

LARGE

▶ **MP Ultra** BLOC MOTEUR INOX

Nouvelle poignée encore plus ergonomique

440 W	500 W	750 W	850 W
MP 350 Ultra	MP 450 Ultra	MP 550 Ultra	MP 600 Ultra
350 mm	450 mm	550 mm	550 mm
50 litres	100 litres	200 litres	300 litres
MP 350/MP 450 : 9500 tr/mn MP 350 V.V./MP 450 V.V. : 1500 à 9000 tr/mn		9000 tr/mn	9500 tr/mn

COMPACTE

▶ **CMP**

MINI

▶ **Mini MP**

220 W	240 W	270 W	290 W
MicroMix	Mini MP 160 V.V.	Mini MP 190 V.V.	Mini MP 240 V.V.
165 mm	160 mm	190 mm	240 mm
	Spécial Petites préparations		
	2000 à 12500 tr/mn		

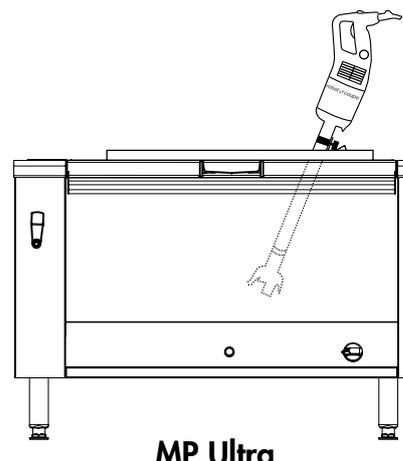
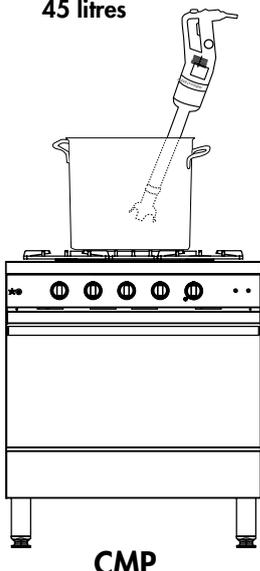
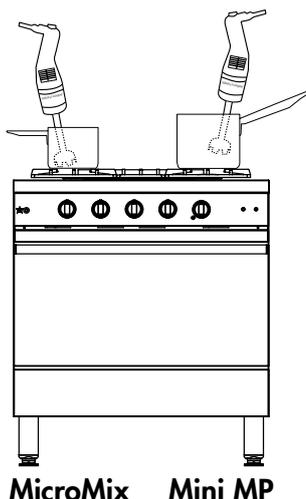
310 W	350 W	400 W
CMP 250 V.V.	CMP 300 V.V.	CMP 350 V.V.
250 mm	300 mm	350 mm
15 litres	30 litres	45 litres
2300 à 9600 tr/mn		

▶ Spécial Emulsions

▶ Spécial Petites préparations

▶ Spécial Restauration jusqu'à 45 litres

▶ Spécial Collectivités/Traiteur Usage intensif



COMBI

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

BLOC MOTEUR INOX

**Nouvelle poignée
encore plus ergonomique**

1000 W



MP 800 Turbo

400 litres

9500 tr/mn

250 W



Mini MP
190 Combi

270 W



Mini MP
240 Combi

**Spécial Petites
préparations**

Mixer : 2000 à 12500 tr/mn
Fouet : 350 à 1560 tr/mn

310 W



CMP 250
Combi

15 litres

Mixer : 2300 à 9600 tr/mn
Fouet : 500 à 1800 tr/mn

350 W



CMP 300
Combi

30 litres

440 W



MP 350 Combi
Ultra

50 litres

Mixer : 1500 à 9000 tr/mn
Fouet : 250 à 1500 tr/mn

500 W



MP 450 Combi
Ultra

100 litres

500 W



MP 450 FW
Ultra

100 litres

250 à
1500 tr/mn



▶ Gamme MINI



▶ Mixer



▶ Emulsionner



▶ Fouetter

SPECIAL PETITES PRÉPARATIONS

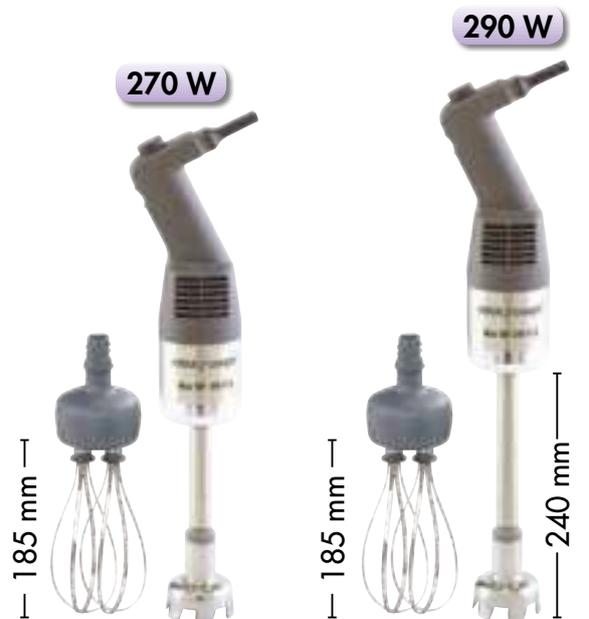
COMBI



Mini MP
160 V.V.

Mini MP
190 V.V.

Mini MP
240 V.V.



Mini MP
190 Combi

Mini MP
240 Combi

2000 à
12500 tr/mn

Mixer : 2000 à 12500 tr/mn
Fouet : 350 à 1560 tr/mn

▶ Gamme MINI



SPÉCIAL "PETITES PRÉPARATIONS"

ERGONOMIE



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

VITESSE VARIABLE

- 2000 à 12500 tr/mn en fonction mixer
- 350 à 1560 tr/mn en fonction fouet



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.



Mini MP Combi

ROBUSTESSE

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



▶ Gamme COMPACTE



▶ Mixer



▶ Fouetter

SPÉCIAL RESTAURATION

COMBI



2300 à 9600 tr/mn

Mixer : 2300 à 9600 tr/mn

Fouet : 500 à 1800 tr/mn

▶ Gamme COMPACTE

SPÉCIAL RESTAURATION JUSQU'À 45 LITRES



ERGONOMIE



Appareil compact, léger, facile à manipuler.

CONFORT

Vitesse variable pour des préparations élaborées permettant une souplesse d'utilisation.



PUISSANCE



Motorisation renforcée : + 15% pour une machine toujours plus efficace.

HYGIÈNE



Cloche et couteau en inox démontables pour un nettoyage et un entretien facilités.

PERFORMANCE



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.



CMP Combi

ROBUSTESSE

- Boîte fouet dotée d'une construction interne entièrement métallique pour une grande robustesse.
- Fouets surmoulés pour assurer une hygiène parfaite.



▶ Gamme LARGE



▶ Mixer



▶ Fouetter

SPECIAL COLLECTIVITES / TRAITEURS USAGE INTENSIF

Nouvelle poignée encore plus ergonomique



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

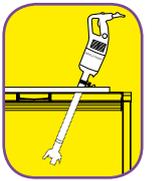
MP 350/MP 450 : 9500 tr/mn			
MP 350 V.V./MP 450 V.V. : 1500 à 9000 tr/mn	9000 tr/mn	9500 tr/mn	9500 tr/mn



MP 350 Combi Ultra MP 450 Combi Ultra MP 450 FW Ultra

Mixer : 1500 à 9000 tr/mn	250 à 1500 tr/mn
Fouet : 250 à 1500 tr/mn	

▶ Gamme LARGE SPÉCIAL COLLECTIVITÉS/TRAITEUR USAGE INTENSIF



CONFORT



Pour les modèles MP V.V. et MP Combi, **bouton vitesse variable encore plus ergonomique** pour un meilleur confort d'utilisation.

LONGÉVITÉ



Construction robuste grâce à son **bloc moteur inox.**

HYGIÈNE



Cloche et couteau en inox démontables pour un nettoyage et un entretien facilités.



PERFORMANCE



Motorisation renforcée : **+ 20%** pour une machine toujours plus efficace.
Performance accrue pour une **optimisation du temps de mixage.**



INOX

INOX

INOX

MP Combi

BOITE FOUET MÉTALLIQUE



• **Fouets surmoulés** pour assurer une hygiène parfaite.



► SUPPORTS MARMITES MP/CMP

Ils vous 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 1000 mm.
- Ø Marmite de 850 mm à 1300 mm.

Support marmite universel



Pour tout Ø de marmites.

► 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



+3°C

HACCP
Conseil

Dans le cadre de la démarche HACCP, nous conseillons aux utilisateurs après nettoyage, de stocker la cloche et le couteau en chambre froide.