

robot *coupe*®

 **MIXERS PLONGEANTS**



RESTAURANTS - COLLECTIVITÉS - TRAITEURS

COMPACTE

MINI

▶ Mini MP

220 W



165 mm

MicroMix

240 W



160 mm

Mini MP
160 V.V.

270 W



190 mm

Mini MP
190 V.V.

290 W



240 mm

Mini MP
240 V.V.

Spécial Petites préparations

2 000 à
12 500 tr/mn

▶ CMP

NOUVEAU

310 W



250 mm

15 litres

350 W



300 mm

30 litres

400 W



350 mm

45 litres

2 300 à 9 600 tr/mn

▶ MP Ultra

NOUVEAU

440 W



350 mm

MP 350 Ultra

50 litres

500 W



450 mm

MP 450 Ultra

100 litres

MP 350/MP 450 : 9 500 tr/mn
MP 350 V.V./MP 450 V.V. :
1 500 à 9 000 tr/mn

750 W



550 mm

MP 550 Ultra

200 litres

850 W



550 mm

MP 600 Ultra

300 litres

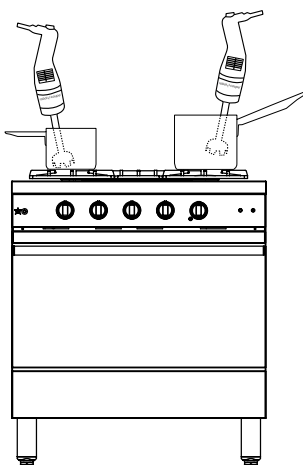
9 500 tr/mn

▶ Spécial Emulsions

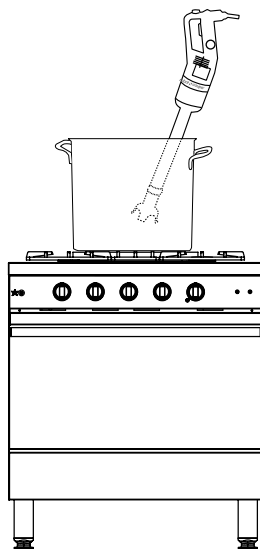
▶ Spécial Petites préparations

▶ Spécial Restauration jusqu'à 45 litres

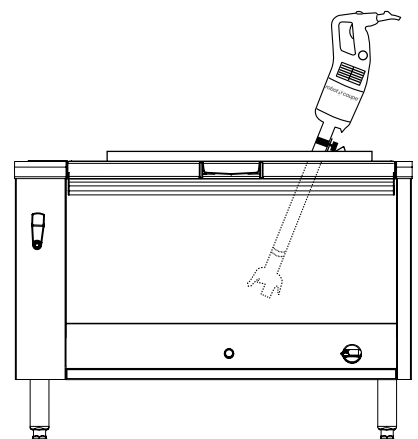
▶ Spécial Collectivités/Traiteur Usage intensif



MicroMix Mini MP



CMP




MP Ultra

COMBI

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

1000 W



600 mm
740 mm

Ultra MP 800 Turbo

400 litres

9 500 tr/mn

270 W



190 mm

Mini MP 190 Combi

290 W



185 mm
240 mm

Mini MP 240 Combi

Spécial Petites préparations

Mixer : 2 000 à 12 500 tr/mn
Fouet : 350 à 1 560 tr/mn

NOUVEAU

310 W



250 mm

CMP 250 Combi

15 litres

350 W



220 mm
300 mm

CMP 300 Combi

30 litres

Mixer : 2 300 à 9 600 tr/mn
Fouet : 500 à 1 800 tr/mn

440 W



350 mm

MP 350 Combi Ultra

50 litres

500 W



280 mm
450 mm

MP 450 Combi Ultra

100 litres

Mixer : 1 500 à 9 000 tr/mn
Fouet : 250 à 1 500 tr/mn

500 W



MP 450 FW Ultra

100 litres

250 à 1 500 tr/mn



▶ GAMME MINI

▶ Mixer



▶ Emulsionner



▶ Fouetter



SPÉCIAL PETITES PRÉPARATIONS

COMBI



Mini MP
160 V.V.

Mini MP
190 V.V.

Mini MP
240 V.V.

2 000 à
12 500 tr/mn



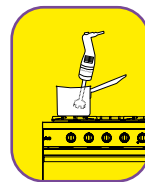
Mini MP
190 Combi

Mini MP
240 Combi

Mixer : 2 000 à 12 500 tr/mn
Fouet : 350 à 1 560 tr/mn

Plus d'information page 10

▶ GAMME MINI



Mini taille, maxi performance !

Spécial sauces, émulsions et petites préparations.

VITESSE VARIABLE

- 2 000 à 12 500 tr/mn en fonction mixer
- 350 à 1 560 tr/mn en fonction fouet

ERGONOMIE

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

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.



GAMME COMPACTE CMP

NOUVEAU

Mixer

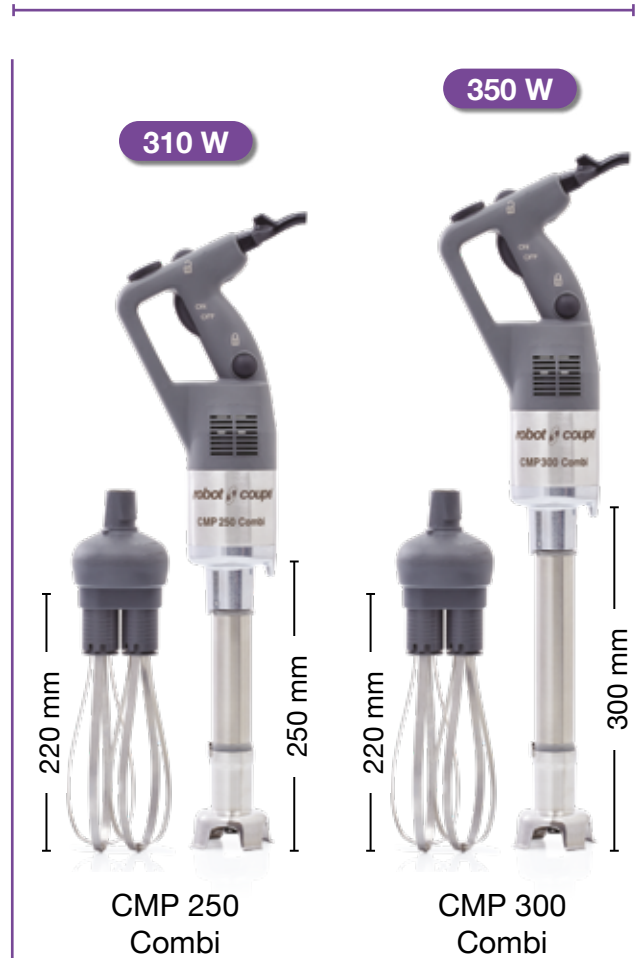


Fouetter



SPECIAL RESTAURATION

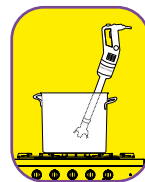
COMBI



2 300 à 9 600 tr/mn

Mixer : 2 300 à 9 600 tr/mn
Fouet : 500 à 1 800 tr/mn

▶ GAMME COMPACTE CMP



Compact, maniable, performant.
Spécial Restauration.

ERGONOMIE

Appareil compact, léger, facile à manipuler.

PUISSANCE

Motorisation renforcée :
+ 15% pour une machine toujours plus efficace.



HYGIÈNE

Cloche et couteau en inox démontables pour un nettoyage et un entretien facilités.

MULTI-FONCTION



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.



CONFORT

Vitesse variable pour des préparations élaborées permettant **une souplesse d'utilisation.**

INNOVATION



ERGONOMIE

Ergot du bloc moteur permettant d'être utilisé comme point d'appui et pivot sur le rebord d'une marmite pour une meilleure maniabilité et un grand confort de travail.

Nouveau système d'enroulement du cordon d'alimentation pour un rangement facilité et une durée de vie optimisée.

CLOCHE INOX

SAV : CORDON D'ALIMENTATION DÉMONTABLE

- Nouveau système breveté "EasyPlug"** permettant un remplacement facilité du cordon d'alimentation dans le cadre d'une intervention SAV.
- Témoin de tension lumineux :** détection rapide en cas de défaillance du câble d'alimentation. Le voyant s'allume si le câble n'est pas endommagé et correctement branché des deux côtés (prise murale et EasyPlug).

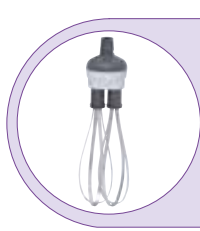


▶ GAMME LARGE

▶ Mixer



▶ Fouetter



SPÉCIAL COLLECTIVITÉS / TRAITEURS USAGE INTENSIF

NOUVEAU

440 W

MP 350 Ultra

350 mm

500 W

MP 450 Ultra

450 mm

750 W

MP 550 Ultra

550 mm

850 W

MP 600 Ultra

600 mm

1000 W

MP 800 Turbo

740 mm

COMBI

440 W

MP 350 Combi Ultra

350 mm

280 mm

500 W

MP 450 Combi Ultra

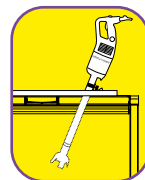
450 mm

500 W

MP 450 FW Ultra

MP 350/MP 450 : 9 500 tr/mn MP 350 V.V./MP 450 V.V. : 1 500 à 9 000 tr/mn	9 000 tr/mn	9 500 tr/mn	9 500 tr/mn	Mixer : 1 500 à 9 000 tr/mn Fouet : 250 à 1 500 tr/mn	250 à 1 500 tr/mn
--	-------------	-------------	-------------	--	-------------------

▶ GAMME LARGE



GAMME LARGE MP ULTRA

Encore plus performant et ergonomique !

ERGONOMIE

Poignée ergonomique pour un meilleur confort d'utilisation.



Pour les modèles MP V.V. et MP Combi, **bouton vitesse variable encore plus ergonomique** pour un meilleur confort d'utilisation.

PERFORMANCE

Motorisation renforcée : **+20%** pour une machine toujours plus efficace. Performance accrue pour une **optimisation du temps de mixage**.

LONGÉVITÉ

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

INNOVATION



ERGONOMIE

Ergot du bloc moteur permettant d'être utilisé comme point d'appui et pivot sur le rebord d'une marmite pour une meilleure maniabilité et un grand confort de travail.

Nouveau système d'enroulement du cordon d'alimentation pour un rangement facilité et une durée de vie optimisée.

INNOVATION



HYGIÈNE

Cloche et couteau en inox démontables pour un nettoyage et un entretien facilités.

NOUVEAU



Nouvelle poignée amovible EasyGrip. Un travail encore plus facile grâce à meilleure répartition du poids de la machine !

SAV : CORDON D'ALIMENTATION DÉMONTABLE

- 1 **Nouveau système breveté "EasyPlug"** permettant un remplacement facilité du cordon d'alimentation dans le cadre d'une intervention SAV.
- 2 **Témoin de tension lumineux** : détection rapide en cas de défaillance du câble d'alimentation. Le voyant s'allume si le câble n'est pas endommagé et correctement branché des deux côtés (prise murale et EasyPlug).



▶ SUPPORTS MARMITES MP/CMP

Ils 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 1 000 mm.
- Ø Marmite de 850 mm à 1 300 mm.



Support marmite universel

S'adapte facilement à tous les diamètres de marmites.



▶ GAMME COMBI

L'accessoire fouet Robot-Coupe disponible sur les Mini MP Combi, CMP Combi, MP Combi Ultra et MP FW vous permettra d'émulsionner, mélanger, égréner, fouetter, malaxer.

PUISSANCE

Motorisation renforcée +15% pour une machine toujours plus efficace.

FACILITÉ DE TRAVAIL

Bouton de variation de vitesse facile à manœuvrer avec une seule main.

ERGONOMIE

Poignée ergonomique pour un meilleur confort d'utilisation.

CONFORT

Principe d'autorégulation de la vitesse pour les préparations élaborées.



Mini MP

CMP

MP

BOÎTE FOUET MÉTALLIQUE



ROBUSTESSE

Engrenages **métalliques** maintenus dans 2 flasques métalliques pour une grande robustesse, permettant de supporter des efforts importants.

HYGIÈNE

Fouets surmoulés pour assurer une hygiène parfaite.

ERGONOMIE

Accrochage rapide des fouets sur le boîtier et du boîtier sur le bloc moteur pour une simplicité de montage et de démontage.

▶ 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

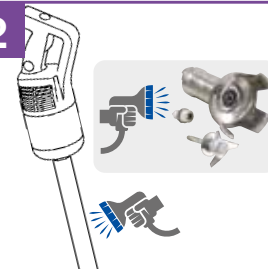


1

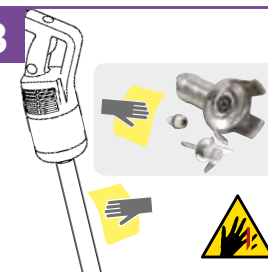


≥5 min

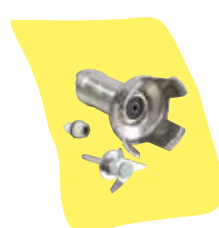
2



3



4



~30'



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

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.

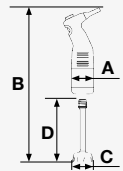


En Bref

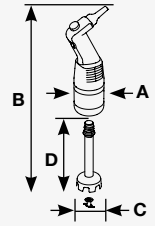
Leurs performances en termes d'hygiène, simplicité d'utilisation, polyvalence, longévité et rentabilité en font les meilleurs sur le marché.

Norme CE

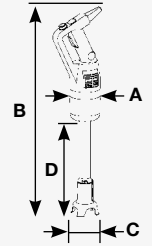
	Caractéristiques électriques			Dimensions (mm)				Poids (kg)	
	Vitesse Variable (tr/mn)	Puissance (Watts)	Voltage* (Amp.)	A	B	C	D	net	emballé
MicroMix	de 1 500 à 14000	220	230 V/50Hz - 1,1	68	430	61	165	1,07	1,44



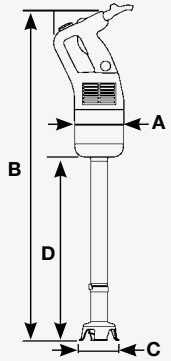
GAMME MINI	Caractéristiques électriques			Dimensions (mm)				Poids (kg)	
	Vitesse Variable (tr/mn)	Puissance (Watts)	Voltage* (Amp.)	A	B	C	D	net	emballé
Mini MP 160 V.V.	2 000 à 12 500	240	230 V/50Hz - 1,1	78	430	65	160	1,41	1,94
Mini MP 190 V.V.	2 000 à 12 500	270	230 V/50Hz - 1,3	78	470	65	190	1,5	1,97
Mini MP 240 V.V.	2 000 à 12 500	290	230 V/50Hz - 1,5	78	520	65	240	1,5	2,00



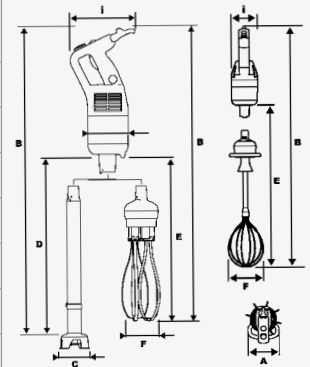
GAMME COMPACTE	Caractéristiques électriques			Dimensions (mm)				Poids (kg)	
	Vitesse Variable (tr/mn)	Puissance (Watts)	Voltage* (Amp.)	A	B	C	D	net	emballé
CMP 250 V.V.	de 2 300 à 9 600	310	230V/50 Hz - 1,4	94	619	95	255	3,0	4,7
CMP 300 V.V.	de 2 300 à 9 600	350	230V/50 Hz - 1,6	94	669	95	305	3,1	4,8
CMP 350 V.V.	de 2 300 à 9 600	400	230V/50 Hz - 1,7	94	727	95	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	9 500	-	440	230V/50 Hz 2,1	125	725	100	360	-	-	4,6	6,1
MP 350 V.V. Ultra	-	1 500 à 9 000	440	230V/50 Hz 2,1	125	725	100	360	440	120	4,8	6,3
MP 450 Ultra	9 500	-	500	230V/50 Hz 2,3	125	825	100	460	-	-	4,9	6,4
MP 450 V.V. Ultra	-	1 500 à 9 000	500	230V/50 Hz 2,3	125	825	100	460	440	120	5,0	6,4
MP 550 Ultra	9 000	-	750	230V/50 Hz 3,5	125	960	111	560	-	-	5,2	6,7
MP 600 Ultra	9 500	-	850	230V/50 Hz 3,4	124	998	110	580	-	-	5,7	7,6
MP 800 Turbo	9 500	-	1000	230V/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	2 000 à 12 500	350 à 1 560	270	230V/50 Hz 1,3	78	470	65	190	255	100	1,95	2,68
Mini MP 240 Combi	2 000 à 12 500	350 à 1 560	290	230V/50 Hz 1,5	78	520	65	240	255	100	1,98	2,70
CMP 250 Combi	2 300 à 9 600	500 à 1 800	310	230V/50 Hz 1,4	94	667	95	255	390	120	3,0	4,7
CMP 300 Combi	2 300 à 9 600	500 à 1 800	350	230V/50 Hz 1,6	94	717	95	305	390	120	3,1	4,8
MP 350 Combi Ultra	1 500 à 9 000	250 à 1 500	440	230V/50 Hz 2,1	125	775	100	410	440	120	5,9	8,3
MP 450 Combi Ultra	1 500 à 9 000	250 à 1 500	500	230V/50 Hz 2,3	125	875	100	510	440	120	6,1	8,5
MP 450 FW Ultra	-	250 à 1 500	500	230V/50 Hz 2,3	125	805	-	-	440	120	4,3	6,5
MP 450 XL FW Ultra	-	250 à 1 500	500	230V/50 Hz 2,3	150	1175	-	-	815	175	5,3	8,5



*Autres voltages disponibles.

robot coupe

DISTRIBUTEUR

NORMES :

Appareils conformes :

- Aux dispositions des directives européennes suivantes et aux législations nationales les transposant : 2006/42/CE, 2014/35/UE, 2014/30/UE, 2011/65/UE, 2012/19/UE, 1907/2006/CE, 1935/2004/CE, 2023/2006/CE, 10/2011/UE.
- 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, EN 60204-1:2006, EN 60529: IP 55, IP 34, EN 12853.



Direction Générale, France, Internationale et Marketing :

Tél. : 01 43 98 88 33

email : international@robot-coupe.com

Service clients France : Tél. : 03 85 69 50 00

email : france@robot-coupe.fr

Robot-Coupe Belgique : Tél. : (071) 59 32 62

email : info@robot-coupe.be

Robot Coupe U.S.A. : Tél. : 1-800-824-1646

email : info@robotcoupeusa.com - www.robotcoupeusa.com

www.robot-coupe.com