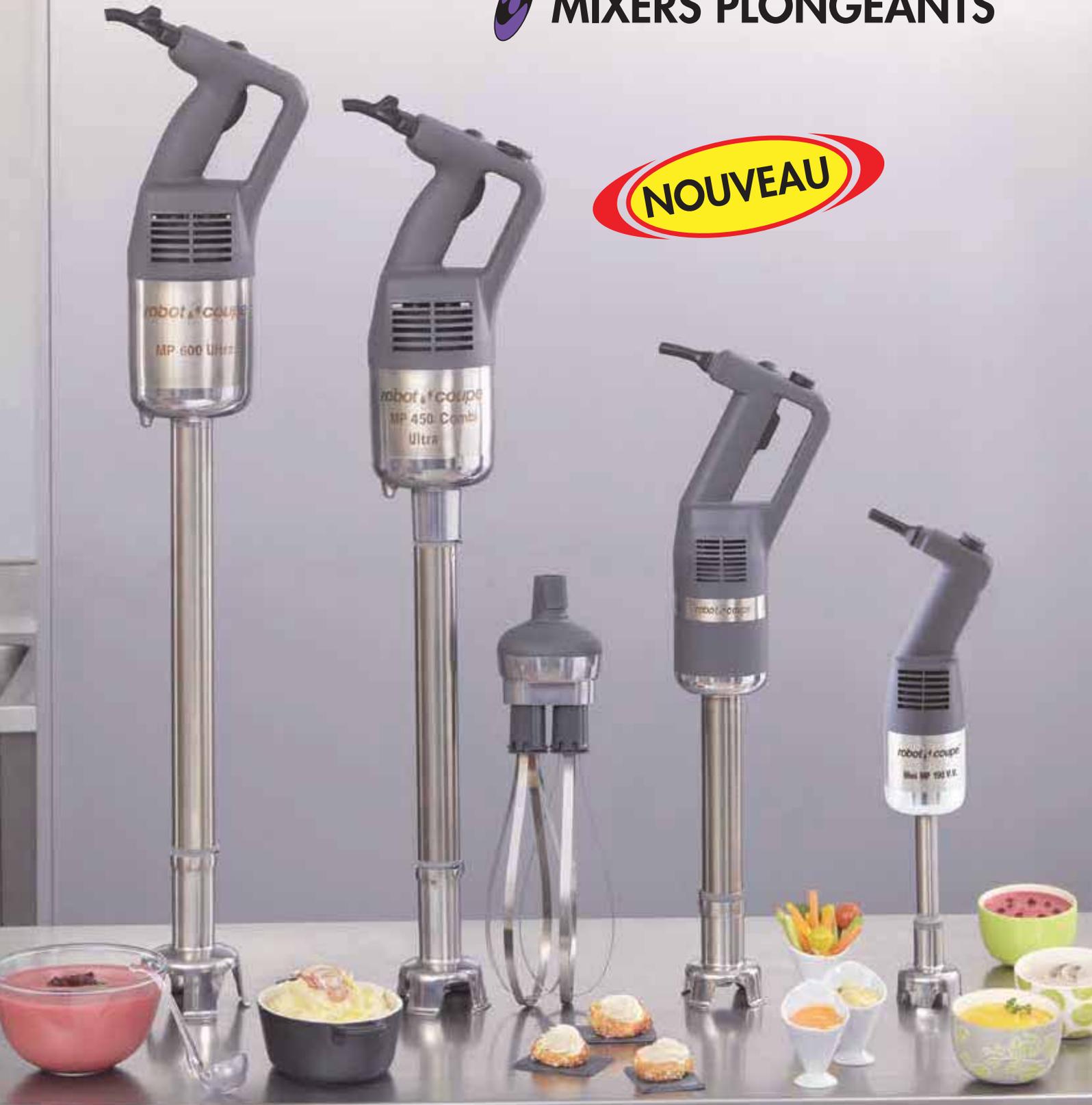


# robot coupe<sup>®</sup>

 **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

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**

NOUVEAU

NOUVEAU



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

Spécial Petites préparations

2000 à 12500 tr/mn



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

15 litres    30 litres    45 litres

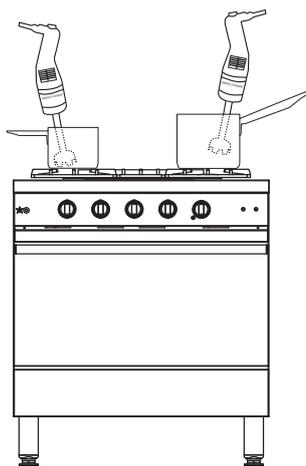
2300 à 9600 tr/mn

▶ Spécial Emulsions

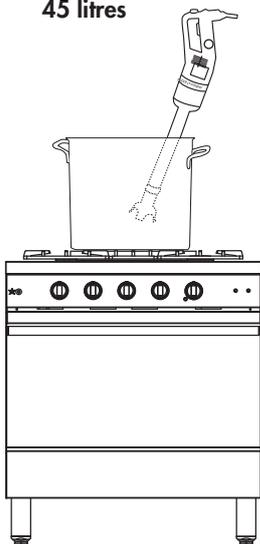
▶ Spécial Petites préparations

▶ Spécial Restauration jusqu'à 45 litres

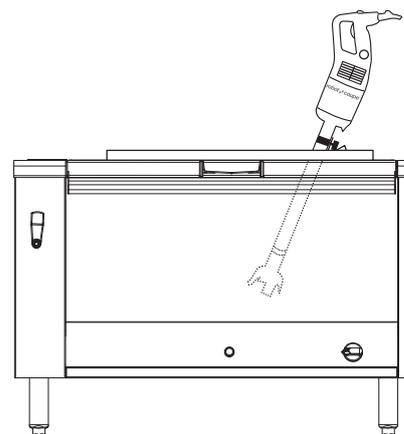
▶ Spécial Collectivités/Traiteur Usage intensif



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

**270 W**



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

**350 W**



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

**500 W**



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

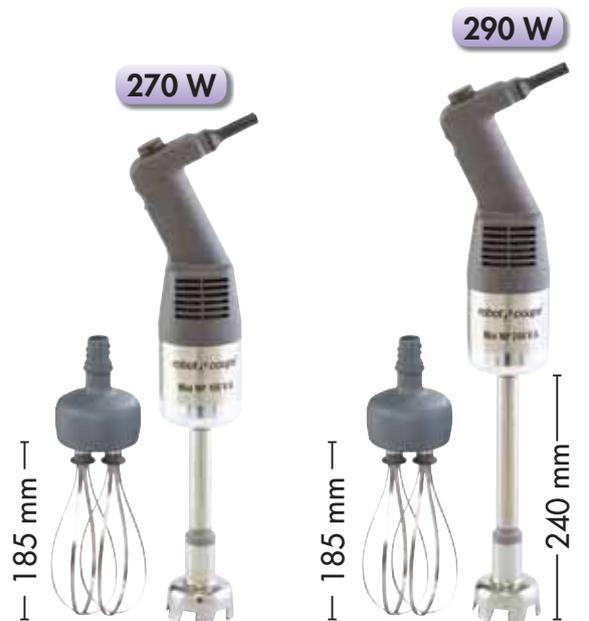
### COMBI



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

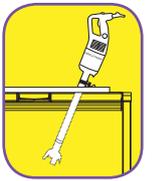
COMBI		
440 W	500 W	500 W
350 mm	280 mm	450 mm
MP 350 Combi Ultra	MP 450 Combi Ultra	MP 450 FW Ultra

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
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 déshydratés, soupes déshydratées, épices + sauces



## ► CONSEILS D'HYGIENE NETTOYAGE



Cloche et couteau faciles à démonter



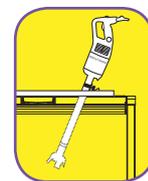
+3°C

**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

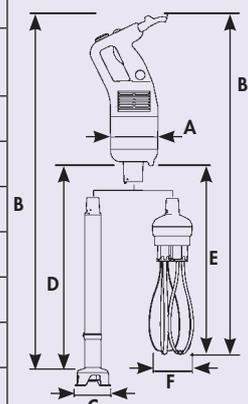
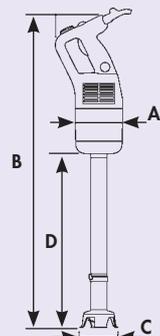
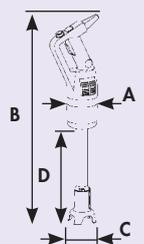
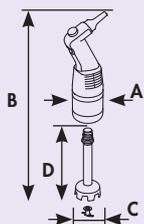
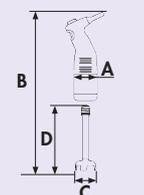
GAMME MINI	Caractéristiques électriques			Dimensions (mm)				Poids (kg)	
	Vitesse Variable (tr/mn)	Puissance (Watts)	Voltage* (Amp.)	A	B	C	D	net	emballé
Mini MP 160 V.V.	2000 à 12500	240	230 V/50Hz - 1,1	78	430	65	160	1,41	1,94
Mini MP 190 V.V.	2000 à 12500	270	230 V/50Hz - 1,3	78	470	65	190	1,5	1,97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

