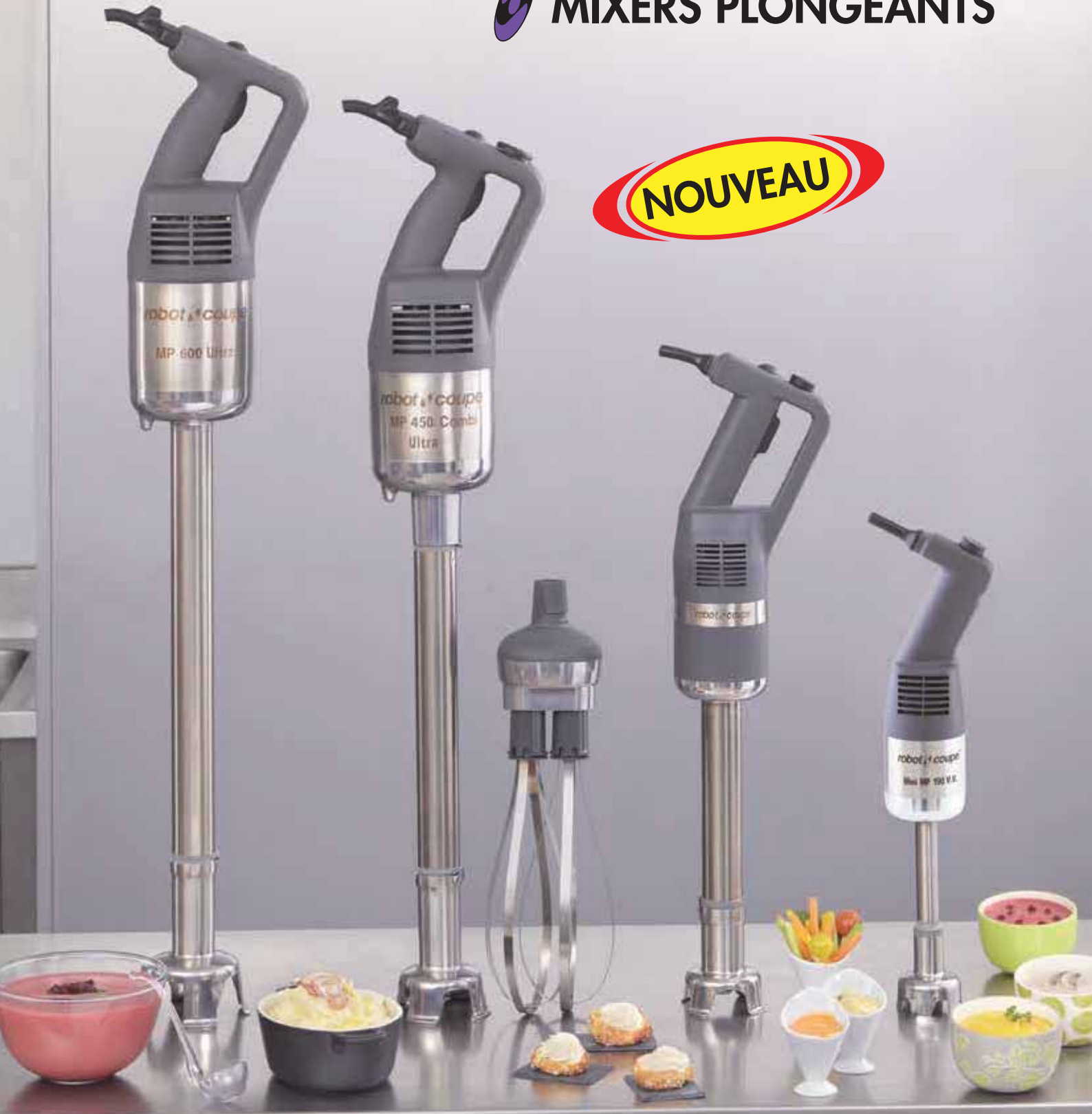


robot coupe[®]

 **MIXERS PLONGEANTS**

NOUVEAU



RESTAURANTS - COLLECTIVITÉS - TRAITEURS

LARGE

▶ **MP Ultra**

BLOC MOTEUR INOX

Nouvelle poignée encore plus ergonomique



MP 350 Ultra	MP 450 Ultra	MP 550 Ultra	MP 600 Ultra
440 W	500 W	750 W	850 W
350 mm	450 mm	550 mm	550 mm
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	

COMPACTE

▶ **CMP**

MINI

▶ **Mini MP**



MicroMix	Mini MP 160 V.V.	Mini MP 190 V.V.	Mini MP 240 V.V.
220 W	240 W	270 W	290 W
165 mm	160 mm	190 mm	240 mm
	Spécial Petites préparations		
	2000 à 12500 tr/mn		



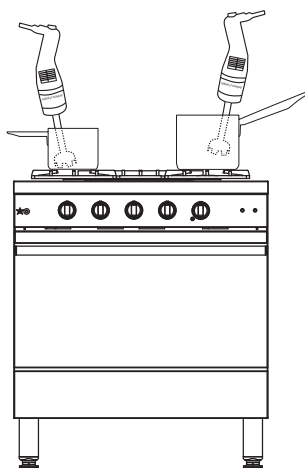
CMP 250 V.V.	CMP 300 V.V.	CMP 350 V.V.
310 W	350 W	400 W
250 mm	300 mm	350 mm
15 litres	30 litres	45 litres
2300 à 9600 tr/mn		

▶ Spécial Emulsions

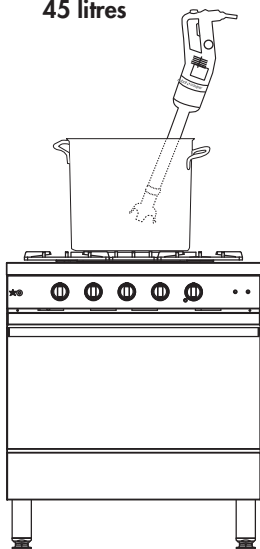
▶ Spécial Petites préparations

▶ Spécial Restauration jusqu'à 45 litres

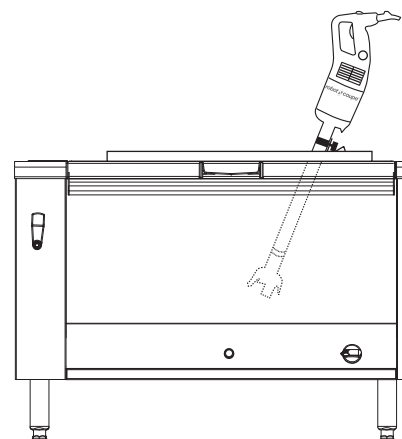
▶ Spécial Collectivités/Traiteur Usage intensif



MicroMix Mini MP



CMP



MP Ultra

COMBI

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

BLOC MOTEUR INOX

Nouvelle poignée encore plus ergonomique

1000 W



600 mm

740 mm

MP 800 Turbo

400 litres

9500 tr/mn

NOUVEAU

250 W



190 mm

185 mm



240 mm

Mini MP 190 Combi

Mini MP 240 Combi

Spécial Petites préparations

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

310 W



250 mm

220 mm



300 mm

CMP 250 Combi

CMP 300 Combi

15 litres

30 litres

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

440 W



350 mm

280 mm



450 mm

MP 350 Combi Ultra

MP 450 Combi Ultra

50 litres

100 litres

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

500 W



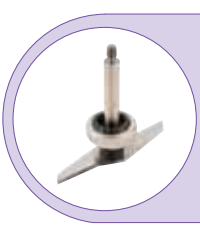
MP 450 FW Ultra

100 litres

250 à 1500 tr/mn



▶ Gamme MINI



▶ Mixer



▶ Emulsionner



▶ Fouetter

SPECIAL PETITES PRÉPARATIONS

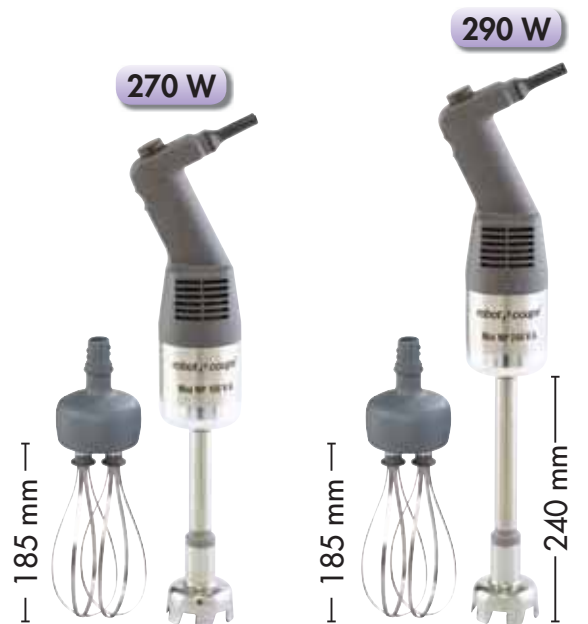
COMBI



Mini MP
160 V.V.

Mini MP
190 V.V.

Mini MP
240 V.V.



Mini MP
190 Combi

Mini MP
240 Combi

2000 à
12500 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 pré-hension** de l'appareil et un **travail sans fatigue**.

VITESSE VARIABLE

- 2000 à 12500 tr/mn en fonction mixer
- 350 à 1560 tr/mn en fonction fouet



PUISSANCE



Moteur puissant de 240 W à 290 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 veloutées, coulis et sauces**.



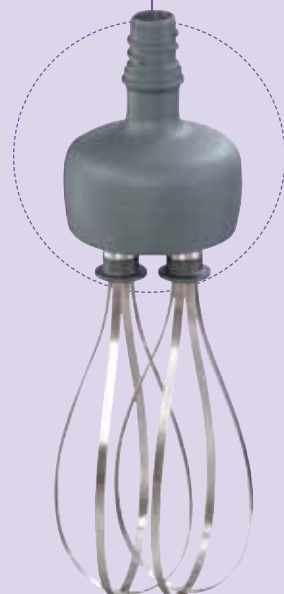
Outil spécial Aeromix pour la réalisation d'**émulsions minute aérées volumineuses** avec une **excellente tenue dans l'assiette**



Mini MP Combi

ROBUSTESSE

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



▶ Gamme COMPACTE



▶ Mixer



▶ Fouetter

SPÉCIAL RESTAURATION

COMBI

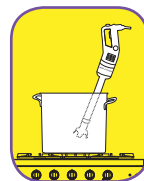


2300 à 9600 tr/mn

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 entretien facilités.

PERFORMANCE



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



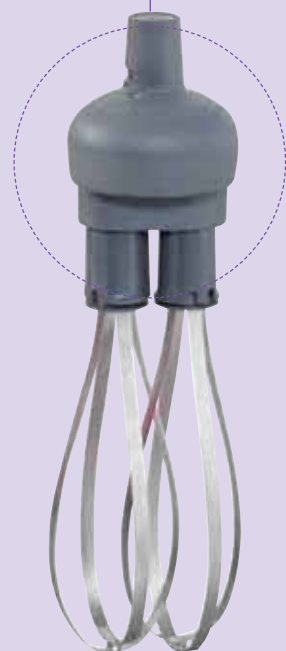
Qualité de mixage optimale avec une finesse de produit fini dans un minimum de temps.



CMP Combi

ROBUSTESSE

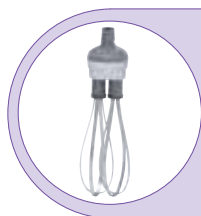
- Boîte fouet dotée d'une construction interne entièrement métallique pour une grande robustesse.
- Fouets surmoulés pour assurer une hygiène parfaite.



▶ Gamme LARGE



▶ Mixer



▶ Fouetter

SPECIAL COLLECTIVITES / TRAITEURS USAGE INTENSIF

Nouvelle poignée encore plus ergonomique

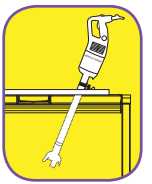
				1000 W
440 W	500 W	750 W	850 W	
350 mm	450 mm	550 mm	600 mm	740 mm
MP 350 Ultra	MP 450 Ultra	MP 550 Ultra	MP 600 Ultra	MP 800 Turbo

COMBI		
440 W	500 W	500 W
350 mm	280 mm	450 mm
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	250 à 1500 tr/mn
Fouet : 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**



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 déshydratés, soupes déshydratées, épices + sauces



► CONSEILS D'HYGIENE NETTOYAGE



Cloche et couteau faciles à démonter

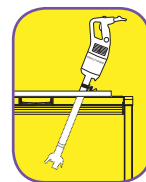


HACCP
Conseil

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



LES 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.

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.n.c.

	Caractéristiques électriques			Dimensions (mm)				Poids (kg)	
	Vitesse Variable (tr/mn)	Puissance (Watts)	Voltage* (Amp.)	A	B	C	D	net	emballé
Micromix	de 1500 à 14000	220	230 V/50Hz - 1,1	68	430	61	165	1,07	1,44

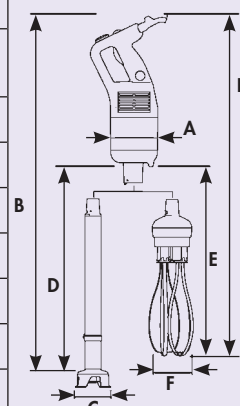
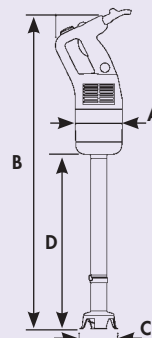
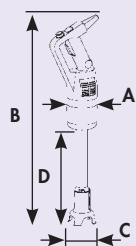
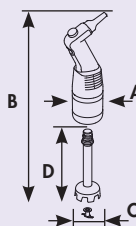
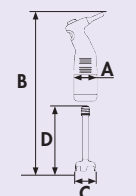
GAMME MINI	Caractéristiques électriques			Dimensions (mm)				Poids (kg)	
	Vitesse Variable (tr/mn)	Puissance (Watts)	Voltage* (Amp.)	A	B	C	D	net	emballé
Mini MP 160 V.V.	2000 à 12500	240	230 V/50Hz - 1,1	78	430	65	160	1,41	1,94
Mini MP 190 V.V.	2000 à 12500	270	230 V/50Hz - 1,3	78	470	65	190	1,5	1,97
Mini MP 240 V.V.	2000 à 12500	290	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)	Foiet 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	270	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	290	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.



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 : 2006/42/CE, 2006/95/CE, 2004/108/CE, 1935/2004/CE, 10/2011/UE, «RoHS» 2002/95/CE, «DEEE» 2002/96/CE.
- Aux dispositions des normes européennes harmonisées suivantes, et aux normes précisant les prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène : EN ISO 12100 - 2010, NF EN 60204- 1, 2006, NF EN 12853, NF 60529-2000 : IP 55, IP 34.

