

robot coupe®

Des Mixers Plongeants « à la perfection » pour la Restauration commerciale



Parmi ses cinq gammes de Mixers Plongeants rassemblant 21 modèles, Robot-Coupe hisse les Mixers plongeants Compacts CMP aux standards les plus exigeants !

Désormais, les Mixers Plongeants Compacts CMP sont équipés d'une Poignée Ergonomique pour toujours plus de confort, d'un Bloc Moteur en inox pour toujours plus de robustesse, d'un Ergot pour toujours plus de maniabilité. Ils sont aussi dotés du câble d'alimentation breveté EasyPlug, remplaçable en 5 secondes seulement, exclusivité Robot-Coupe et véritable révolution lors de son ajout sur les Mixers Plongeants MP Large en 2014 !

Déjà compacts, légers et conçus pour une hygiène irréprochable (cloche et couteau démontables), les Mixers Plongeants Compacts CMP deviennent encore plus robustes, encore plus confortables et toujours plus facilement réparables.

Des bénéfices non négligeables pour les Restaurants et Traiteurs dotés de petites équipes qui préparent quotidiennement, parfois même plusieurs fois par jour, entre 15 et 45 litres de soupes, sauces, purées...

Comme toujours, Robot-Coupe met un point d'honneur à ancrer son savoir-faire dans le temps, à capitaliser sur son expérience pour perfectionner ses machines en continu.

robot-coupe.fr
#THEsolution