepší kontrolu konzistence zpracovávané suroviny.
- Výkonný motor zajistí 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.



U modelů s variabilní rychlostí V.V. Ultra, Combi Ultra a FW Ultra - lehce dostupné tlačítko pro regulaci otáček, změnit rychlost tak lze snadno, pohybem jedné ruky.

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



Hrot motorového bloku k použití jako podpěra a podstavec na okraji nádoby pro ještě snadnější manipulaci.



Nový systém navíjení přívodního kabelu pro snazší úklid a optimální životnost.



NOVINKA - EASY PLUG
Nový patentovaný systém "Easy Plug" pro snazší výměnu přívodního kabelu a 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



PERFEKTNÍ HYGIENA
Rozebíratelný nerezový nůž a zvon pro snadné čištění a údržbu.



ZVON Z NEREZ OCELI

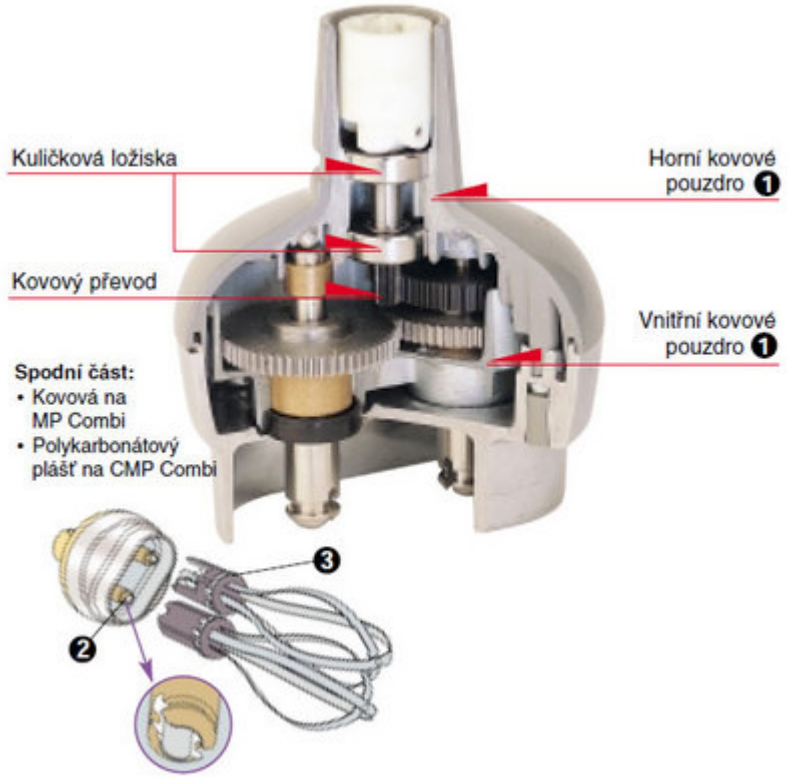


GASTROFORM, s.r.o.
Ondrova 9, Brno
63500

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



- 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

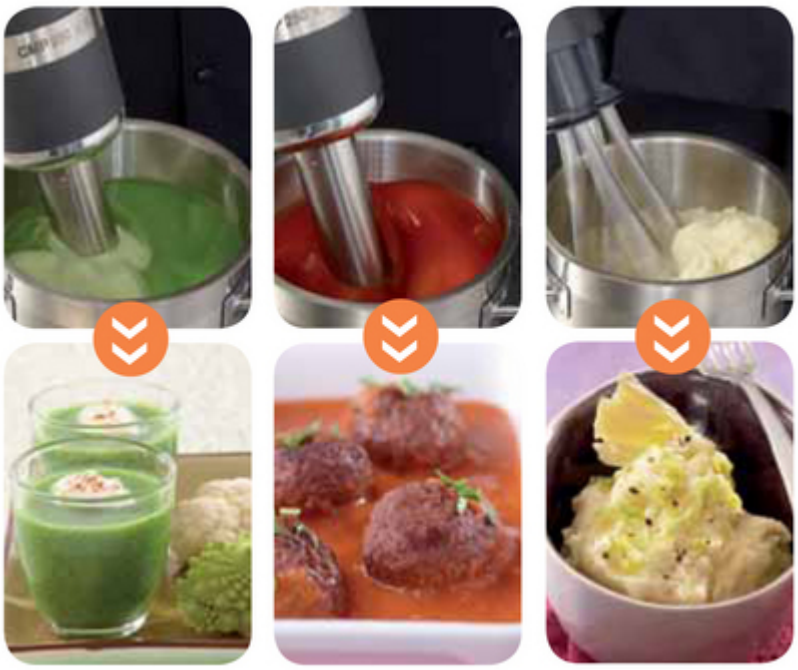
Dezerty:

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

Volitelné vybavení:

- držák na nádobu

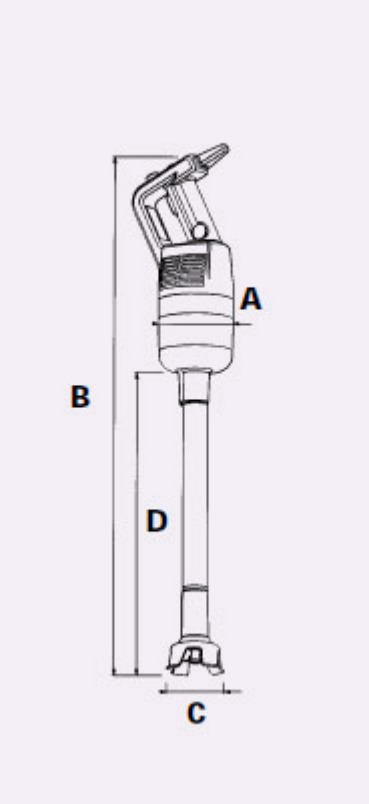
GASTROFORM, s.r.o.
Ondrova 9, Brno
63500

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

Rozměry - varianta Ultra, V.V. Ultra:

- A: 125 mm
- B: 840 mm
- C: 100 mm
- D: 450 mm



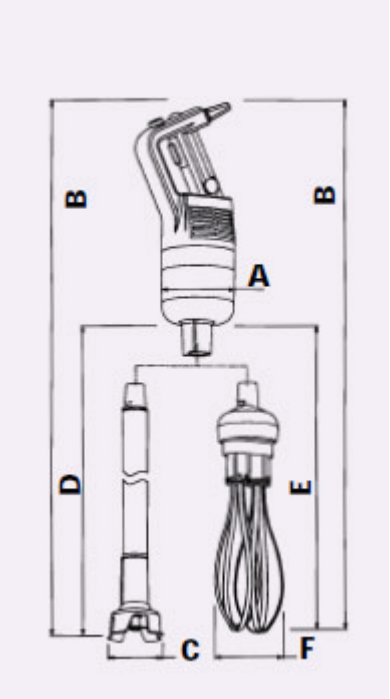
Rozměry - varianta Combi Ultra:

- A: 125 mm
- B: 890 / 840 mm
- C: 100 mm
- D: 510 mm
- E: 440 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



Rozměry - varianta FW Ultra:

- A: 125 mm
- B: 805 mm
- C: 120 mm
- D: 460 mm
- E: 440 mm
- F: 120 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



robot coupe

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