

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.



MP 350
Ultra TP

MP 800
Turbo TP

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

MINI	COMPACTE	LARGE
------	----------	-------

Mini MP

COMPACTE

CMP

LARGE

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.
---------------------------	-------------------------------------	-------------------------------------	-------------------------------------



310 W CMP 250 V.V.	350 W CMP 300 V.V.	400 W CMP 350 V.V.
---------------------------------	---------------------------------	---------------------------------



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
---------------------------------	---------------------------------	---------------------------------	---------------------------------	----------------------------------

15 litres	30 litres	45 litres	50 litres	100 litres	200 litres	300 litres	400 litres
------------------	------------------	------------------	------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------



Restauration commerciale

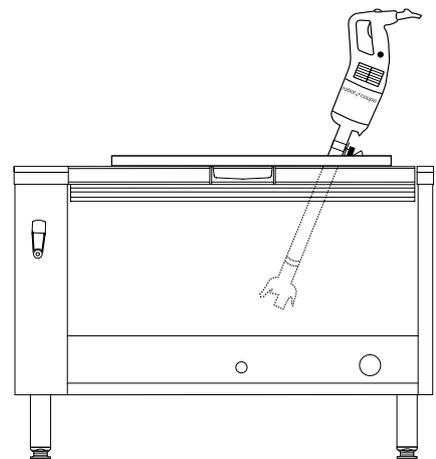
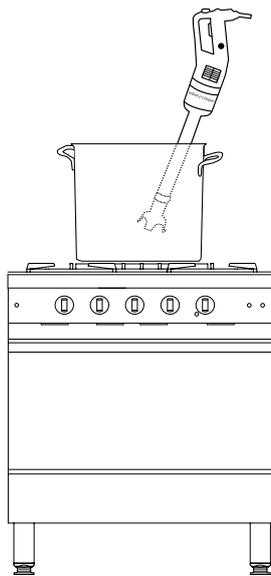
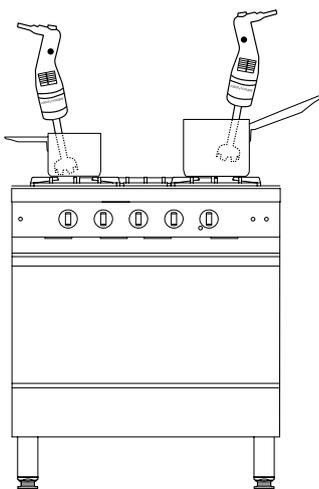
Collectivités, traiteur, usage intensif

Emulsions

Petites préparations

Usage régulier

Grands contenants



SPÉCIAL SAUTEUSES

CMP - MP Ultra

NOUVEAU



350 W
CMP 300
V.V.

500 W
MP 350
Ultra TP

1000 W
MP 800
Turbo TP

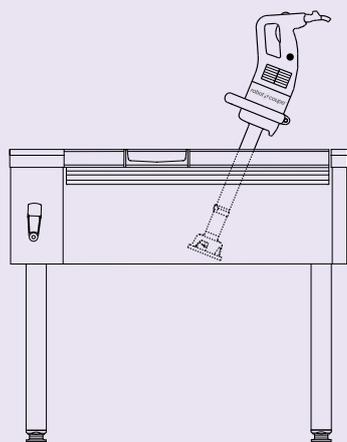
30 litres

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.



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 - Inclus

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 EasyGrip
Electronic booster system	Non
EasyPlug	✓
Dimensions	Longueur 763 mm, Ø 125 mm
Poids brut	8 kg
Accessoires	Support mural - Inclus

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 - Inclus



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