

robot coupe[®]



MIXERS PLONGEANTS - GAMME MINI

Mini MP 160 V.V. - Mini MP 190 V.V. - Mini MP 240 V.V.
Mini MP 190 Combi - Mini MP 240 Combi

NOUVEAU



RESTAURANTS - CRÈCHES - TRAITEURS

▶ GAMME MINI

Spécial petites préparations

3 modèles mixer seul : Mini MP 160 V.V. • Mini MP 190 V.V. • Mini MP 240 V.V.
2 modèles combinés mixer + fouet : Mini MP 190 Combi • Mini MP 240 Combi

ERGONOMIE



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

VITESSE VARIABLE

- 2000 à 12500 tr/mn en fonction mixer
- 350 à 1500 tr/mn en fonction fouet



PUISSANCE

Moteur puissant de 220 W à 270 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.

MULTI-FONCTION



Couteau inox surmoulé pour assurer une hygiène parfaite et prévu pour réaliser des soupes veloutés, coulis et sauces.



Disque émulsionneur démontable inox pour aérer les sauces froides ou chaudes et leur donner une consistance mousseuse.

ROBUSTESSE

Boîte fouet dotée d'une construction interne entièrement métallique pour une plus grande robustesse.



Une technique exclusive !



Les Plus Produits :

- **Hygiène parfaite :** Couteau, disque inox et fouet entièrement démontables, **une exclusivité brevetée Robot-Coupe.**
- **Appareil robuste :** Choix des matériaux et conception très étudiée pour une longévité accrue.
- **Modèles compacts :** d'un encombrement réduit et de manipulation aisée. 5 modèles pour travailler de petites quantités.
- **Modèles à Variation de vitesse :** Permettent d'adapter la vitesse en cours de préparation et de limiter les projections grâce à un démarrage en vitesse lente.
- **Système autorégulation de la vitesse :** Vitesse constante quelle que soit la consistance de la préparation.



Spécial petites préparations



Utilisateurs :

Restaurants, crèches, traiteurs.



En bref :

Pour toutes vos préparations à la minute.



MINI TAILLE, MAXI PERFORMANCE

3 nouvelles longueurs



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.

MINI

▶ **Mini MP**

NOUVEAU

220 W, 250 W, 270 W

160 mm, 190 mm, 240 mm

Mini MP 160 V.V., Mini MP 190 V.V., Mini MP 240 V.V.

Spécial Petites préparations

COMPACTE

▶ **CMP**

270 W, 300 W, 350 W

250 mm, 300 mm, 350 mm

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

15 litres, 30 litres, 45 litres

LARGE

▶ **MP Ultra** **CLOCHE TOUT INOX**

NOUVEAU

440 W, 500 W, 750 W, 850 W, 1000 W

350 mm, 450 mm, 550 mm, 600 mm, 740 mm

MP 350 Ultra, MP 450 Ultra, MP 550 Ultra, MP 600 Ultra, MP 800 Turbo

50 litres, 100 litres, 200 litres, 300 litres, 400 litres

COMBI

▶ **Mini MP - CMP - MP Ultra - MP FW Ultra** **CLOCHE TOUT INOX**

NOUVEAU

250 W, 270 W, 300 W, 350 W, 440 W, 500 W

190 mm, 220 mm, 240 mm, 350 mm, 280 mm, 450 mm

Mini MP 190 Combi, Mini MP 240 Combi, CMP 250 Combi, CMP 300 Combi, MP 350 Combi Ultra, MP 450 Combi Ultra, MP 450 FW Ultra

Spécial Petites préparations, 15 litres, 30 litres, 50 litres, 100 litres, 100 litres

Nettoyage

Couteau et disque faciles à démonter.

Cloche démontable sur les modèles MP 190 V.V. et MP 240 V.V.

Norme CE

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.	de 2000 à 12500	220	230 V/50 Hz 1,1	78	455	65	160	1,41	1,94
Mini MP 190 V.V.	de 2000 à 12500	250	230 V/50 Hz 1,1	78	485	65	190	1,44	1,97
Mini MP 240 V.V.	de 2000 à 12500	270	230 V/50 Hz 1,1	78	535	65	240	1,47	2,00

*Autres voltages disponibles.

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	2000 à 12500	350 à 1500	250	230 V 50 Hz - 1,1	78	485	65	190	255	100	1,95	2,68
Mini MP 240 Combi	2000 à 12500	350 à 1500	270	230 V 50 Hz - 1,1	78	535	65	240	255	100	1,98	2,70

robot coupe®

Direction Générale, France, Internationale et Marketing :
Tél.: 01 43 98 88 33 - Fax : 01 43 74 36 26
email : international@robot-coupe.com

Service commercial France :
Tél.: 03 85 69 50 00 - Fax : 03 85 69 50 07
email : france@robot-coupe.fr

Robot-Coupe Belgique :
Tél.: (071) 59 32 62 - Fax : (071) 59 36 04
email : info@robot-coupe.be

www.robot-coupe.com

DISTRIBUTEUR

NORMES :
Appareils conformes :

- Aux dispositions des directives européennes suivantes et aux législations nationales les transposant : 98/37/CEE, 73/23/CEE, 89/336/CEE, 89/109/CEE, 2002/72/CEE.
- Aux dispositions des normes européennes harmonisées suivantes, et aux normes précisant les prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène : EN 292 - 1 et 2, EN 60204 - 1, 1998, NF EN 12853.