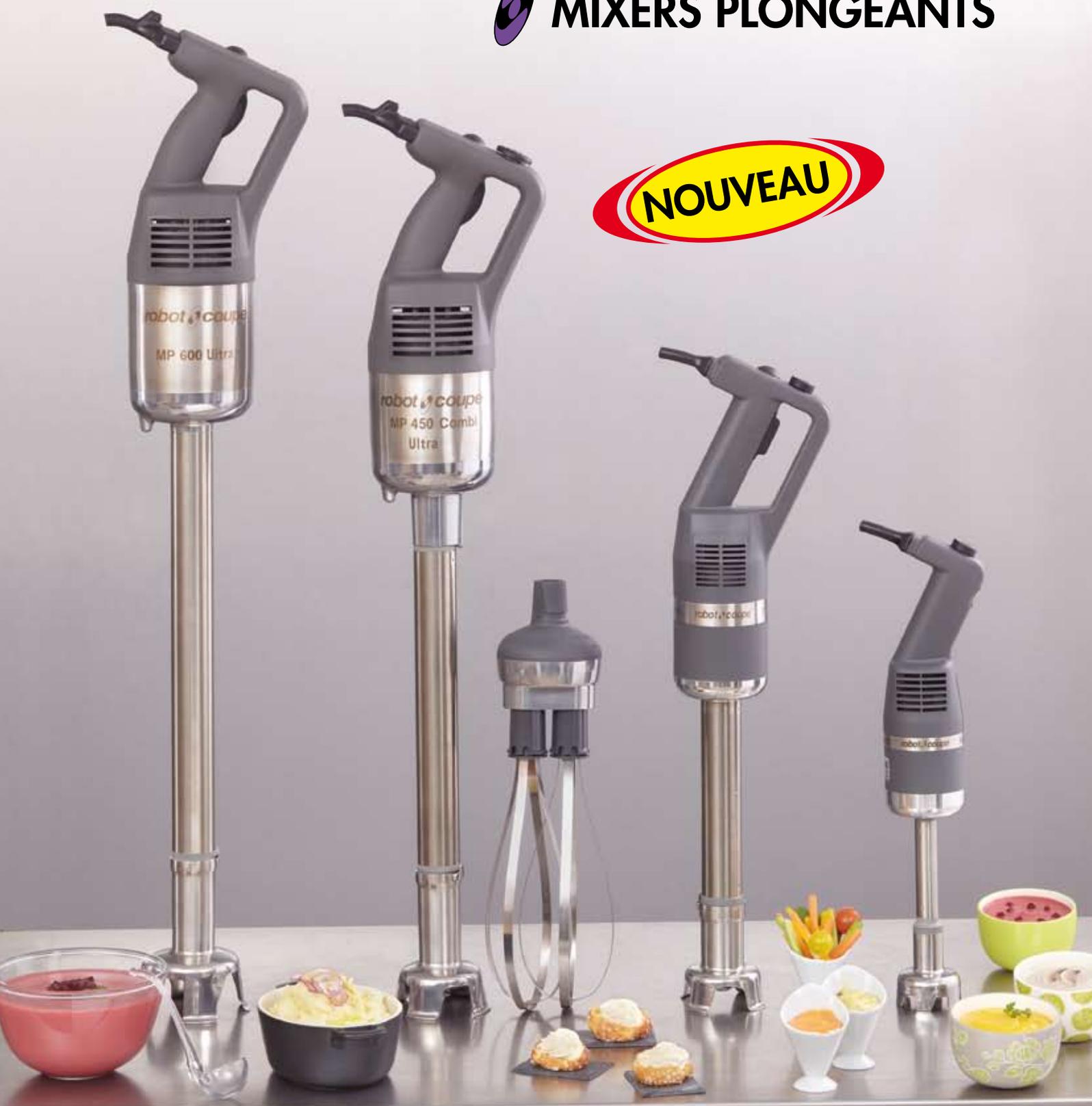


robot coupe[®]

 **MIXERS PLONGEANTS**

NOUVEAU



RESTAURANTS - COLLECTIVITÉS - TRAITEURS

▶ **MP Ultra** BLOC MOTEUR INOX

COMPACTE

▶ **CMP**

MINI

▶ **Mini MP**



Mini MP 160V.V. Mini MP 190 V.V. Mini MP 240 V.V.

Spécial Petites préparations

2000 à 12 500 tr/mn



CMP 250 V.V. CMP 300 V.V. CMP 350 V.V.

15 litres

30 litres

45 litres

2300 à 9600 tr/mn

Nouvelle poignée encore plus ergonomique



MP 350 Ultra MP 450 Ultra MP 550 Ultra MP 600 Ultra

50 litres

100 litres

200 litres

300 litres

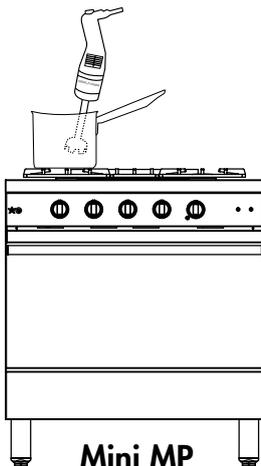
MP 350/MP 450 : 9500 tr/mn

MP 350 V.V./MP 450 V.V. : 1500 à 9000 tr/mn

9000 tr/mn

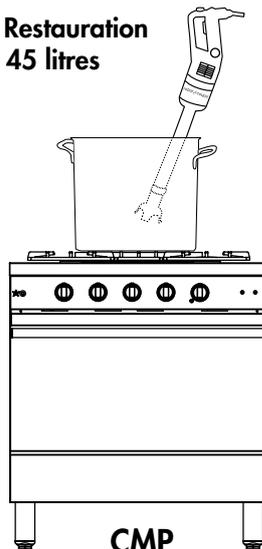
9500 tr/mn

▶ **Spécial Petites préparations**



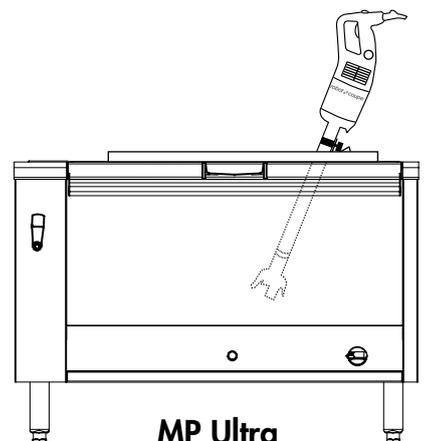
Mini MP

▶ **Spécial Restauration jusqu'à 45 litres**



CMP

▶ **Spécial Collectivités/Traiteur Usage intensif**



MP Ultra

COMBI

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

BLOC MOTEUR INOX

**Nouvelle poignée
encore plus ergonomique**

1000 W



740 mm

MP 800 Turbo

400 litres

9500 tr/mn

250 W



190 mm

Mini MP 190 Combi

Spécial Petites préparations

Mixer : 2000 à 12500 tr/mn
Fouet : 350 à 1560 tr/mn

270 W



240 mm

Mini MP 240 Combi

310 W



250 mm

CMP 250 Combi

15 litres

Mixer : 2300 à 9600 tr/mn
Fouet : 500 à 1800 tr/mn

350 W



300 mm

CMP 300 Combi

30 litres

440 W



350 mm

MP 350 Combi Ultra

50 litres

Mixer : 1500 à 9000 tr/mn
Fouet : 250 à 1500 tr/mn

280 mm

500 W



450 mm

MP 450 Combi Ultra

100 litres

500 W



MP 450 FW Ultra

100 litres

250 à 1500 tr/mn



▶ Gamme MINI



▶ Mixer



▶ Emulsionner



▶ Fouetter

SPECIAL PETITES PRÉPARATIONS

COMBI



Mini MP
160V.V.

Mini MP
190 V.V.

Mini MP
240 V.V.



Mini MP
190 Combi

Mini MP
240 Combi

2000 à
12 500 tr/mn

Mixer : 2000 à 12500 tr/mn
Fouet : 350 à 1560 tr/mn

▶ Gamme MINI

SPÉCIAL "PETITES PRÉPARATIONS"



ERGONOMIE



Forme de la poignée particulièrement étudiée pour une **bonne préhension** de l'appareil et un **travail sans fatigue**.

VITESSE VARIABLE

- 2000 à 12500 tr/mn en fonction mixer
- 350 à 1500 tr/mn en fonction fouet



PUISSANCE



Moteur puissant de 220 W à 270 W selon le modèle pour une longévité accrue !

HYGIÈNE



Couteau et tube démontables pour une hygiène parfaite, dispositif exclusif, breveté Robot-Coupe. **Tube, cloche, couteau en inox** pour une longévité accrue.

Cloche démontable pour les modèles Mini MP 190 V.V. et Mini MP 240 V.V.

MULTI-FONCTION



Couteau inox surmoulé pour assurer une hygiène parfaite et prévu pour réaliser des soupes veloutés, coulis et sauces.



Disque émulsionneur démontable inox pour aérer les sauces froides ou chaudes et leur donner une consistance mousseuse.



Mini MP Combi

ROBUSTESSE

Boîte fouet dotée d'une construction interne entièrement métallique pour une grande robustesse.



▶ Gamme COMPACTE



▶ Mixer



▶ Fouetter

SPÉCIAL RESTAURATION

COMBI



2300 à 9600 tr/mn

Mixer : 2300 à 9600 tr/mn

Fouet : 500 à 1800 tr/mn

▶ Gamme COMPACTE

SPÉCIAL RESTAURATION JUSQU'À 45 LITRES



ERGONOMIE



Appareil compact, léger,
facile à manipuler.

CONFORT

Vitesse variable pour
des préparations
élaborées
permettant une
souplesse d'utilisation



NOUVEAU

PUISSANCE



Motorisation renforcée :
+ 15% pour une machine
toujours plus efficace.

HYGIÈNE



Cloche et couteau en
inox démontables pour
un nettoyage et un en-
retien facilités.

PERFORMANCE



Les modèles CMP Combi
(mixer+fouet)
sont également dotés
d'une nouvelle cloche
tout inox.



Qualité de mixage
optimale avec une
finesse de produit fini
dans un minimum de
temps.



CMP Combi

ROBUSTESSE

- Boîte fouet dotée d'une construction interne entièrement métallique pour une grande robustesse.
- Fouets surmoulés pour assurer une hygiène parfaite.



▶ Gamme LARGE



▶ Mixer



▶ Fouetter

SPÉCIAL COLLECTIVITÉS / TRAITEURS USAGE INTENSIF

Nouvelle poignée
encore plus ergonomique



MP 350 Ultra MP 450 Ultra MP 550 Ultra MP 600 Ultra MP 800 Turbo



MP 350 Combi Ultra MP 450 Combi Ultra MP 450 FW Ultra

MP 350/MP 450 :

9500 tr/mn

MP 350 V.V./MP 450 V.V. :

1500 à 9000 tr/mn

9000 tr/mn

9500 tr/mn

9500 tr/mn

Mixer : 1500 à 9000 tr/mn

Fouet : 250 à 1500 tr/mn

250

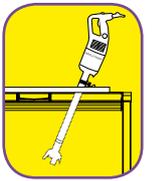
à

1500 tr/mn

► Gamme LARGE

SPÉCIAL COLLECTIVITÉS/TRAITEUR

USAGE INTENSIF



NOUVEAU

CONFORT



Pour les modèles MP V.V. et MP Combi, **bouton vitesse variable encore plus ergonomique** pour un meilleur confort d'utilisation.

LONGÉVITÉ



Construction robuste grâce à son **bloc moteur inox.**

HYGIÈNE



Cloche et couteau en inox démontables pour un nettoyage et un entretien facilités.

PERFORMANCE



Motorisation renforcée : **+ 20%** pour une machine toujours plus efficace. Performance accrue pour une **optimisation du temps de mixage**



INOX

INOX

INOX

MP Combi

BOITE FOUET MÉTALLIQUE



• **Fouets surmoulés** pour assurer une hygiène parfaite.



► SUPPORTS MARMITES MP/CMP

Ils vous permettent d'incliner le mixer sans effort ou de le laisser travailler en toute autonomie. Tout inox et entièrement démontables, ils sont faciles à nettoyer et très pratiques d'utilisation.

Supports marmite réglables



Trois supports Marmite sont disponibles en option. Ils s'adaptent à la taille de la marmite :

- ø Marmite de 330 mm à 650 mm.
- ø Marmite de 500 mm à 1000 mm.
- ø Marmite de 850 mm à 1300 mm.

Support marmite universel



Pour tout ø de marmites.

► OUTIL MÉLANGEUR

Poignée ergonomique

Protection caoutchouc

- **Vitesse variable** de 150 à 510 tr/mn.
- Longueur totale de l'outil **690 mm**.
- **En option sur les modèles MP Combi Ultra.**

Applications :

flocons de purée déshydratées, soupes déshydratées, épices + sauces



► CONSEILS D'HYGIENE NETTOYAGE



Cloche et couteau faciles à démonter



HACCP
Conseil

Dans le cadre de la démarche HACCP, nous conseillons aux utilisateurs après nettoyage, de stocker la cloche et le couteau en chambre froide.

► Gamme LARGE

SPÉCIAL COLLECTIVITÉS/TRAITEUR USAGE INTENSIF



NOUVEAU

ERGONOMIE

- **Poignée ergonomique** pour un meilleur confort d'utilisation.



- Pour les modèles à variation de vitesse et Combi, **bouton de variation de vitesse facile à manœuvrer avec une seule main.**



- **Ergot du bloc moteur** permettant d'être utilisé comme point d'appui et pivot sur le rebord d'une marmite pour une meilleure maniabilité.



- **Nouveau système d'enroulement du cordon d'alimentation** pour un rangement facilité et une durée de vie optimisée.



CORDON D'ALIMENTATION DÉMONTABLE

- **Nouveau système breveté «Easy Plug»** permettant un remplacement facilité du cordon d'alimentation dans le cadre d'une intervention SAV.



UNE TECHNIQUE EXCLUSIVE

PLUS PRODUIT

- **Hygiène parfaite** : Pied, couteau, cloche et fouet entièrement démontables, **une exclusivité brevetée Robot-Coupe.**
- **Appareil robuste** : Choix des matériaux et conception très étudiée pour une longévité accrue.
- **Capacité de travail élevée** : Puissance du moteur élevée pour le travail de grandes quantités et une qualité de produit fini optimale.
- **Entretien facile** : Tube, cloche, couteau et fouet tout en inox.
- **Modèles compacts** : d'un encombrement réduit et de manipulation aisée. 5 modèles pour travailler de petites quantités.



CAPACITÉ DE LA MARMITE
2 à 400 litres selon le modèle.

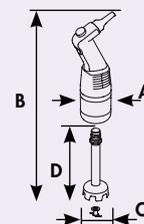


UTILISATEURS
Restaurants, collectivités, traiteurs, crèches.

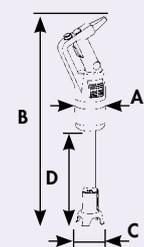


EN BREF
Leurs performances en termes d'hygiène, simplicité d'utilisation, polyvalence, longévité et rentabilité en font les meilleurs sur le marché.

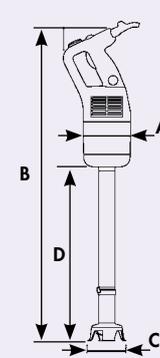
GAMME MINI	Caractéristiques électriques			Dimensions (mm)				Poids (kg)	
	Vitesse Variable (tr/mn)	Puissance (Watts)	Voltage* (Amp.)	A	B	C	D	net	emballé
Mini MP 160 V.V.	2000 à 12500	220	230 V/50Hz 1,1	78	430	65	160	1,41	1,94
Mini MP 190 V.V.	2000 à 12500	250	230 V/50Hz 1,3	78	470	65	190	1,5	1,97
Mini MP 240 V.V.	2000 à 12500	270	230 V/50Hz 1,5	78	520	65	240	1,5	2,00



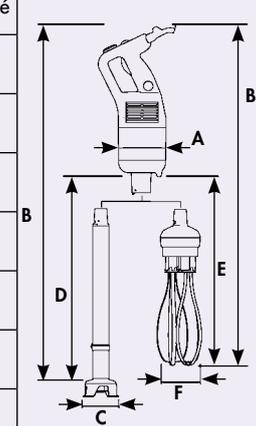
GAMME COMPACTE	Caractéristiques électriques			Dimensions (mm)				Poids (kg)	
	Vitesse Variable (tr/mn)	Puissance (Watts)	Voltage* (Amp.)	A	B	C	D	net	emballé
CMP 250 V.V.	de 2300 à 9600	270	230 V/50 Hz 1,1	94	610	90	255	3,0	4,7
CMP 300 V.V.	de 2300 à 9600	300	230 V/50 Hz 1,2	94	660	90	305	3,1	4,8
CMP 350 V.V.	de 2300 à 9600	350	230 V/50 Hz 1,4	94	718	90	363	3,3	5,0



GAMME LARGE	Caractéristiques électriques				Dimensions (mm)						Poids (kg)	
	Vitesse (tr/mn)		Puissance (Watts)	Voltage* (Amp.)	A	B	C	D	E	F	net	emballé
	Mixer	Mixer vitesse variable										
MP 350 Ultra	9500		440	230 V 50 Hz - 2,1	125	725	100	360			4,6	6,1
MP 350 V.V. Ultra		1500 à 9000	440	230 V 50 Hz - 2,1	125	725	100	360	440	120	4,8	6,3
MP 450 Ultra	9500		500	230 V 50 Hz - 2,3	125	825	100	460			4,9	6,4
MP 450 V.V. Ultra		1500 à 9000	500	230 V 50 Hz - 2,3	125	825	100	460	440	120	5,0	6,4
MP 550 Ultra	9000		750	230 V 50 Hz - 3,5	125	925	111	560			5,2	6,7
MP 600 Ultra	9500		850	230 V 50 Hz - 3,4	124	970	110	580			5,7	7,6
MP 800 Turbo	9500		1000	230 V 50 Hz - 4,5	125	1130	110	740			7,1	9



GAMME Combi	Caractéristiques électriques				Dimensions (mm)						Poids (kg)	
	Mixer Vitesse variable (tr/mn)	Fouet Vitesse variable (tr/mn)	Puissance (Watts)	Voltage* (Amp.)	A	B	C	D	E	F	net	emballé
Mini MP 190 Combi	2000 à 12500	350 à 1560	250	230 V 50 Hz - 1,3	78	470	65	190	255	100	1,95	2,68
Mini MP 240 Combi	2000 à 12500	350 à 1560	270	230 V 50 Hz - 1,5	78	520	65	240	255	100	1,98	2,70
CMP 250 Combi	2300 à 9600	500 à 1800	270	230 V 50 Hz - 1,1	94	610	90	255	390	120	3,0	4,7
CMP 300 Combi	2300 à 9600	500 à 1800	300	230 V 50 Hz - 1,4	94	660	90	305	390	120	3,1	4,8
MP 350 Combi Ultra	1500 à 9000	250 à 1500	440	230 V 50 Hz - 2,1	125	775	100	410	440	120	5,9	8,3
MP 450 Combi Ultra	1500 à 9000	250 à 1500	500	230 V 50 Hz - 2,3	125	875	100	510	440	120	6,1	8,5
MP 450 FW Ultra		250 à 1500	500	230 V 50 Hz - 2,3	125	805	120	460	440	120	4,3	6,5



*Autres voltages disponibles.

Nous nous réservons le droit de modifier à tous moments et sans préavis les caractéristiques techniques de cet appareil. Les informations figurant dans ce document ne sont pas contractuelles et peuvent être modifiées à tout moment. © Tous droits réservés pour tous pays par : Robot-Coupe S.r.l.



Direction Générale, France, Internationale et Marketing

Tél.: 01 43 98 88 33 - Fax : 01 43 74 36 26
email : international@robot-coupe.com

Service clients France : Tél. : 03 85 69 50 00 - Fax : 03 85 69 50 07
email : france@robot-coupe.fr

Robot-Coupe Belgique : Tél. : (071) 59 32 62 - Fax : (071) 59 36 04
email : info@robot-coupe.be

Robot Coupe U.S.A.: Tél. : 1-800-824-1646 - Fax : 601-898-9134
email : info@robotcoupeusa.com - www.robotcoupeusa.com

www.robot-coupe.com

DISTRIBUTEUR

NORMES :

Appareils conformes :

- Aux dispositions des directives européennes suivantes et aux législations nationales les transposant : 98/37/CEE, 73/23/CEE, 89/336/CEE, 89/109/CEE, 2002/72/CEE.
- Aux dispositions des normes européennes harmonisées suivantes, et aux normes précisant les prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène : EN 292 - 1 et 2, EN 60204 - 1, 1998, NF EN 12853.

