GAMMA COMBI

L'accessorio frusta Robot-Coupe disponibile sui Mini MP Combi, CMP Combi, MP Combi Ultra e MP FW vi permetterà di omogeneizzare, mescolare, separare, montare, impastare.

POTENZA
Motorizzazione rinforzata
+15% per una macchina sempre più efficiente.

ERGONOMIA
Impugnatura ergonomica per una migliore comodità di utilizzo

FACILITÀ DI LAVORAZIONE
Pulsante di velocità variabile facile da manipolare con una sola mano.

COMFORT
Principio di autoregolazione della velocità per le preparazioni elaborate.

OMOGENEIZZARE

Salsa vinaigrette, maionese, salsa verde o salsa cocktail...

MESCOLARE

Impasto per le crêpe, passata di pomodoro, condimenti...

SEPARARE

Semola, riso, grano, quinoa...

MONTARE

Albumi a neve, mousse di cioccolato, panna montata...

IMPASTARE

Purè di patate, pasta per i bigné, pastella per fritture...

INNOVAZIONE

SCATOLA INGRANAGGI FRUSTA METALLICA

ROBUSTEZZA
Ingranaggi **metallici** contenuti in 2 alloggiamenti metallici per una maggiore robustezza e per permettere di sopportare notevoli sforzi.

IGIENE
Fruste con rivestimento per garantire un'igiene perfetta.

ERGONOMIA
Aggancio rapido delle fruste sulla base e della base sul blocco motore per un montaggio e smontaggio semplificati.