

Brazos Trituradores «perfectos» para la Restauración comercial



De sus cinco gamas de Brazos Trituradores que incluye sus 21 modelos, ¡Robot-Coupe adapta los Brazos trituradores Compactos CMP a las normas más exigentes!

De ahora en adelante, los Brazos Trituradores Compactos CMP están equipados con una Asa Ergonómica para un mayor confort, de un Bloque Motor en acero inoxidable para una mayor robustez y de una Uña para una mayor manejabilidad. También están dotados de un cable de alimentación patentado EasyPlug, que puede reemplazarse en tan sólo 5 segundos, es una exclusividad de Robot-Coupe ¡y una gran innovación cuando se le añadió a los Brazos Trituradores grandes MP en el 2014 !

Son compactos, ligeros y diseñados para conservar una higiene irreprochable (campana y cuchilla desmontables), los Brazos Trituradores Compactos CMP son ahora más robustos, más confortables y aún más fáciles de reparar.

Beneficios nada desdeñables para los restaurantes y servicios de catering que tienen poco personal de cocina y que preparan todos los días, e incluso varias veces al día, entre 15 y 45 litros de sopas, salsas, purés, etc.

Como siempre, Robot-Coupe se esfuerza por arraigar su saber-hacer a lo largo del tiempo, aprovechando su experiencia para perfeccionar continuamente sus máquinas.