

WYBIERZ ODPOWIEDNI MIKSER

- wszystkie modele mikserów zostały zaprojektowane tak, by spełniać wszelkie wymagania w zakresie jakości, wydajności, bezpieczeństwa i higieny
- w łatwy i szybki sposób można przygotować zupy, kremy, przeciera warzywne, musy owocowe z idealnym efektem końcowym dzięki wykorzystaniu noża tnącego i dzwonu ze stali nierdzewnej
- pokrętło regulacji obrotów umieszczone w górnej części pozwala na łatwą i widoczną obsługę (tylko w modelach V.V.)
- specjalnie opracowany kształt uchwytu umożliwia dobre trzymanie sprzętu i użytkowanie bez wysiłku
- podstawę i nóż można całkowicie rozmontować, co zapewnia łatwe mycie, doskonałe warunki higieny i łatwą konserwację - system ten został opatentowany przez Robot-Coupe i odpowiada procedurze HACCP
- podstawa, osłona i nóż są wykonane z nierdzewnej stali w celu zapewnienia dłuższej żywotności (tylko w modelach MP Ultra)
- nóż wykonany z odlewu zapewnia doskonałe warunki higieny
- specjalne ostrzenie pozwala na optymalną jakość krojenia i większą wydajność
- **szerszą ofertę znajdziesz na: stalgastr.com**

GAMA COMBI

- Mini MP - CMP - MP Ultra - MP FW Ultra



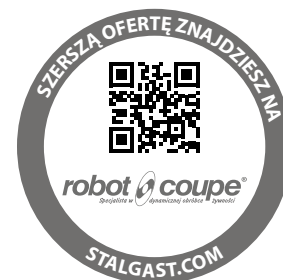
Mini MP NAJLEPSZE DO PRZYGOTOWYWANIA NIEWIELKICH PORCJI



CMP NAJLEPSZE DLA RESTAURACJI (DO 45 LITRÓW)



MP Ultra NAJLEPSZE DLA PLACÓWEK ZBIOROWEGO ŻYWIENIA / DANIA GOTOWE INTENSYWNE UŻYTKOWANIE

GAMA MINI

- Mini MP



711161
Mini MP 160 V.V.

7 l
220 W

711191
Mini MP 190 V.V.

10 l
250 W

711241
Mini MP 240 V.V.

12 l
270 W

GAMA ŚREDNIA

- CMP



711251
CMP 250 V.V.

15 l
310 W

711300
CMP 300 V.V.

30 l
350 W

711351
CMP 350 V.V.

45 l
400 W

Do przyrządzania małych ilości

Najlepsze do restauracji

GAMA SZEROKA

- MP



711350
MP 350 Ultra

50 l
440 W

711355
MP 350 V.V Ultra

50 l
440 W

711450
MP 450 Ultra

100 l
500 W

711455
MP 450 V.V Ultra

100 l
500 W

711550
MP 550 Ultra

200 l
750 W

711600
MP 600 Ultra

300 l
850 W

711800
MP 800 Turbo

400 l
1000 W

Najlepsze do placówek zbiorowego żywienia / dania gotowe. Intensywne użytkowanie

MIKSER RĘCZNY-GAMA MINI

- specjalne do: sosów, kremów i małych potraw
- w komplecie: nóż i tarcza do emulgowania
- specjalnie opracowany kształt uchwytu umożliwia dobre trzymanie sprzętu i użytkowanie bez wysiłku
- model Combi jednocześnie posiada mikser i trzepaczkę
- każde urządzenie dostarczane jest z mocowaniem ściennym
- prędkość obrotowa trzepaczki: 350-1560 obr./min



Nr kat.	Produkt	L mm (ramienia)	N obr/min	S litry	P kW	U V
711161	mini MP 160 V.V.	160	2000-12500	do 8	0,22	230
711191	mini MP 190 V.V.	190	2000-12500	do 10	0,25	230
711241	mini MP 240 V.V.	240	2000-12500	do 12	0,27	230
711192	mini MP 190 Combi	190	2000-12500	do 10	0,25	230
711242	mini MP 240 Combi	240	2000-12500	do 12	0,27	230
711998	Różga do miksowania	-	-	-	-	-

MIKSER RĘCZNY-GAMA ŚREDNIA

- do obróbki średnich ilości w naczyniach od 15 do 45 l
- całkowity demontaż dzwonu i noża zapewnia doskonałe warunki higieny
- spełniają wymagania HACCP



Nóż i dzwon łatwe w demontażu, Zgodne z HACCP



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm (ramienia)	N obr/min	S litry	P kW	U V
1.	711251	CMP 250 V.V.	250	2300-9600	do 15	0,31	230
2.	711300	CMP 300 V.V.	300	2300-9600	do 30	0,35	230
3.	711351	CMP 350 V.V.	350	2300-9600	do 45	0,40	230

UCHWYT DO MIKSERÓW

- łatwy do utrzymania w czystości
- pasuje do pojemników o dowolnej średnicy
- eliminuje konieczność trzymania urządzenia
- pasuje do mikserów z linii MP i CMP



Nr kat.
711995

MIKSER RĘCZNY – GAMA SZEROKA

- możliwość obróbki w naczyniach o pojemności do 400 litrów
- zespół silnikowy ze stali nierdzewnej
- łatwy demontaż dzwonu umożliwia szybkie czyszczenie
- 711355, 711455 - płynna regulacja obrotów



Nóż i dzwon
łatwe w
demontażu,
Zgodne z
HACCP



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm (ramienia)	N obr/min	S litry	P kW	U V
1.	711355	MP 350 V.V. Ultra	350	1500-9000	do 50	0,44	230
2.	711455	MP 450 V.V. Ultra	450	1500-9000	do 100	0,50	230
3.	711350	MP 350 Ultra	350	9500	do 50	0,44	230
4.	711450	MP 450 Ultra	450	9500	do 100	0,50	230
5.	711550	MP 550 Ultra	550	9500	do 200	0,75	230
6.	711600	MP 600 Ultra	600	9500	do 300	0,85	230
7.	711800	MP 800 Turbo	740	9500	do 400	1,00	230

MIKSER RĘCZNY-GAMA COMBI

- modele posiadają nóż i trzepaczkę
- metalowa przekładnia do trzepaczki zapewnia dużą odporność sprzętu
- do obróbki w naczyniach o pojemności do 100 l

Obudowa trzepaczki wykonana w całości z metalu zapewnia większą wytrzymałość urządzenia



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm (ramienia)	N obr./min (nóż)	N obr./min (trzepaczki)	S litry	P kW	U V
1.	711252	CMP 250 Combi	250	2300-9600	500-1800	do 15	0,31	230
2.	711302	CMP 300 Combi	300	2300-9600	500-1800	do 30	0,35	230
3.	711352	MP 350 Combi Ultra	350	1500-9000	250-1500	do 50	0,44	230
4.	711452	MP 450 Combi Ultra	450	1500-9000	250-1500	do 100	0,50	230
5.	711999	Różga do miksera 711352, 711452 (L=690 mm)	-	-	-	-	-	-

MIKSER BAMIX GASTRO

- w komplecie: 3 końcówki (nóż gwiazdka, tarcza ubijająca, tarcza miksująca)
- uchwyt do powieszenia na ścianie z miejscem na końcówki
- 2 prędkości:
model 710200 – 10000/17000 obr./min
model 710350 – 18000/22000 obr./min



bamix® of Switzerland

Nr kat.	L mm (ramienia)	P kW	U V
710200	180	0,20	230
710350	280	0,35	230

MIKSER RĘCZNY

- 2 prędkości 15500/20500 obr./min
- urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej



WARING
COMMERCIAL



Nr kat.	L mm (ramienia)	P kW	U V
710930	158	0,18	230