

robot coupe®



POWER MIXERS

SPECIALOMRÅDE FÖR BRATTPANNOR



Varje lutande panna har sin egen stavmixer

MP 350 Ultra TP & MP 800 Turbo TP



PART OF FRENCH CUISINE

Din köksutrustning utvecklas, och så gör våra stavmixrar!

Vårt sortiment av stavmixrar utökas med två nya modeller som är utformade för mer ergonomisk användning i lutande pannor.



PRAKTISK

Dubbelt handtag - maximal komfort!

Ergonomiska handtag för optimal användarkomfort, lätt att använda tack vare bättre fördelning av maskinens vikt!

LÄTT ATT ANVÄNDA

Förstärkt kupa med en ring i rostfritt stål som gör att apparaten lätt kan glida i en lutande brattpanna, med utmärkt manövreringsförmåga.



MP 350
Ultra TP

MP 800
Turbo TP

KRAFTFULL och HÅLLBARHET

Utformad för att blanda stora mängder i lutande pannor.

Robust konstruktion tack vare motorbasen i rostfritt stål.

EFFEKTIV

Kort fot speciellt utformad för ergonomisk användning i lutande pannor.

MINISERIEN

Mini MP



220 W
MicroMix®

240 W
Mini MP
160 V.V.

270 W
Mini MP
190 V.V.

290 W
Mini MP
240 V.V.

KOMPAKTA SERIEN

CMP



310 W
CMP 250
V.V.

350 W
CMP 300
V.V.

400 W
CMP 350
V.V.

15 liter

30 liter

45 liter

STORA SERIEN

MP



440 W
MP 350
Ultra

500 W
MP 450
Ultra

750 W
MP 550
Ultra

850 W
MP 600
Ultra

1000 W
MP 800
Turbo

50 liter

100 liter

200 liter

300 liter

400 liter

Grytor för bänk och spis

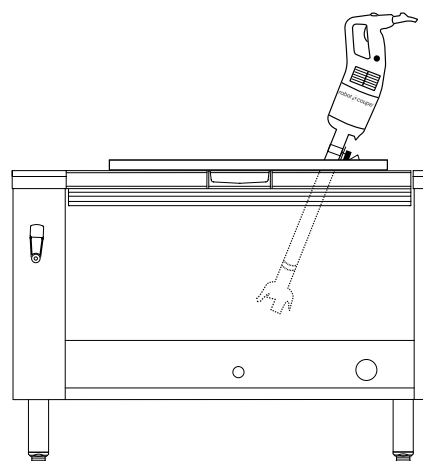
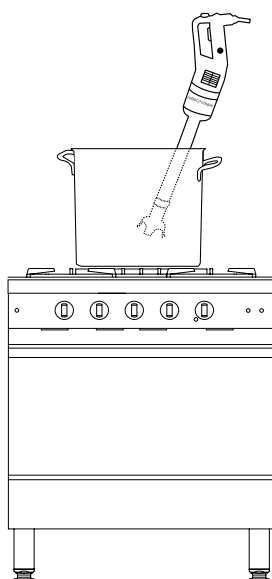
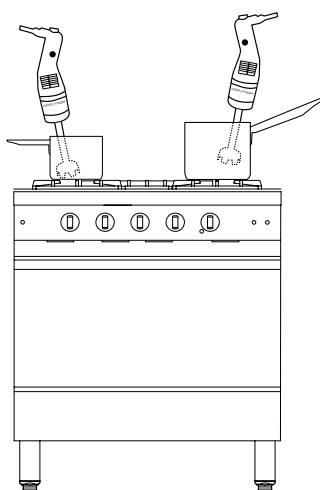
Grytor för bänk, spis och golvsteamers

Skumnings-
vertyg

Upp till 12 liter

Upp till 45 liter

Upp till 400 liter



DJUPA STEKBORD / BRATTPANNOR

CMP - MP Ultra

NYHET



350 W
CMP 300
V.V.

30 liter

500 W
MP 350
Ultra TP

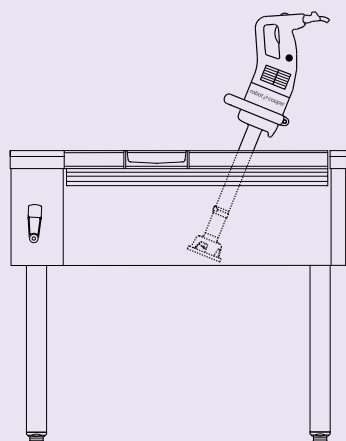
50 liter

1000 W
MP 800
Turbo TP

100 liter

Djupa stekbord / Brattpannor

Upp till 100 liter



KOMBISERIEN

MINI MP - CMP - MP Ultra - MP FW Ultra



270 W
Mini MP
190 Combi

190 mm

290 W
Mini MP
240 Combi

185 mm

240 mm

310 W
CMP 250
Combi

250 mm

350 W
CMP 300
Combi

220 mm

300 mm

440 W
MP 350
Combi Ultra

350 mm

500 W
MP 450
Combi Ultra

280 mm

450 mm

500 W
MP 450
FW Ultra

500 W
MP 450 XL
FW Ultra

Grytor för bänk och spis

Upp till 30 liter

Grytor för bänk, spis och golvsteamers

Upp till 100 liter

HYGIEN



- 1 Mixerfot och kniv tas lätt bort för en effektiv rengöring.
- 2 Knivisärtagningsverktyget följer med samtliga maskiner.



1

INNOVATIV



ROSTFRI
MIXERFOT



HACCP
Advice

I linje med riktlinjerna från HACCP rekommenderas att mixerfot och kniv förvaras i kylan efter rengöring.



Vilken maskin för din lutande brattpanna?

	Den lutande brattpannans höjd 150-200 mm	Den lutande brattpannans höjd 250-300+ mm	
Volym (L)	< 30	50-100	100+
Motorblock	CMP 300 V.V.	MP 350 Ultra TP	MP 800 Turbo TP

NYHET

CMP 300 V.V.

Effekt	350 W
Anslutning	1-fas
Varvtal	2300 - 9600 v/m (Konstantfartsregulator)
Kniv, mixerfot och stav	Längd 300 mm - helt i rostfritt stål
Löstagbar kniv	✓
Förstärkt kupa	Nej
Löstagbar mixerfot	✓
Löstagbar stav	Nej
Extra handtag	Nej
Electronic booster system	Nej
EasyPlug	✓
Mått	Längd 660 mm, Ø 94 mm
Bruttovikt	3,9 kg
Tillbehör	Vägghängare - Ingår

MP 350 Ultra TP

Effekt	440 W
Anslutning	1-fas
Varvtal	9 500 v/m
Längd 350 mm - helt i rostfritt stål	
✓	
✓	
✓	
Nej	
Löstagbart handtag, EasyGrip	
Nej	
✓	
Längd 763 mm, Ø 125 mm	
8 kg	
Vägghängare - Ingår	

NYHET

MP 800 Turbo TP

Effekt	1 000 W
Anslutning	1-fas
Varvtal	9 500 v/m
Längd 350 mm - helt i rostfritt stål	
✓	
✓	
✓	
✓	
Fabriksmonterat handtag i rostfritt	
✓	
✓	
Längd 845 mm, Ø 125 mm	
8,2 kg	
Vägghängare - Ingår	



robot coupe®

#THEsolution



Förbättrar
ekonomin



Spar
tid



Minskar
svinnet



Boostar
kreativiteten



Ref.: 452 042 - 03/2024 - Suédois



Kontakta Din leverantör eller oss direkt:
robot-coupe.com

& Scan now
Follow us



Part of french cuisine