

robot *coupe*®

MIXERS PLONGEANTS



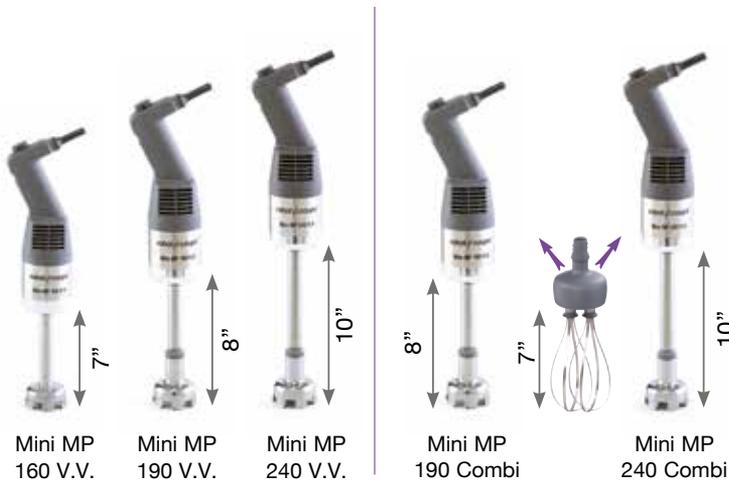
RESTAURANTS - COLLECTIVITÉS - TRAITEURS

COMPACTE

“Les mixers plongeurs Robot Coupe bénéficient d’une garantie remplacement sans tracas”

MINI

Mini MP



Mini MP
160 V.V.

Mini MP
190 V.V.

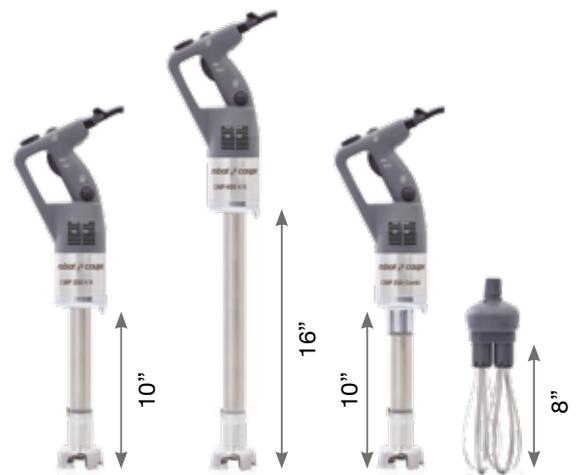
Mini MP
240 V.V.

Mini MP
190 Combi

Mini MP
240 Combi

Spécial Petites préparations

CMP



CMP 250 V.V.

CMP 400 V.V.

CMP 250 Combi

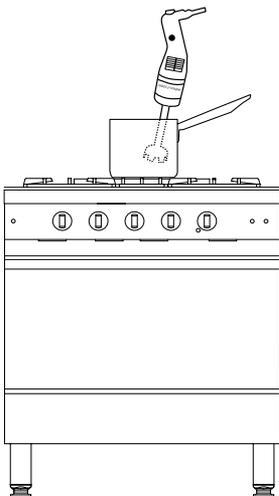
15 L

73 L

15 L

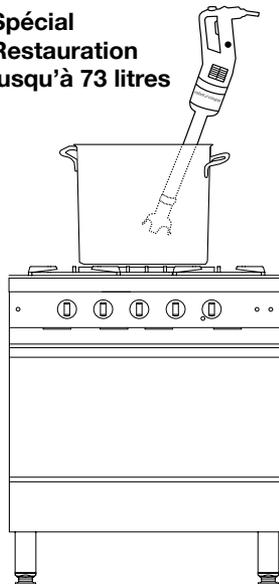
Spécial restauration

▶ Spécial Petites préparations



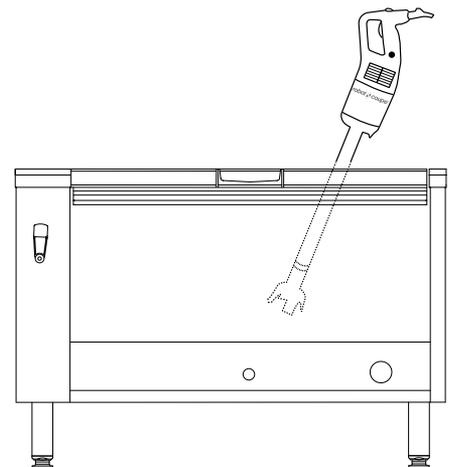
Mini MP

▶ Spécial Restauration jusqu'à 73 litres



CMP

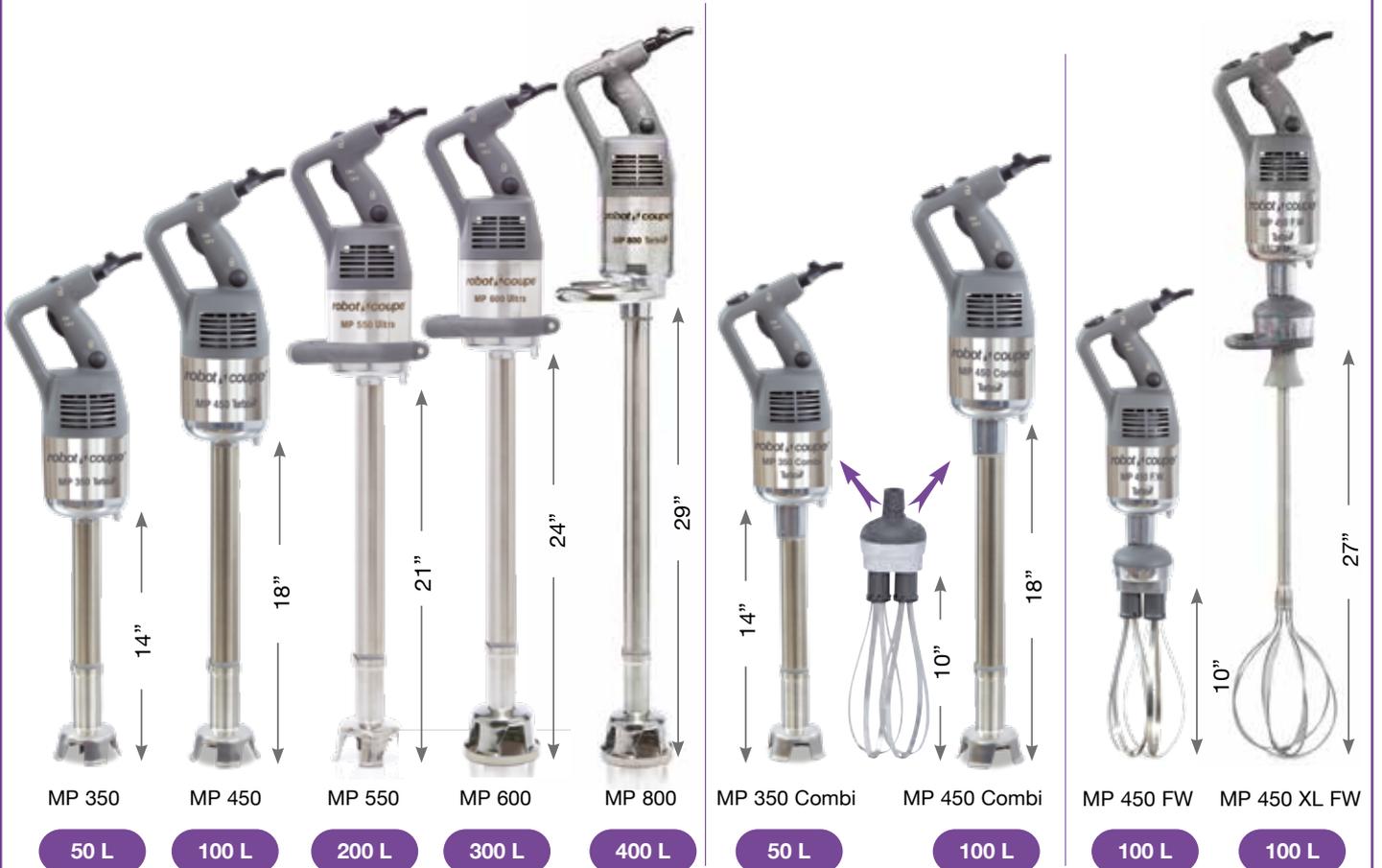
▶ Spécial Collectivités/Traiteur Usage intensif



MP Ultra

LARGE

MP



Special collectivités / Traiteur. Usage intensif



▶ GAMME MINI



▶ Mixer



▶ Emulsionner



▶ Fouetter

SPÉCIAL PETITES PRÉPARATIONS

COMBI



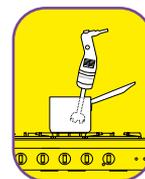
2,000 à
12,500 tr/min.



Mixer : 2,000 à 12,500 tr/min.

Fouet : 350 à 1,560 tr/min.

▶ 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.

▶ **Mixer**



▶ **Fouetter**



SPÉCIAL RESTAURATION



5,000 à 10,000 tr/min.

Mixer : 2,300 à 10,000 tr/min.
Fouet : 500 à 1,800 tr/min.

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.**

ERGONOMIE

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



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 L'indicateur lumineux** s'allume au démarrage de la machine si le câble est en bon état et s'il est correctement branché des deux côtés (prise murale et EasyPlug).



GAMME LARGE

Mixer



Fouetter



SPÉCIAL COLLECTIVITÉS / TRAITEURS USAGE INTENSIF

NOUVEAU

660 W



14 inches

MP 350

720 W



18 inches

MP 450

840 W



21 inches

MP 550

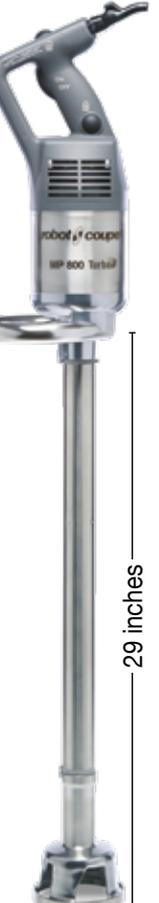
920 W



24 inches

MP 600

1000 W



29 inches

MP 800 Turbo

COMBI

660 W



14 inches

MP 350 Combi

720 W



10 inches

MP 450 Combi

720 W



18 inches

MP 450 FW

MP 350/MP 450 : 12,000 tr/min.
MP 350 V.V. / MP 450 V.V. : 3,000 à 10,000 tr/min.

12,000 tr/min.

12,000 tr/min.

12,000 tr/min.

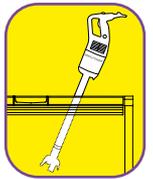
Mixer : 3,000 à 10,000 tr/min.
Fouet : 500 à 1,500 tr/min.

250 à 1,500 tr/min.

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**.

ERGONOMIE

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 **L'indicateur lumineux** s'allume au démarrage de la machine si le câble est en bon état et s'il est correctement branché des deux côtés (prise murale et EasyPlug).



▶ 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

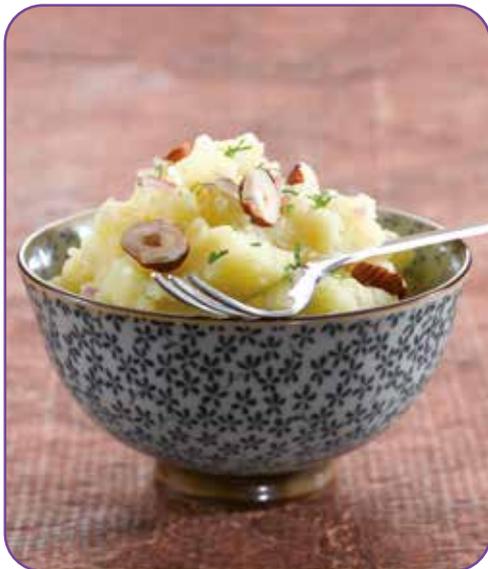
Engrenages **métalliques** maintenus dans 2 flasques métalliques pour une grande robustesse, permettant de supporter des efforts importants.

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.**

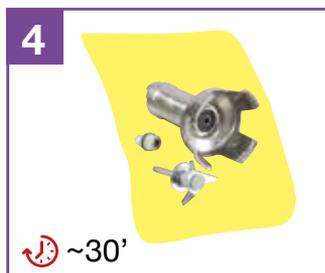
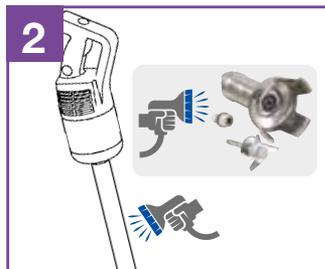
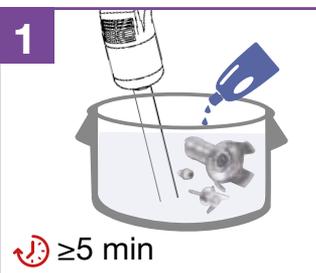
Applications :

flocons de purée déshydratés, soupes déshydratées, épices + sauces



▶ CONSEILS D'HYGIENE NETTOYAGE

Cloche et couteau faciles à démonter



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

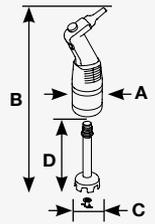
Restaurants, Collectivités, Traiteurs, Crèches.



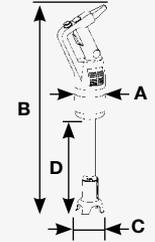
En Bref

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

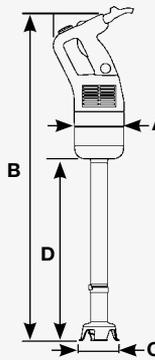
MINI RANGE	Caractéristiques électrique			Dimensions (en pouces)				Poids (en livres)	
	Vitesse Variable (tr/min.)	Puissance (Watts)	Voltage* (Amp.)	A	B	C	D	Net	Emballé
Mini MP 160 V.V.	2,000 à 12,500	240	120V/60/1	3	18 ½	3	7	3.1	5
Mini MP 190 V.V.	2,000 à 12,500	270	120V/60/1	3	20 ½	3	8	3.2	5
Mini MP 240 V.V.	2,000 à 12,500	290	120V/60/1	3	20 ¾	3	12	3.3	5



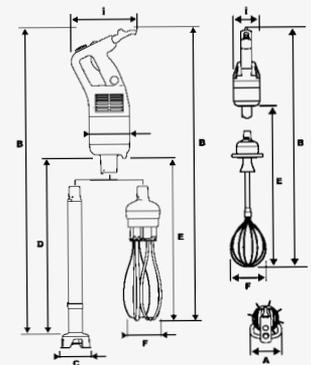
COMPACT RANGE	Caractéristiques électrique			Dimensions (en pouces)				Poids (en livres)	
	Vitesse Variable (tr/min.)	Puissance (Watts)	Voltage* (Amp.)	A	B	C	D	Net	Emballé
CMP 250 V.V.	5,000 à 10,000	310	120V/60/1	3.7	26	3.5	10	6.6	10
CMP 400 V.V.	5,000 à 10,000	420	120V/60/1	3.7	30	3.5	16	7.2	11



LARGE RANGE	Caractéristiques électrique				Dimensions (en pouces)						Poids (en livres)	
	Vitesse (tr/min.)		Puissance (Watts)	Voltage* (Amp.)	A	B	C	D	E	F	Net	Emballé
	Mixer	Mixer Vitesse Variable										
MP 350	12,000	-	660	120V/60/1	5	30.5	3.9	14			10.1	15
MP 350 V.V.	-	3,000 à 10,000	660	120V/60/1	5	30.5	3.9	10	17	4	10.5	15
MP 450	12,000	-	720	120V/60/1	5	32.5	3.9	18			10.7	15
MP 450 V.V.	-	3,000 à 10,000	720	120V/60/1	5	32.5	3.9	10	17	4	11	15
MP 550	12,000	-	840	120V/60/1	5	36.5	4.4	21			11.4	16
MP 600	12,000	-	920	120V/60/1	5	38	4.3	23			12.5	17
MP 800	12,000	-	1,000	120V/60/1	5	44.5	4.3	29			15.6	21



COMBI RANGE	Caractéristiques électrique				Dimensions (en pouces)						Poids (en livres)	
	Mixer Vitesse Variable (tr/min.)	Fouet Vitesse Variable (tr/min.)	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	120V/60/1	3	20 ½	3	8	10	3.9	4.3	7
Mini MP 240 Combi	2,000 à 12,500	350 à 1,560	290	120V/60/1	3	20 ½	3	12	10	3.9	4.4	7
CMP 250 Combi	2,300 à 10,000	500 à 1,800	310	120V/60/1	3.7	24	3.5	10	15.4	4.7	6.6	13
MP 350 Combi	3,000 à 10,000	500 à 1,500	660	120V/60/1	4.9	30.5	3.9	14	17.3	4.7	13	18
MP 450 Combi	3,000 à 10,000	500 à 1,500	720	120V/60/1	4.9	34.5	3.9	18	17.3	4.7	13.4	19
MP 450 FW	-	250 à 1,500	720	120V/60/1	5	31.7	-	-	17.3	4.7	9.4	15
MP 450 XL FW	-	150 à 510	720	120V/60/1	6	46.3	-	-	32	6.9	11	20



*Autres voltages disponibles.



Robot Coupe® U.S.A., Inc.

264 South Perkins - Ridgeland, MS 39157

Phone : 800/824-1646 • 601/898-8411

email : info@robotcoupeusa.com

www.robot-coupe.com

DISTRIBUTEUR



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.