

robot coupe®



STABMIXER

NEUE MODELLREIHE FÜR KIPPBRATPFANNEN



Für jede Kippbratpfanne ein eigener Stabmixer

MP 350 Ultra TP & MP 800 Turbo TP



IN FRANKREICH HERGESTELLT

Die Ausstattung moderner Küchen ändert sich und unsere Stabmixer passen sich dem an.

Unser Stabmixerpalette erweitert sich durch zwei neue Modelle für eine benutzerfreundlichere Verwendung in Kippbratpfannen.



ERGONOMIE

Zusätzlicher Handgriff – Maximaler Komfort!

Benutzerfreundliche Handgriffe für optimalen Komfort. Leichteres Arbeiten durch gleichmäßigere Gewichtsverteilung!

EINFACH ZU BEDIENEN

Verstärkter Mischkopf mit Edelstahlring, durch den sich das Gerät leicht in eine Kippbratpfanne einführen und sehr gut bedienen lässt.



MP 350
Ultra TP

MP 800
Turbo TP

LEISTUNG und LANGLEBIGKEIT

Konzipiert für das Pürieren großer Mengen in Kippbratpfannen. Robustes Design dank des Motorblocks aus Edelstahl.

BEDIENKOMFORT

Kurzer Mixstab, besonders geeignet für eine bequeme Verwendung in Kippbratpfannen.

MINIGERÄTE

KOMPAKTGERÄTE

GROSSGERÄTE

Mini MP

CMP

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 Liter **30 Liter** **45 Liter** **50 Liter** **100 Liter** **200 Liter** **300 Liter** **400 Liter**



Gewerbliche Gastronomie

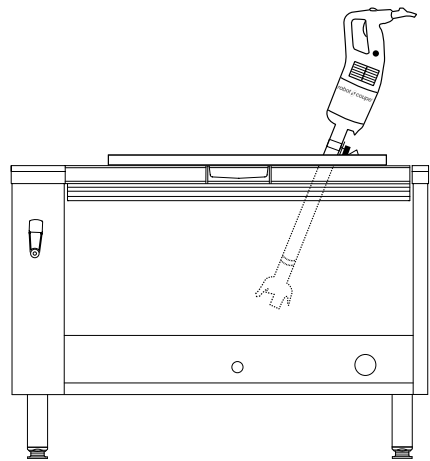
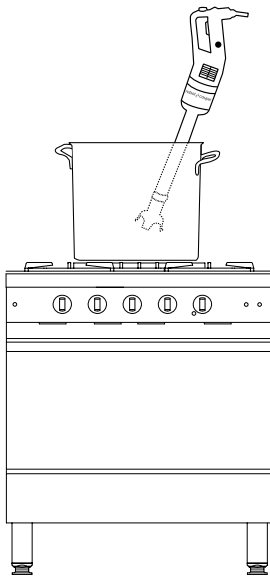
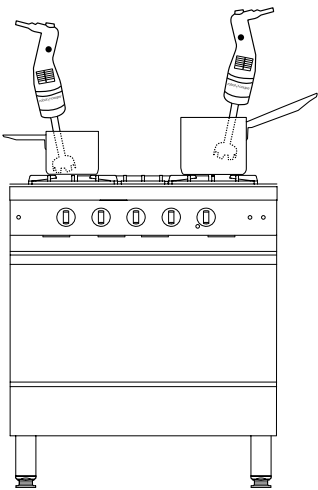
Öffentliche Einrichtungen, Caterer, intensiver Gebrauch

Emulsionen

Kleine Mengen

Normaler Gebrauch

Große Behälter



FÜR KIPPBRATPFANNEN

CMP - MP Ultra

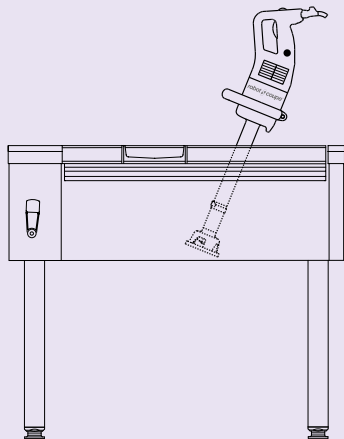
NEU



350 W CMP 300 V.V.	500 W MP 350 Ultra TP	1000 W MP 800 Turbo TP
30 Liter	50 Liter	100 Liter

Gewerbliche Gastronomie, Öffentliche Einrichtungen

Für Kippbratpfannen



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 Liter	30 Liter	50 Liter	100 Liter	100 Liter	100 Liter	100 Liter	100 Liter

Gewerbliche Gastronomie

Normaler Gebrauch

Öffentliche Einrichtungen, Caterer

intensiver Gebrauch

REINIGUNG



Schnell und einfach zu reinigen:

- 1 Klinge und Mischkopf aus Edelstahl leicht abzunehmen.
- 2 Demontagewerkzeug wird bei jedem Gerät mitgeliefert.



1

INNOVATION



MISCHKOPF
AUS
EDELSTAHL



Gemäß den HACCP-Richtlinien empfehlen wir den Mischkopf und das Messer nach dem Reinigen im Kühlraum aufzubewahren.



Welches Gerät für Ihre Kippbratpfanne?

	Höhe 150-200 mm	Höhe 250-300+ mm	
Fassungsvermögen (Liter)	< 30	50-100	100+
Motorblock	CMP 300 V.V.	MP 350 Ultra TP	MP 800 Turbo TP

NEU

CMP 300 V.V.

Leistung	350 W
Netzspannung	Einphasig
Drehzahl	2300 bis 9600 U/min selbstregulierend
Messer, Mischkopf und Stab	Länge 300 mm - Ganz aus Edelstahl
Messer abnehmbar	✓
Verstärkter Mischkopf	Nein
Mischkopf abnehmbar	✓
Stab abnehmbar	Nein
Zusätzlicher Griff	Nein
Electronic booster system	Nein
EasyPlug	✓
Abmessungen	Länge 660 mm, Ø 94 mm
Bruttogewicht	3,9 kg
Zubehör	Wandhalterung - Im Lieferumfang enthalten

NEU

MP 350 Ultra TP

Leistung	440 W
Netzspannung	Einphasig
Drehzahl	9 500 U/min
Messer, Mischkopf und Stab	Länge 350 mm - Ganz aus Edelstahl
Messer abnehmbar	✓
Verstärkter Mischkopf	✓
Mischkopf abnehmbar	✓
Stab abnehmbar	Nein
Zusätzlicher Griff	Abnehmbarer Griff EasyGrip
Electronic booster system	Nein
EasyPlug	✓
Abmessungen	Länge 763 mm, Ø 125 mm
Bruttogewicht	8 kg
Zubehör	Wandhalterung - Im Lieferumfang enthalten

MP 800 Turbo TP

Leistung	1 000 W
Netzspannung	Einphasig
Drehzahl	9 500 U/min
Messer, Mischkopf und Stab	Länge 350 mm - Ganz aus Edelstahl
Messer abnehmbar	✓
Verstärkter Mischkopf	✓
Mischkopf abnehmbar	✓
Stab abnehmbar	✓
Zusätzlicher Griff	Integrierter Edelstahlgriff
Electronic booster system	Elektronische Vorrichtung für höhere Motorleistung
EasyPlug	✓
Abmessungen	Länge 845 mm, Ø 125 mm
Bruttogewicht	8,2 kg
Zubehör	Wandhalterung - Im Lieferumfang enthalten



robot coupe®

#THEsolution



Sparen Sie
Zeit



Reduzieren Sie
manuelle Tätigkeiten



Vermindern Sie
Abfall



Verarbeiten Sie
frische Produkte mit
Leichtigkeit



Ref.: 452 041 - 03/2024 - Allemagne



Fordern Sie auf unserer Website eine Vorführung an:
robot-coupe.com

& Scan now
Follow us



In Frankreich hergestellt