

# robot coupe®



## MIXERS PLONGEANTS

**NOUVEAU**



MP 600

MP 450 Combi

MP 350

CMP 250 V.V.

**RESTAURANTS - COLLECTIVITÉS - TRAITEURS**

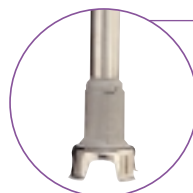
# MIXERS PLONGEANTS



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



Grilles de ventilation en partie haute pour assurer une étanchéité en partie basse du bloc moteur.



Tube, cloche et couteau en **inox** pour une longévité accrue.



Couteau surmoulé pour assurer une hygiène parfaite. Affûtage particulièrement étudié pour une qualité de coupe optimale et un rendement supérieur.



Fonctions : **intermittente, continue et selon le modèle, vitesse variable** conçues pour une souplesse d'utilisation et un réglage de la vitesse en fonction de la préparation réalisée.



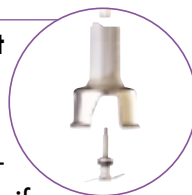
Bouton **vitesse variable** positionné sur le dessus de l'appareil pour un réglage facile et visuel.



Pour faciliter le nettoyage, le couteau est démontable à l'aide de l'outil fourni avec l'appareil.

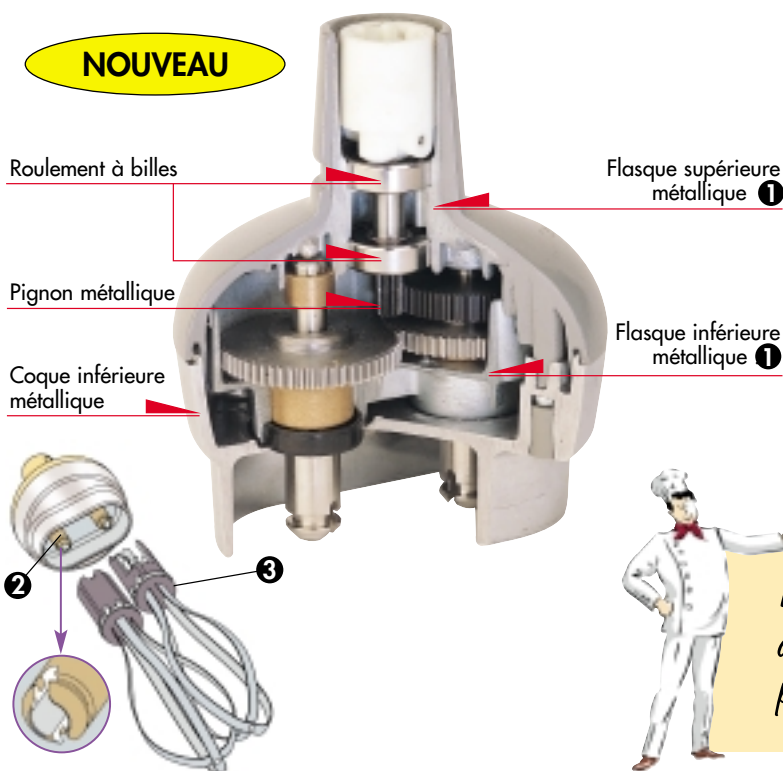


Pied et couteau **entièrement démontables** pour un nettoyage facile, une hygiène parfaite et une facilité d'entretien. Ce dispositif exclusif, breveté Robot-Coupe, s'inscrit dans la **procédure HACCP**.



## Fonction Fouet

**NOUVEAU**



- Engrenages maintenus dans **2 flasques métalliques ①** pour une grande robustesse et permet de supporter des efforts importants.
- **Accrochage rapide ②** des fouets sur le boîtier et du boîtier sur le bloc moteur pour une simplicité de montage et de démontage.
- **Fouets surmoulés ③** pour assurer une hygiène parfaite (conception sans zone de rétention des aliments).



*Pour la réalisation de fabrications ayant des textures compactes ou pâteuses de type pâte à crêpes ou purée de pommes de terre.*

# 2 GAMMES ADAPTÉES...

## GAMME COMPACTE

### MIXERS

CMP 250 V.V.

CMP 300 V.V.

CMP 350 V.V.

MP 350  
MP 350 V.V.

MP 450  
MP 450 V.V.



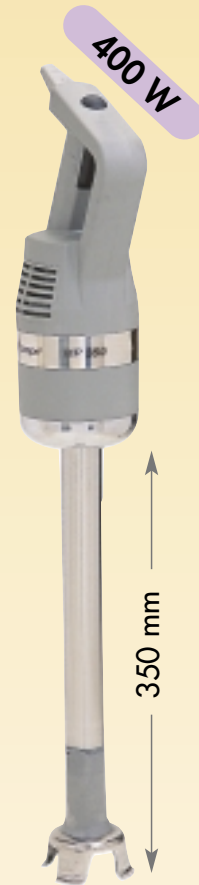
15 litres



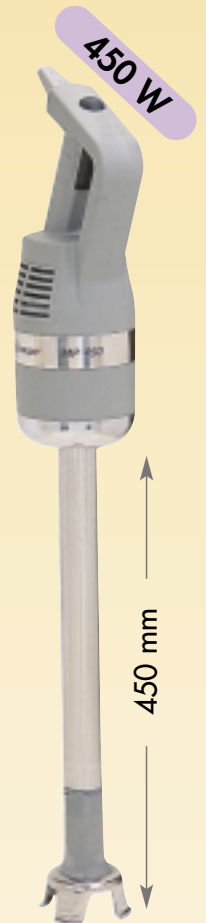
30 litres




45 litres

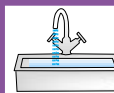


50 litres



100 litres

Modèles	GAMME COMPACTE		
	CMP 250 V.V.	CMP 300 V.V.	CMP 350 V.V.
 Fonction mixer	●	●	●
Longueur du tube	250 mm.	300 mm.	350 mm.
Vitesse	4800 à 9600 tr/mn.		
Capacité maximale de la marmite	15 litres	30 litres	45 litres
Puissance en Watts	270 W	300 W	350 W



### NETTOYAGE

Couteau et cloche faciles à démonter.

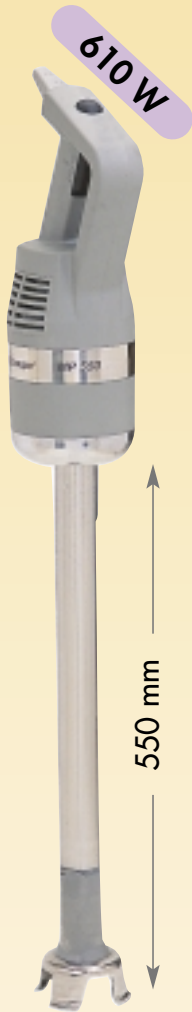


# ...À VOS BESOINS

## GAMME LARGE

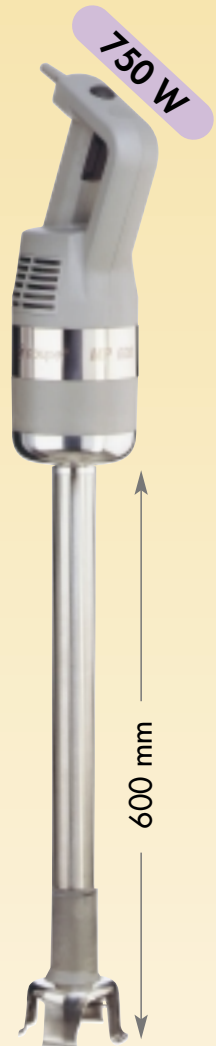
### MIXERS

MP 550



200 litres

MP 600



300 litres

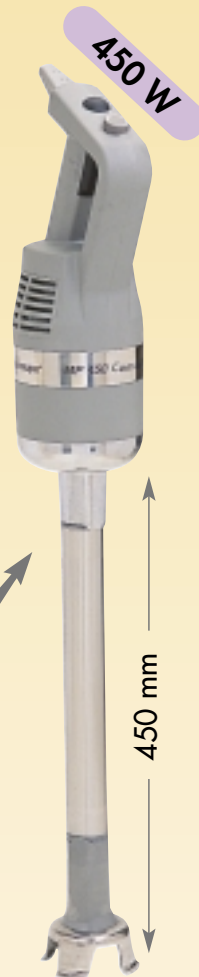
### Combi : Mixer/Fouet

MP 350 Combi



50 litres

MP 450 Combi



100 litres

### Fouet

MP 450 FW



100 litres

Modèles	GAMME LARGE								
	MP 350	MP 450	MP 550	MP 600	MP 350 V.V.	MP 450 V.V.	MP 350 Combi	MP 450 Combi	MP 450 FW
Fonction mixer / longueur	350 mm.	450 mm.	550 mm.	600 mm.	350 mm.	450 mm.	350 mm.	450 mm.	
Fonction fouet / longueur							280 mm.	280 mm.	280 mm.
Vitesse	9000 tr/mn.				1500 à 9000 tr/mn.		Mixer : 1500 à 9000 tr/mn Fouet : *250 à 1900 tr/mn		*250 à 1900 tr/mn.
Capacité maximale de la marmite	50 litres	100 litres	200 litres	300 litres	50 litres	100 litres	50 litres	100 litres	100 litres
Puissance en Watts	400 W	450 W	610 W	750 W	400 W	450 W	400 W	450 W	450 W

\* En fonction fouet, une vitesse autorégulée a été spécialement étudiée pour la réalisation de la purée.

# MIXERS PLONGEANTS

*Une technique exclusive !*



## Les Plus Produits :

- **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. 3 modèles pour travailler de petites quantités.
- **Modèles à Variation de vitesse** : Permettent d'adapter la vitesse en cours de préparation et de limiter les projections grâce à un démarrage en vitesse lente.



## Capacité de la marmite :

2 à 300 litres selon le modèle.



## Cible :

Restaurants, collectivités, traiteurs



## En bref :

Choisir les Mixers Plongeants Robot-Coupe, c'est choisir une gamme complète de Mixers Plongeants alliant rapidité, ergonomie, sécurité et hygiène.

## Support mural

2 types de supports tout inox sont livrés avec chaque mixer plongeant afin de faciliter le rangement de vos appareils.



- **1 support combiné** : pour ranger les accessoires et le bloc moteur pour les modèles combinés et fouet seul.

- **1 support simple** : pour ranger les appareils en mixer seul.



## Supports marmites (en option)

- Tout inox, entièrement démontables, faciles à nettoyer et ergonomiques.
- Pour un meilleur confort d'utilisation et un travail en toute autonomie de la machine.

### 1 support simple

Pour tout Ø  
de marmites

### 3 supports réglables

Pour marmites de Ø :

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



# robot coupe®

Norme CE

## GAMME COMPACTE

Poids :

	CMP 250 V.V.	CMP 300 V.V.	CMP 350 V.V.
net	3,0 kg	3,1 kg	3,3 kg
emballé	4,7 kg	4,8 kg	5,0 kg

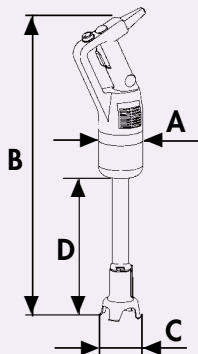
Caractéristiques électriques

	Vitesse Variable (tr/mn)	Puissance (Watts)	Voltage* (Amp.)
CMP 250 V.V.	de 4800 à 9600	270	230 V/50 Hz 1,1
CMP 300 V.V.	de 4800 à 9600	300	230 V/50 Hz 1,2
CMP 350 V.V.	de 4800 à 9600	350	230 V/50 Hz 1,4

\*Autres voltages disponibles.

Dimensions (en mm)

	CMP 250 V.V.	CMP 300 V.V.	CMP 350 V.V.
A	94	94	94
B	610	660	718
C	90	90	90
D	255	305	363



## GAMME LARGE

Caractéristiques électriques

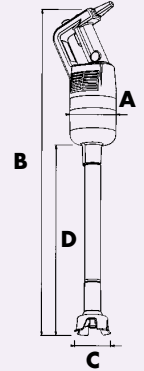
	Vitesse (tr/mn)	Puissance (Watts)	Voltage* (Amp.)
MP 350	9000	400	230 V/50 Hz 1,9
MP 450	9000	450	230 V/50 Hz 2,1
MP 550	9000	610	230 V/50 Hz 2,9
MP 600	9000	750	230 V/50 Hz 3

Dimensions (en mm)

	MP 350	MP 450
A	125	125
B	725	825
C	100	100
D	360	460

	MP 550	MP 600
A	125	123
B	925	970
C	111	110
D	560	580



Poids :

	MP 350	MP 450	MP 550	MP 600
net	4,6 kg	4,9 kg	5,2 kg	5,7 kg
emballé	6,1 kg	6,4 kg	6,7 kg	7,6 kg

\*Autres voltages disponibles.

Dimensions (en mm)

	MP 350 Combi	MP 350 V.V.	MP 450 Combi	MP 450 V.V.	MP 450 FW
A	125	125	125	125	125
B	775	725	875	825	805
C	100	100	100	100	120
D	410	360	510	460	460
E	440	440	440	440	440
F	120	120	120	120	120

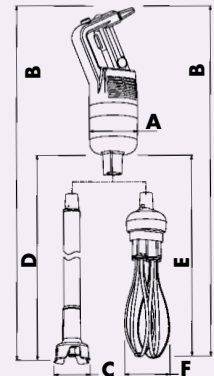
Poids :

	MP 350 Combi	MP 350 V.V.	MP 450 Combi	MP 450 V.V.	MP 450 FW
net	5,9 kg	4,8 kg	6,1 kg	5,0 kg	4,3 kg
emballé	8,3 kg	6,3 kg	8,5 kg	6,4 kg	6,5 kg

Caractéristiques électriques

	Mixer Vitesse variable (tr/mn)	Fouet Vitesse variable (tr/mn)	Puissance (Watts)	Voltage* (Amp.)
MP 350 V.V.	1500 à 9000		400	230 V/50 Hz 1,9
MP 350 Combi	1500 à 9000	250 à 1900	400	230 V/50 Hz 1,9
MP 450 V.V.	1500 à 9000		450	230 V/50 Hz 2,1
MP 450 Combi	1500 à 9000	250 à 1900	450	230 V/50 Hz 2,1
MP 450 FW		250 à 1900	450	230 V/50 Hz 2,1

\*Autres voltages disponibles.



**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, 90/128/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, 1992, NF EN 12853.



**FABRIQUÉ EN FRANCE PAR ROBOT-COUCPE S.N.C.**

**Direction Générale, France, Internationale et Marketing :**

Tél. : 01 43 98 88 33 - Fax : 01 43 74 36 26  
18, rue Clément Viénot - BP 157 - 94305 Vincennes Cedex  
http://www.robot-coupe.fr - email : international@robot-coupe.com

**Administration Commerciale France :**

Tél. : 03 85 69 50 00 - Fax : 03 85 69 50 07  
12, avenue du Maréchal Leclerc - BP 134 - 71305 Montceau-en-Bourgogne Cedex  
email : france@robot-coupe.fr

**Robot-Coupe Belgique :** Tél. : (071) 59 32 62 - Fax : (071) 59 36 04

26, rue des Hayettes - 6540 Mont-Sainte-Genève - http://www.robot-coupe.be

**DISTRIBUTEUR**