

De «perfecte» staafmixers voor de commerciële restauratie



Van de vijf assortimenten staafmixers met 21 modellen brengt Robot-Coupe nu ook de compacte staafmixers CMP met de hoogste kwaliteitsnormen!

De compacte staafmixers CMP hebben voortaan een ergonomische handgreep voor nog meer gebruikscomfort. De nog robuustere staafmixers met nieuw roestvrijstalen motorblok zijn voorzien van een nok waardoor ze ook beter hanteerbaar zijn. Bovendien zijn ze tegenwoordig ook voorzien van een gepatenteerd EasyPlug netsnoer, dat direct vervangen kan worden. Deze innovatie van Robot-Coupe zorgde in 2014 voor een ware revolutie, toen onze grote MP staafmixers ermee werden uitgerust!

De CMP staafmixers, die al licht en compact waren, en speciaal zijn ontwikkeld voor een perfecte hygiëne (demonteerbare klok en mes) zijn nu nog robuuster, nog comfortabeler in het gebruik en nog gemakkelijker te repareren.

Dat zijn voordelen die ertoe doen voor traiteurs en restaurateurs met kleine teams die dagelijks, en soms zelfs meerdere keren per dag, 15 tot 45 liter soep, saus, puree etc. bereiden.

Zoals onze klanten gewend zijn, blijft Robot-Coupe zijn knowhow innoveren en zet het zijn ervaring in om de machines voortdurend te perfectioneren.

robot-coupe.com
#THEsolution