

# robot coupe<sup>®</sup>

## 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

CMP 250 V.V.

CMP 300 V.V.

CMP 350 V.V.

2 300 à 9 600 tr/mn

#### ▶ MP Ultra

NOUVEAU

750 W



550 mm

MP 550 Ultra

500 W



450 mm

MP 450 Ultra

440 W



350 mm

50 litres

MP 350 Ultra

100 litres

MP 450 Ultra

200 litres

MP 550 Ultra

850 W



550 mm

300 litres

MP 600 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

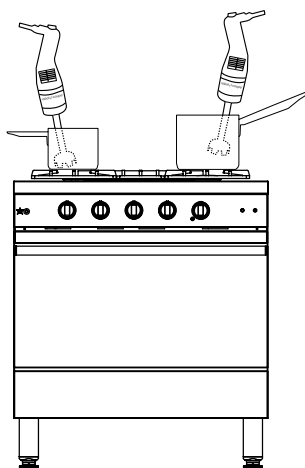
9 500 tr/mn

▶ Spécial Emulsions

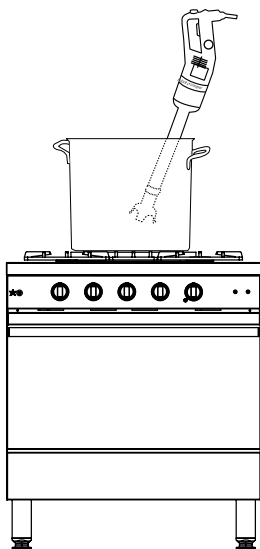
▶ Spécial Petites préparations

▶ Spécial Restauration jusqu'à 45 litres

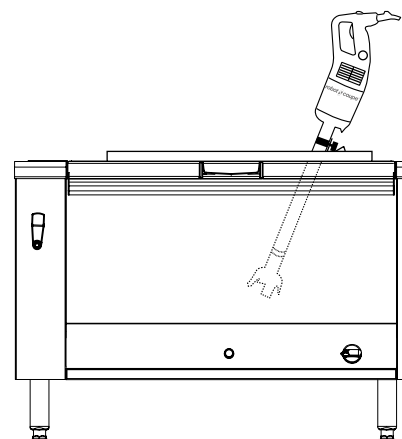
▶ Spécial Collectivités/Traiteur Usage intensif



MicroMix Mini MP











CMP



MP Ultra

# COMBI

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

 <p>1000 W</p> <p>600 mm</p> <p>740 mm</p> <p>Ultra MP 800 Turbo</p> <p>400 litres</p> <p>9 500 tr/mn</p>	 <p>250 W</p> <p>190 mm</p> <p>Mini MP 190 Combi</p> <p>Spécial Petites préparations</p> <p>Mixer : 2 000 à 12 500 tr/mn Fouet : 350 à 1 560 tr/mn</p>	 <p>270 W</p> <p>185 mm</p> <p>240 mm</p> <p>Mini MP 240 Combi</p> <p>Spécial Petites préparations</p> <p>Mixer : 2 000 à 12 500 tr/mn Fouet : 350 à 1 560 tr/mn</p>	<p>NOUVEAU</p>  <p>310 W</p> <p>250 mm</p> <p>CMP 250 Combi</p> <p>15 litres</p> <p>Mixer : 2 300 à 9 600 tr/mn Fouet : 500 à 1 800 tr/mn</p>	 <p>350 W</p> <p>220 mm</p> <p>300 mm</p> <p>CMP 300 Combi</p> <p>30 litres</p> <p>Mixer : 2 300 à 9 600 tr/mn Fouet : 500 à 1 800 tr/mn</p>	 <p>440 W</p> <p>350 mm</p> <p>MP 350 Combi Ultra</p> <p>50 litres</p> <p>Mixer : 1 500 à 9 000 tr/mn Fouet : 250 à 1 500 tr/mn</p>	 <p>500 W</p> <p>280 mm</p> <p>450 mm</p> <p>MP 450 Combi Ultra</p> <p>100 litres</p> <p>Mixer : 1 500 à 9 000 tr/mn Fouet : 250 à 1 500 tr/mn</p>	 <p>500 W</p> <p>MP 450 FW Ultra</p> <p>100 litres</p> <p>250 à 1 500 tr/mn</p>
--	--	--	---	--	--	--	---



## ▶ GAMME MINI

### ▶ Mixer



### ▶ Emulsionner



### ▶ Fouetter



## SPÉCIAL PETITES PRÉPARATIONS

### COMBI

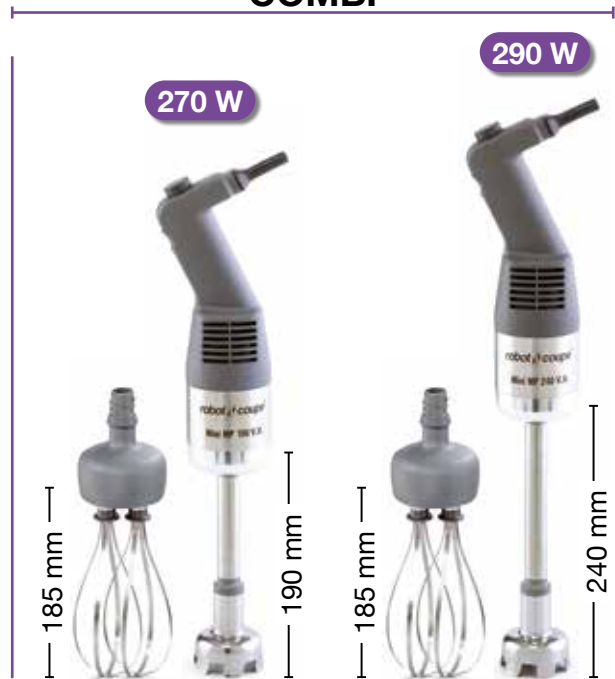


Mini MP  
160 V.V.

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



CMP 250 V.V.    CMP 300 V.V.    CMP 350 V.V.

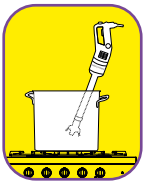


CMP 250 Combi    CMP 300 Combi

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.



## 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).

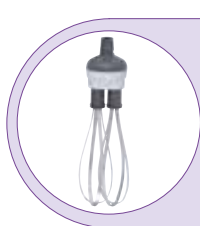


# ▶ GAMME LARGE

## ▶ Mixer



## ▶ Fouetter



### SPÉCIAL COLLECTIVITÉS / TRAITEURS USAGE INTENSIF

**NOUVEAU**

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

**COMBI**

440 W

MP 350 Combi Ultra

500 W

MP 450 Combi Ultra

500 W

MP 450 F.W.C. Ultra

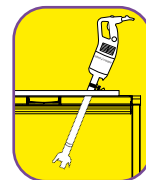
<b>MP 350/MP 450 :</b> 9 500 tr/mn <b>MP 350 V.V./MP 450 V.V. :</b> 1 500 à 9 000 tr/mn	9 000 tr/mn	9 500 tr/mn	9 500 tr/mn	<b>Mixer :</b> 1 500 à 9 000 tr/mn <b>Fouet :</b> 250 à 1 500 tr/mn	250 à 1 500 tr/mn
--	-------------	-------------	-------------	--	-------------------------



## ▶ 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.

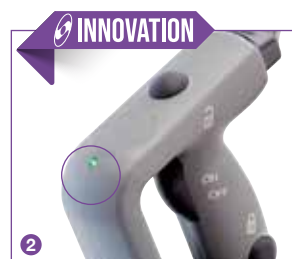
**Nouvelle poignée amovible EasyGrip** pour les MP 550 Ultra et MP 600 Ultra. Un travail encore plus facile grâce à meilleure répartition du poids de la machine !

#### NOUVEAU



## 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

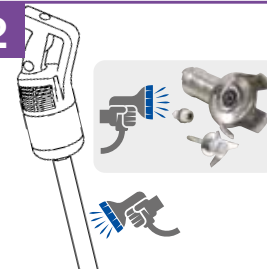


1

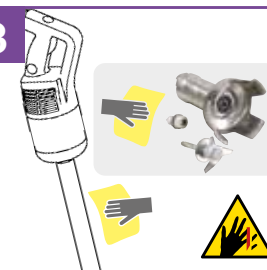


≥5 min

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.



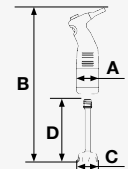
### En Bref

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

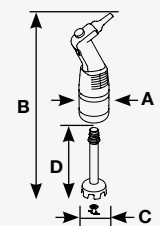
Nous nous réservons le droit de modifier à tous moments et sans préavis les caractéristiques techniques de cet appareil. Les informations figurant dans ce document ne sont pas contractuelles et peuvent être modifiées à tout moment. © Tous droits réservés pour tous pays par : Robot-Coupe s.n.c.



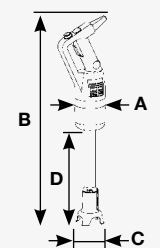
	Caractéristiques électriques			Dimensions (mm)				Poids (kg)	
	Vitesse Variable (tr/mn)	Puissance (Watts)	Voltage* (Amp.)	A	B	C	D	net	emballé
<b>MicroMix</b>	de 1 500 à 14000	220	230 V/50Hz - 1,1	68	430	61	165	1,07	1,44



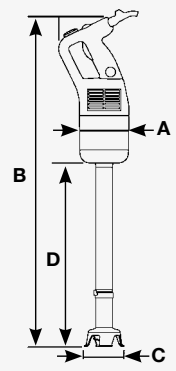
GAMME MINI	Caractéristiques électriques			Dimensions (mm)				Poids (kg)	
	Vitesse Variable (tr/mn)	Puissance (Watts)	Voltage* (Amp.)	A	B	C	D	net	emballé
<b>Mini MP 160 V.V.</b>	2 000 à 12 500	240	230 V/50Hz - 1,1	78	430	65	160	1,41	1,94
<b>Mini MP 190 V.V.</b>	2 000 à 12 500	270	230 V/50Hz - 1,3	78	470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



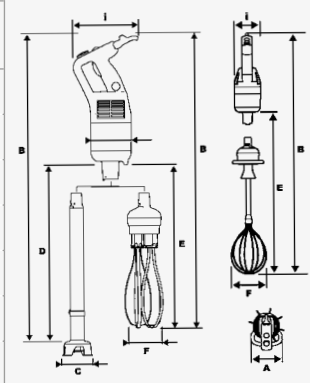
GAMME COMPACTE	Caractéristiques électriques			Dimensions (mm)				Poids (kg)	
	Vitesse Variable (tr/mn)	Puissance (Watts)	Voltage* (Amp.)	A	B	C	D	net	emballé
<b>CMP 250 V.V.</b>	de 2 300 à 9 600	310	230V/50 Hz - 1,4	94	619	95	255	3,0	4,7
<b>CMP 300 V.V.</b>	de 2 300 à 9 600	350	230V/50 Hz - 1,6	94	669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



\*Autres voltages disponibles.



### DISTRIBUTEUR

#### 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**

### 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.

