

WMF Profi Plus Meat Mincer



WMF Profi Plus Meat Mincer

Расширение премиального ассортимента
теперь и в линейке электрических
мясорубок:





Мясорубка Profi Plus



- Безупречное измельчение для самых взыскательных
- Культовый премиальный дизайн от WMF

Мясорубка Profi Plus – это немецкое качество в литом алюминиевом корпусе с автоматическими программами для разных типов мяса, которые гарантируют непревзойденный результат. Пониженный уровень шума для комфортного использования и премиальное качество материалов изготовления.



Премиальная
сталь Cromargan®



Сенсорное
управление



Высокая
производительность
2200 Ватт



Долговечность
Премиальная сталь Cromargan®



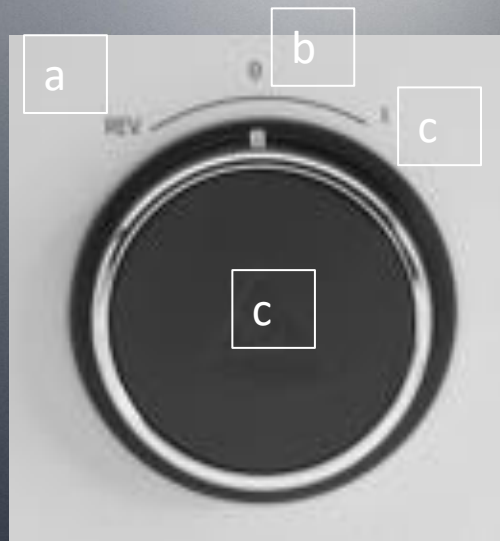
Низкий уровень
шума <75 дБ



Легкое
очистение

WMF Profi Plus Meat Mincer

Конструкция прибора:



1. Корпус мясорубки
2. Шнековая камера
3. Фиксатор (гайка)
4. Мясоприемник
5. Лоток мясоприемника
6. Толкатель
7. Сенсорный LED дисплей
8. Механическое управление
- a) Реверс
- b) 0 (off) Выкл.
- c) 1 (on) Вкл.
- d) Кнопка отсоединения шнековой камеры
9. Отсек для хранения решеток



Премиальная
сталь Cromargan®



Крупнейший промышленный концерн в истории Германии, официально созданный в 1860 году. Добыча угля, производством стали, артиллерии, военной и сельскохозяйственной техники,, текстильного оборудования, автомобилей, судов и локомотивов.



Krupp создает нержавеющей сталь. WMF использует ее в производстве своей продукции в 1930 году (по настоящее время) под названием Cromargan®. С этого момента бренд WMF ассоциируется с высоким качеством и лидерством в сегменте вот уже 90 лет.

Комплектация:

- Три вида решеток: 3 мм, 4 мм, 7 мм;
- Насадка для приготовления домашней колбасы, сосисок и купат;
- Насадка для приготовления кеббе и зраз (полые мясные трубочки для фарширования начинкой: сыр, рис с зеленью, грибы и т.д.);
- Аксессуар для очистки решеток;
- Лоток Cromargan;
- Толкатель с металлическим элементом Cromargan.



Сенсорное управление

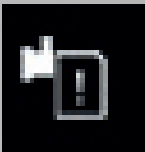


Интуитивно понятное сенсорное управление мясорубкой

- Светодиодный дисплей с сенсорным управлением, 3 мя скоростными режимами, и понятной индикацией позволяет увеличить рабочий ресурс мотора, так как для каждого типа мяса есть специальный режим и мотору не нужно всегда работать на одной максимальной скорости.
- Внешний вид сенсорного экрана служит украшением и дополняет легендарный стиль WMF, а так же, выгодно выделяет мясорубку среди подобных приборов и сделает ее украшением вашей кухни.



Пиктограммы сенсорного дисплея

	Кнопка управления мясорубкой.	Чувствительный сенсор для регулировки скорости без усилий. Позволяет выбрать нужную программу для конкретного типа мяса.
	Три автоматические программы для разных типов мяса.	Для каждого типа мяса есть специальный режим и мотору не нужно всегда работать на одной максимальной скорости.
	Автореверс	Функция автоматического обратного хода. Срабатывает в момент, когда шнек забит и избавляет от потребности разбирать шнековую камеру для устранения проблемы или включения программы вручную.
	Индикация скорости, где S – медленная скорость, а III – максимально быстрая.	Индикация скорости показывает уровень нагрузки мотора во время работы прибор на выбранной программе.
	Индикация отсоединения шнековой камеры.	Загорается тогда, когда шнековая камера снята или не верно установлена. Мясорубка не включается при этой индикации, так работает одна из систем безопасности мясорубки.
	Индикация засора в шнековой камере.	При переработке мяса в случае засора в шнековой камере включается функция авторейверса, если три раза подряд авторейверс не устраняет засор, загорается индикатор и шнек нужно очистить вручную. Индикация позволяет поддерживать работоспособность мясорубки.



Высокая
производительность
2200 Ватт

350 Ватт
Номинальная

Производительность
1,7 кг в минуту

2200 Ватт
Предельная

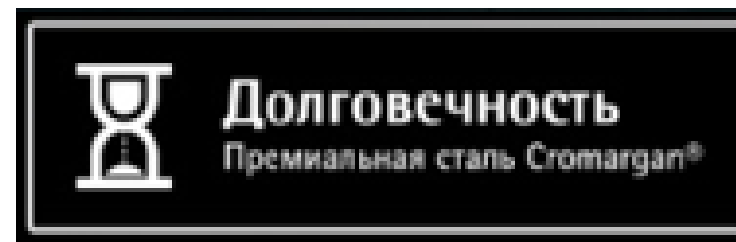


Важен интервал между номинальной и предельной мощностью.

Благодаря большому интервалу между номинальной и предельной мощностями, мясорубка имеет большую производительность в обычном ритме загрузки мяса - 1,7 кг в минуту.



1. Датчики, отвечающие за принудительное отключение на плате;
2. Плавкие предохранители на моторе, *пожарная безопасность*;
3. Вентилятор охлаждения на моторе + металлический корпус;
4. Металлический редуктор;
5. Авторейверс;
6. Блокировка мотора при неправильном установлении шнековой камеры.



Мотор надежно защищен от экстремальных нагрузок, это гарантирует максимальную безопасность и долговечность мясорубки.





Долговечность
Премиальная сталь Cromargan®

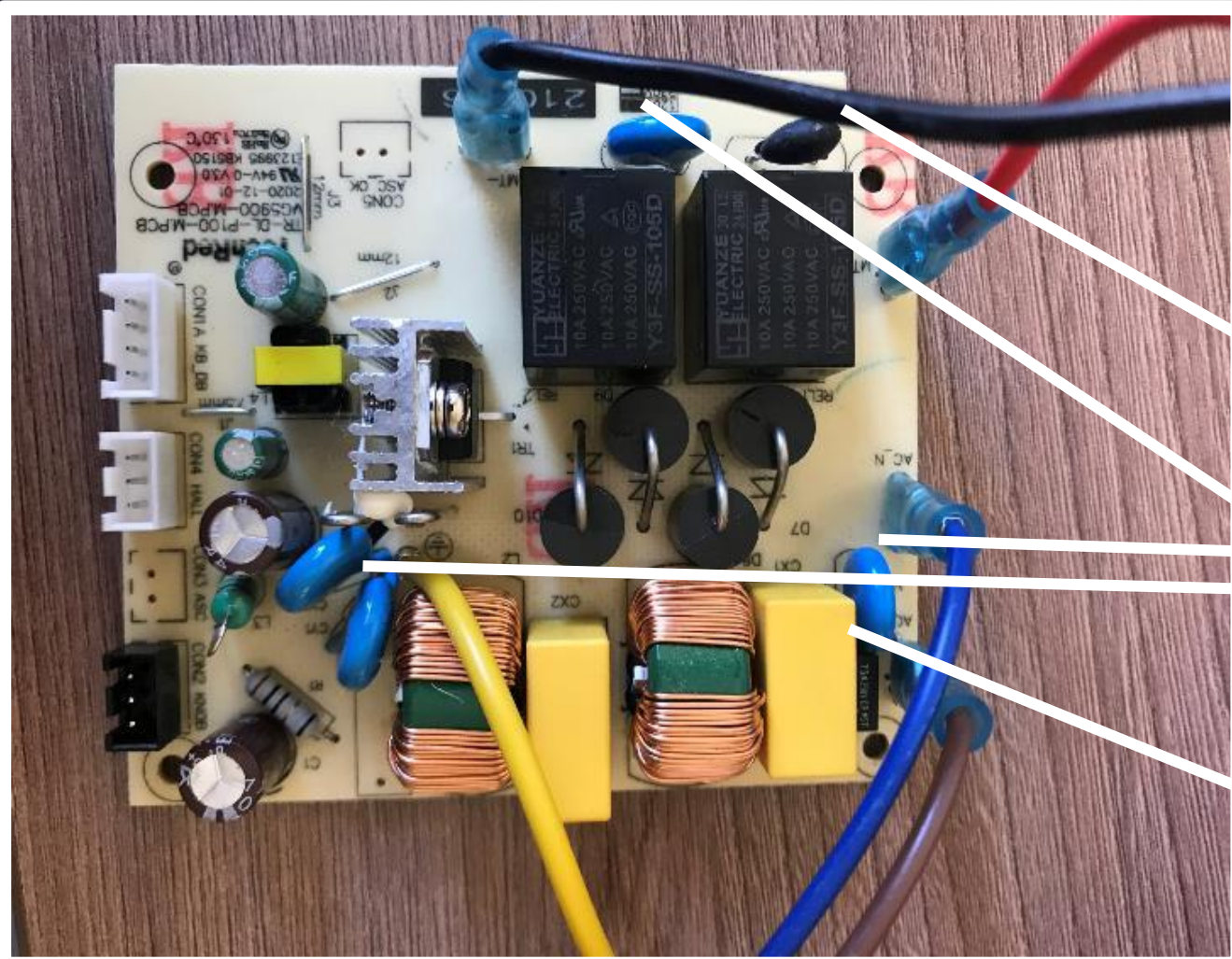
1. Датчики, отвечающие за принудительное отключение на плате:

При повышении температуры, тока или напряжения. Служат датчиками контроля и размыкателями цепи в случае превышения допустимых параметров.

Терморезистор (термистор) 5D9. Размыкает цепь при повышении температуры. Когда остынет – можно пользоваться.

Варисторы. Перегорает при избыточном напряжении (10D471K). Защита самой электронной платы.

Предохранитель по току.



2. ПОЖАРНАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ:

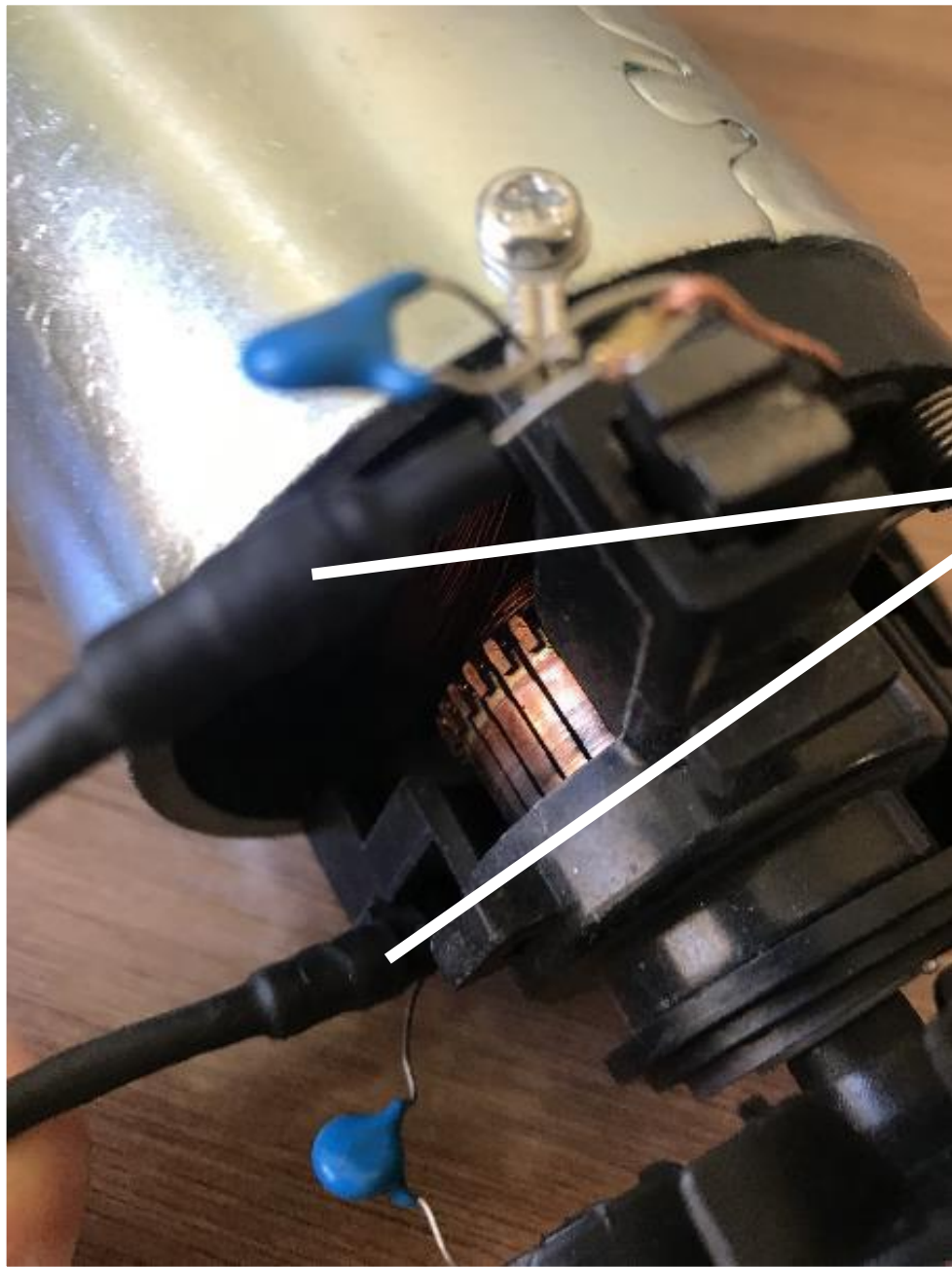


Долговечность
Премиальная сталь Cromargan®

Плавкие предохранители на моторе.

При повышении тока до предельного значения нить плавкого предохранителя перегорает, принудительно размыкая цепь

С учетом наличия большого числа электронных датчиков, крайне маловероятно, что плавкий предохранитель перегорит, однако, предусмотрены и учтены любые риски.





3. Вентилятор охлаждения мотора



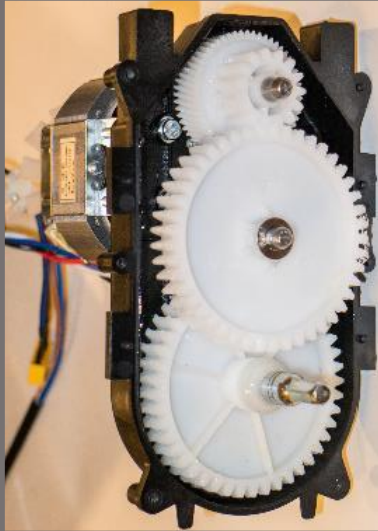
Долговечность
Премиальная сталь Cromargan®

Вентилятор, установленный на одной оси с мотором также охлаждает его в процессе работы + металлический корпус.

Металлический корпус (алюминиевый) помогает трансмиссии легче охлаждаться, т.к. металл имеет более высокую теплопроводность, чем пластик.

4. Редуктор:

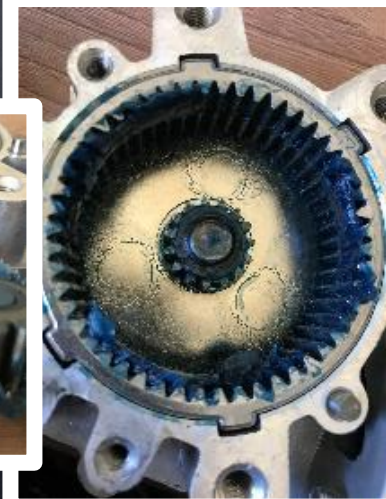
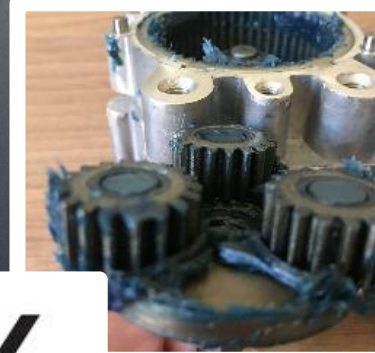
Обычная мясорубка



Обычная коробка (трансмиссия)
Пластиковый корпус, пластиковая
начинка – шестерни.



Металлический корпус
(алюминиевый) помогает
трансмиссии легче охлаждаться,
т.к. металл имеет более
высокую теплопроводность, чем
пластик.



WMf

Круговой металлический
редуктор (шестерни
изготовлены из стали) – более
надежная конструкция
выдерживает гораздо БОЛЬШУЮ
нагрузку. Минимальная
вероятность повреждения
редуктора. Деформация
исключена.

4. Редуктор:

- Позволяет при небольшом потреблении электроэнергии обеспечивать **высокий крутящий момент**. Это значит, что мясорубка будет потреблять значительно меньше, обеспечивая при этом сочную консистенцию фарша. Также более аккуратная подача продукта из шнековой камеры;
- Сравнительно небольшие габариты редуктора, за счет чего в корпусе есть место под большой высокопроизводительный мотор;
- Высококачественные смазочные материалы внутри редуктора, которые не требуют замены. Смазка гораздо более качественная, чем в обычных редукторах, и более густая, что позволяет лучше защищать шестерни при сильных нагрузках;
- Элементы трансмиссии на надежных подшипниках, что также делает конструкцию максимально надежной, снижает вибрацию и шум.

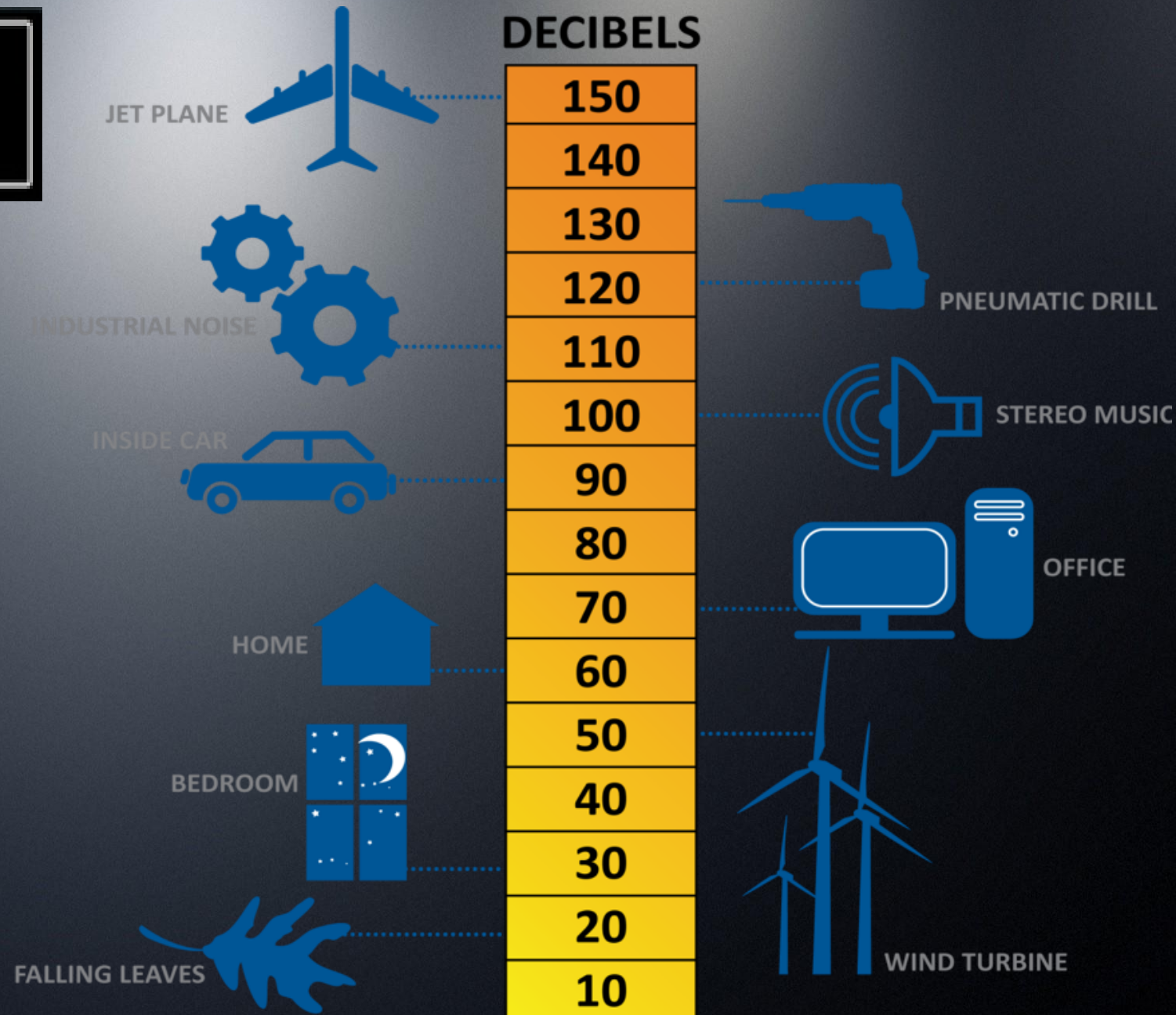


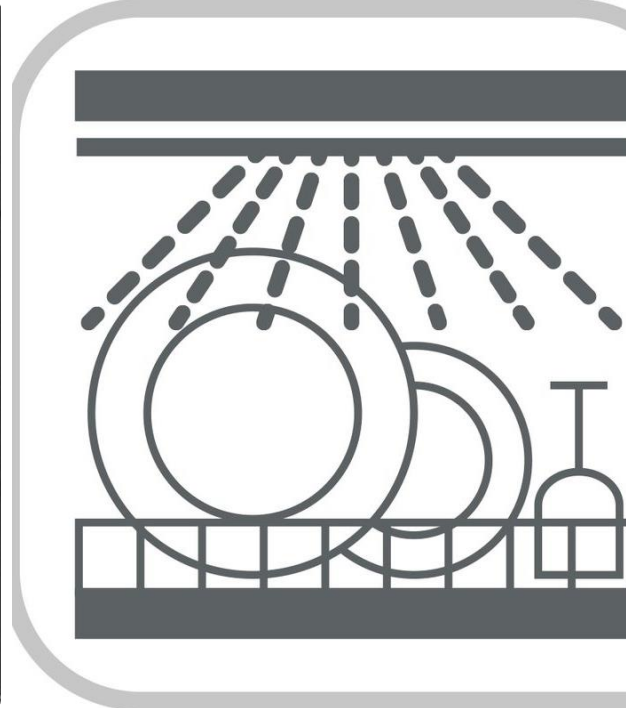
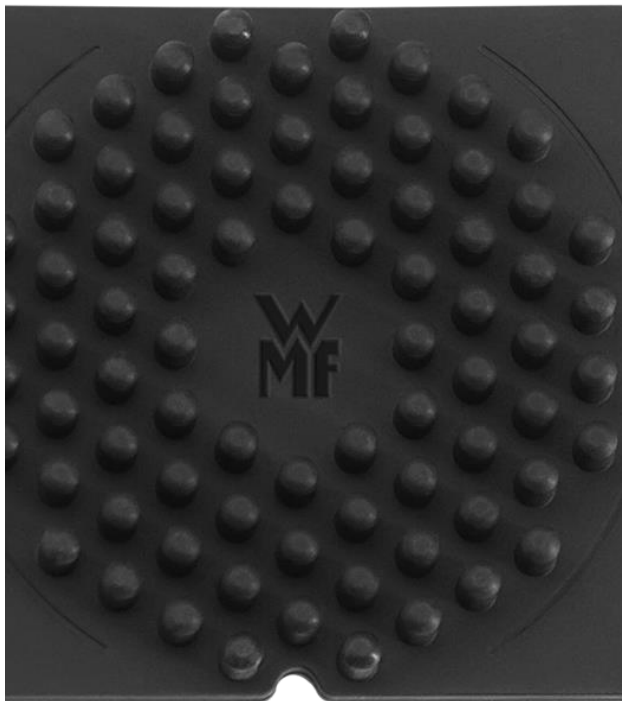


Низкий уровень
шума <75 дБ

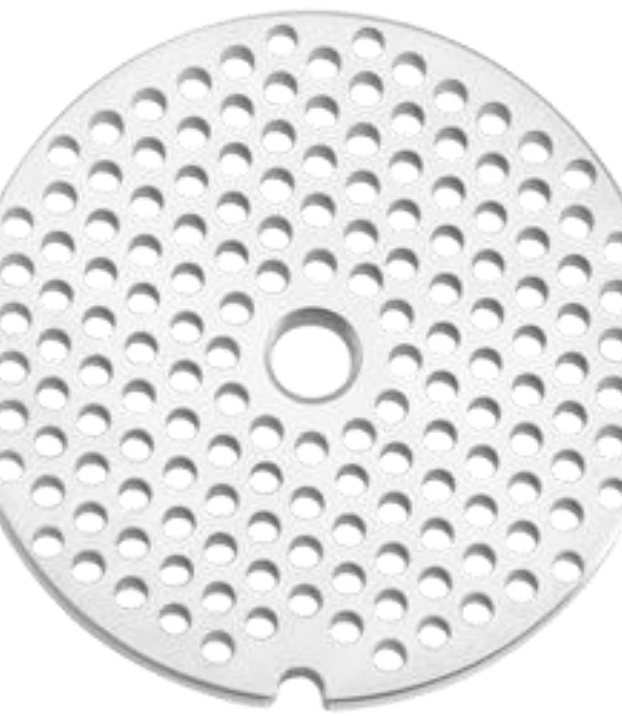
Тихо работает даже на максимальной скорости:

- Особенность расположения мотора;
- Внутренний кожух из толстого пластика;
- Качественные соединительные элементы;
- Особенность конструкции в шнеке + литой корпус из алюминия + Особенность конструкции самой мясорубки (форма, размер, прорезиненные ножки) = минимизация вибрации и отсутствие люфта.





Идеальный сплав металла дает возможность мыть некоторые съемные элементы в посудомоечной машине - это показатель максимальной устойчивости к коррозии.



- **Легкая очистка**

Аксессуар для очистки решёток.
Три вида: 3 мм, 4 мм, 7мм

Отмывать забитую остатками фарша решетку долго и хлопотно. WMF справиться быстрее. Специальный аксессуар предназначен для очистки перфорации от фарша за несколько секунд.

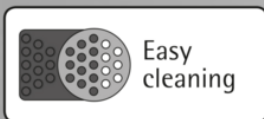
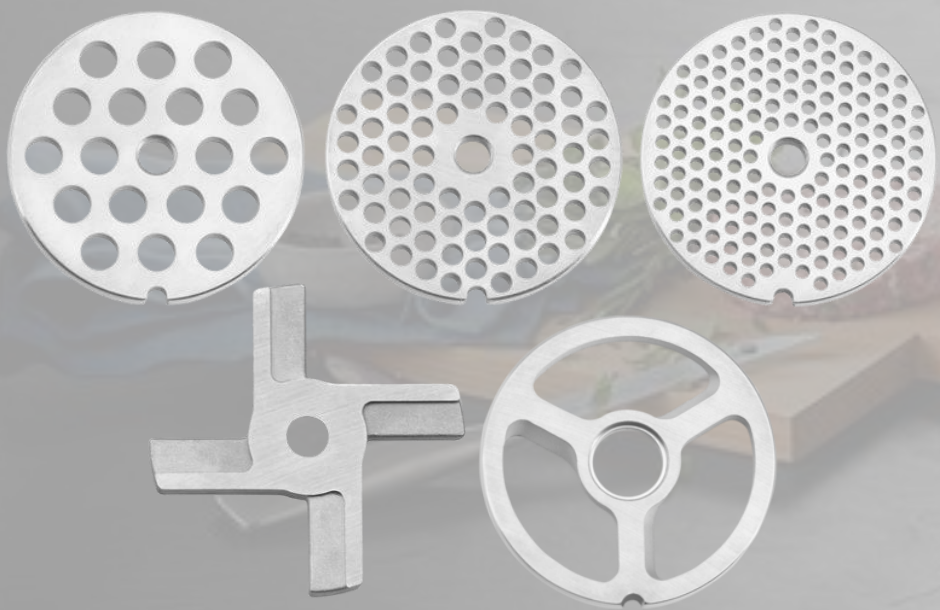
Три сплава металлов:

Cromargan®

- ✓ Закаленная сталь с высоким антикоррозийными свойствами. Можно мыть в посудомойке.

- ✓ Лоток и наконечник толкателя. Можно мыть в посудомоечной машине.

- Шнек, гайка, червячный вал алюминий литой; Нельзя мыть в посудомоечной машине.



Вечно острый нож + опора.

- Это специальная конструкция внутри шнека благодаря которой нож не нуждается в заточке на протяжении всего срока службы.



1. Мясо проталкивается средством вращения червячного вала (1) по направлению к опоре ножа (2) и к нему самому (3).
2. Опора вставлена в пазы и не двигается в процессе работы мясорубки. Направляет распределение мяса по шнековой камере к ножу.
3. Пара: опора и нож измельчают мясо в фарш идеальной консистенции за счет близкого расположения друг к другу.

Нож не имеет режущей острой кромки в традиционном плане:

- Не теряет эффективности в процессе эксплуатации
- Не нуждается в заточке
- Не требует замены



Модель	Moulinex HV9	WMF Profi Plus	BORK M782	BORK M786
Номинальная и максимальная мощность	1000w/2300w	350w/2200w	350w/2200w	450w/1250w
Производительность	5 кг в минуту	1,7 кг в минуту	2,5 кг в минуту	-
Кол-во скоростей	1	4	3	3
Реверс	Да, ручной режим	Да, автоматический	Да, автоматический	Да
Аксессуары	3 решетки, 3 конуса для нарезки/натириания/кубиками, 1 насадка для кеббе	3 решетки, 2 насадки для сосисок, 1 насадка для кеббе, 1 очиститель силиконовой решетки	3 решетки, 2 насадки для колбасы, 1 насадка для кеббе, 2 овощерезки/терки	4 решетки, 1 насадка для кеббе
Место для хранения аксессуаров	Да	Да	Нет	Да
Автоматическое отключение при перегреве	Да	Да	Да	Да
Материал корпуса	Пластик	Литой алюминий	Литой алюминий	Литой алюминий и пластик
Дисплей	Нет	LED сенсорный	LED не активный, управление ручное	LED не активный, управление ручное
Производство	Франция	Китай	Китай	Россия
Книга рецептов	Нет	Да	Нет	Нет
Цена	24990/16990	39990/29990 Promo	36000	32000

Мясорубка Profi Plus

- Максимальная мощность 2200 Ватт
- Низкий уровень <75 Дб
- Премиальный дизайн Cromargan®
- Система двух ножей
- Сенсорное управление
- Долговечность
- Сборка одним движением
- Автореверс
- Насадки в комплекте
- Номинальное напряжение: 220 – 240 В ~ 50-60 Гц
- Потребляемая мощность: 350 Вт
- Степень защиты: 1
- Основной материал-литой алюминий
- Длина (см) 28
- Ширина (см) 20
- Высота (см) 38,7

Вес брутто Вес нетто

9,729 9,028 КГ

Референция	РРЦ
417100711	39 990 руб.





1. Выявление потребностей:

- Какое мясо планируете измельчать?
- Пользовались ли мясорубкой прежде? Если да, то какой? Что нравилось?
- Что для Вас самое важное при выборе мясорубки?
- Как часто планируете использовать?
- Чего бы хотелось избежать при использовании прибора?

Говядину, свинину, птицу.
Нет, покупал фарш в магазине.

Часто, я люблю готовить.

Консистенция фарша, простота в использовании.

Плохой результат, поломок.



2. Резюмирование:

Можно утверждать, что вы любите готовить и хотите делать домашний качественный фарш из разного мяса на действительно надежном приборе.



3. Формирование потребностей:

- Для Вас важно, чтобы мясорубка была производительна и максимально безопасна?
- Вам бы хотелось, чтобы внешний вид прибора сохранялся на протяжении всего срока службы и выглядел, как новый?
- Наверняка вы хотите, чтобы нож не нуждался в заточке, но качество фарша всегда было идеальным?



Мясорубка Profi Plus

Безупречное измельчение
для самых взыскательных



Высоких продаж
премиальных
товаров!!!

Вопрос-ответ, мясорубка:	
Какой вес мясорубки?	Вес брутто Вес нетто 9,729 9,028 КГ
Если будет возражение у покупателя: «а у MOULINEX 800BT»	По алгоритму: • Частично согласиться; • И аргументировать в пользу товара: Вижу вы сравниваете показатели, это нормально. Если вы беспокоитесь о мощности, то могу вас уверить, что WMF справится с любым мясом. Минимальные значения нужны для переработки простого мяса, такого как рыба или курица. Это увеличивает рабочий ресурс мотора, он работает на нужной скорости оборотов, а не на единственной.
Электромясорубка Polaris PMG 2292,уровень шума менее 58 дБ	Я не доверяю подобным данным от подобных брендов. Технология, как и производство заказчиком не контролируется. Все заявленные значения примерны.
Нужно ли дополнительно смазывать шнековую камеру и элементы из нее?	Смазывать нужно только нож и диски растительным маслом, это общее правило эксплуатации мясорубок, которое продлит срок службы и лучше сохранит трущиеся детали.
Так надо или нет менять смазку в редукторе?	Нет.
Можно ли перерабатывать овощи, фрукты, печенье, травы? Насчет прокручивания помидор ?	Овощи и фрукты да. Нужно быть готовым, что лишний сок будет сочиться из-под шнековой камеры. Печенье и травы не рекомендуется. Структура будет заставлять срабатывать авторейверс.
Почему из силумина сделали?	Силумин очень широко используется в производстве мясорубок, а именно, шнековых камер. Мы так же используем этот материал.

Вопрос-ответ, мясорубка:	
Можно ли купить нож в сервисном центре?	Да.
Замерьте пожалуйста саму мясорубку и укажите размеры в презентации.	Вставила информацию в презентацию.
Вопрос по мясорубке. Какая мощность (Вт) на каждом из режимов?	Мощность зависит от нагрузки. А так не зависимо от скорости работает примерно в номинале. Номинальная частота вращения двигателя составляет ~ 12000 об / мин, но для передачи выходная скорость для каждой настройки скорости следующая: медленная ~ 50 об / мин; уровень 1 ~ 73 об / мин; уровень 2 ~ 100 об / мин; уровень 3 ~ 120 об / мин. Выходная скорость мяса зависит от скорости обработки пользователем, мы добились того, чтобы измельчить 1,7 кг за 1 минуту, но теоретически машина может работать еще больше, если пользователь достаточно быстро наполнит ее мясом.
Дисплей реагирует на мокрые пальцы?	Да. Не игнорируйте технику безопасности, мокрые руки и электрические приборы не самое лучшее сочетание.
В Moulinex люфт шнековой камеры заявлялся как преимущество.	WMF это другая конструкция, шнековая камера крепится на рельсах и магнитном держателе-фиксаторе. Отсутствие люфта в паре с утяжеленным корпусом из литого алюминия не дают мясорубке двигаться во время работы.
Этот аксессуар будет в рознице? или только через сервис?	В комплектации каждой мясорубки WMF. Можно купить в СЦ.
Соединение на прямую с двигателем?	Нет, мотор соединен валом через редуктор.
Автореверс включается автоматически без нажатия на кнопку?	Включается автоматически, можно включить вручную режиме.

Вопрос-ответ, мясорубка:

За счет чего достигается тишина работы? есть ли кожух на двигателе?	Строение двигателя и его внутреннее расположение (не касается деталей и корпуса, амортизирующие соединительные элементы, кожух, высококачественные смазочные материалы. Все в совокупности дает мясорубке возможность работать не громче 75 Дцб.
Как используется двигатель?	По назначению. Двигатель — устройство, преобразующее какой-либо вид энергии в механическую работу.
Редуктор из какого материала?	Металл и сталь.
Какие степени защиты есть?	Полностью описано в презентации.
А какой нож, соединения шнека, и шестерни?	Нож - из антикоррозийной стали, не нуждается в заточке, так как не имеет режущей кромки. Соединение шнека - силумин, шестерни стальные.
Почему разные подходы к оценке производительности мясорубок WMF и Moulinex? Какая информация о производительности будет указана на ценнике мясорубки WMF?	WMF впервые создал подобный прибор. Мы сравним производительность и сообщим отдельно. Информация будет заявлена та, что и на коробках. Применяйте работу с возражением и умейте аргументировать в пользу товара.
Как изолирован корпус от удара током?	класс безопасности 1, корпус заземлен. Прибор заземлен через вилку, при условии, что розетка будет с заземляющим контактом.



Высоких продаж премиальных товаров!!!