

# robot coupe®



## **MIXERS PLONGEANTS** GAMME SPÉCIALE SAUTEUSES



**A chaque sauteuse, son mixer plongeant**  
MP 350 Ultra TP et MP 800 Turbo TP



FABRIQUÉ EN FRANCE

# Les cuisines changent, nos Mixers Plongeants s'adaptent !

La famille des Mixers Plongeants s'agrandit avec deux nouvelles machines adaptées à l'utilisation ergonomique dans les sauteuses.



## ERGONOMIE

### **Double poignée - Maxi confort !**

Poignées ergonomiques pour un confort d'utilisation optimal, un travail facile grâce à une meilleure répartition du poids de la machine !

## FACILITÉ D'UTILISATION

**Cloche renforcée** avec un anneau en inox qui permet un bon glissement de la machine dans une sauteuse et une grande maniabilité.

## PUISSANCE et ROBUSTESSE

Motorisation adaptée au mixage de grandes quantités dans les sauteuses .

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

## CONFORT




**Pied court** parfaitement adapté pour une utilisation ergonomique dans les sauteuses

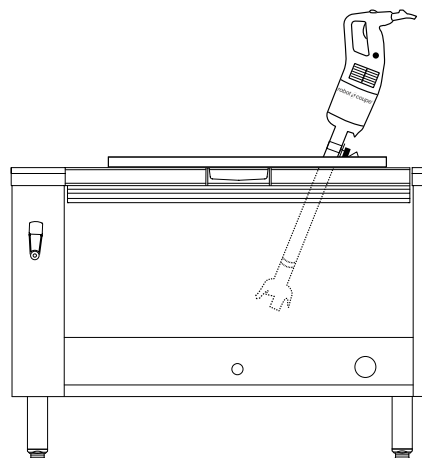
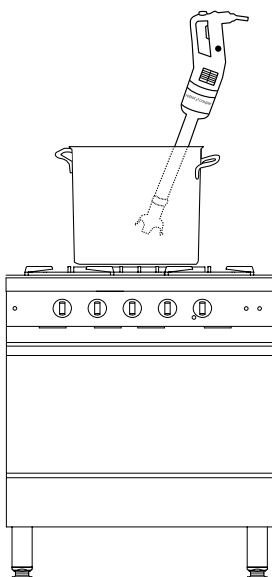
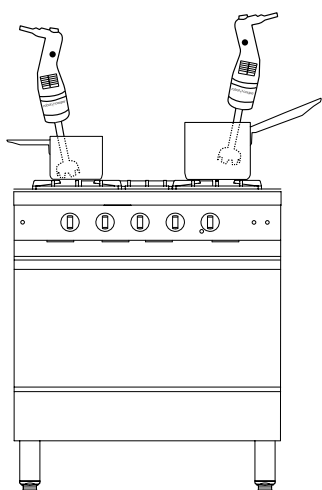
35 cm

MP 350  
Ultra TP

MP 800  
Turbo TP



MINI				COMPACTE			LARGE				
Mini MP				CMP			MP				
											
220 W	240 W	270 W	290 W	310 W	350 W	400 W	440 W	500 W	750 W	850 W	1000 W
MicroMix®	Mini MP 160 V.V.	Mini MP 190 V.V.	Mini MP 240 V.V.	CMP 250 V.V.	CMP 300 V.V.	CMP 350 V.V.	MP 350 Ultra	MP 450 Ultra	MP 550 Ultra	MP 600 Ultra	MP 800 Turbo
165 mm	160 mm	190 mm	240 mm	250 mm	300 mm	350 mm	350 mm	450 mm	550 mm	600 mm	740 mm
15 litres				30 litres			45 litres				
Emulsions				Petites préparations			Grands contenants				
Restauration commerciale				Usage régulier			Collectivités, traiteur, usage intensif				



## SPÉCIAL SAUTEUSES

CMP - MP Ultra

**NOUVEAU**



350 W  
CMP 300  
V.V.

500 W  
MP 350  
Ultra TP

1000 W  
MP 800  
Turbo TP

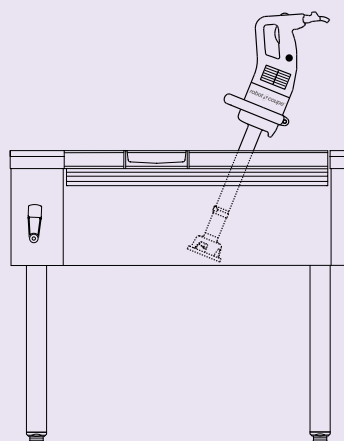
30 litres

50 litres

100 litres

Restauration commerciale, collectivités

Spécial sauteuses



## COMBI

MINI MP - CMP - MP Ultra - MP FW Ultra



270 W  
Mini MP  
190 Combi

290 W  
Mini MP  
240 Combi

310 W  
CMP 250  
Combi

350 W  
CMP 300  
Combi

440 W  
MP 350  
Combi Ultra

500 W  
MP 450  
Combi Ultra

500 W  
MP 450  
FW Ultra

500 W  
MP 450 XL  
FW Ultra

15 litres

30 litres

50 litres

100 litres

100 litres

100 litres

Restauration commerciale

Usage régulier

Collectivités, traiteur

Usage intensif

## NETTOYAGE

Nettoyage simple et rapide :

- 1 Couteau et cloche inox facilement démontables.
- 2 L'outil de démontage est livré avec chaque machine.



1

**INNOVATION**



CLOCHE  
INOX



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





# Quelle machine pour quelle taille de sauteuse ?

	Sauteuses hauteur 15-20 cm	Sauteuses hauteur 25-30+ cm	
Volume (L)	< 30	50-100	100+
Bloc moteur	CMP 300 V.V.	MP 350 Ultra TP	MP 800 Turbo TP

## CMP 300 V.V.

Puissance	350 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	2 300 à 9 600 tr/mn autorégulée
Couteau, cloche, tube	Longueur 300 mm - Tout inox
Couteau démontable	✓
Cloche renforcée	Non
Cloche démontable	✓
Pied démontable	Non
Poignée secondaire	Non
Electronic booster system	Non
EasyPlug	✓
Dimensions	Longueur 660 mm, Ø 94 mm
Poids brut	3,9 kg
Accessoires	Support mural - <b>Inclus</b>

NOUVEAU

## MP 350 Ultra TP

Puissance	440 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	9 500 tr/mn
Couteau, cloche, tube	Longueur 350 mm - Tout inox
Couteau démontable	✓
Cloche renforcée	✓
Cloche démontable	✓
Pied démontable	Non
Poignée secondaire	Poignée amovible <b>EasyGrip</b>
Electronic booster system	Non
EasyPlug	✓
Dimensions	Longueur 763 mm, Ø 125 mm
Poids brut	8 kg
Accessoires	Support mural - <b>Inclus</b>

NOUVEAU

## MP 800 Turbo TP

Puissance	1 000 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	9 500 tr/mn
Couteau, cloche, tube	Longueur 350 mm - Tout inox
Couteau démontable	✓
Cloche renforcée	✓
Cloche démontable	✓
Pied démontable	✓
Poignée secondaire	Poignée inox intégrée
Electronic booster system	Dispositif électronique améliorant les performances du moteur
EasyPlug	✓
Dimensions	Longueur 845 mm, Ø 125 mm
Poids brut	8,2 kg
Accessoires	Support mural - <b>Inclus</b>



# robot coupe®

#THEsolution



**Gagner**  
du temps



**Réduire**  
les tâches manuelles



**Diminuer**  
le gaspillage



**Tranformer**  
des produits frais facilement



Réf. : 451 908 - 12/2023 - Français



Faites une demande de démonstration  
sur notre site internet :  
**robot-coupe.com**

& Scan now  
Follow us



Fabriqué en France