

# LARGE

▶ **MP Ultra** BLOC MOTEUR INOX

Nouvelle poignée encore plus ergonomique

440 W	500 W	750 W	850 W
350 mm	450 mm	550 mm	
MP 350 Ultra	MP 450 Ultra	MP 550 Ultra	MP 600 Ultra
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**

310 W	350 W	400 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
2300 à 9600 tr/mn		

# MINI

▶ **Mini MP**

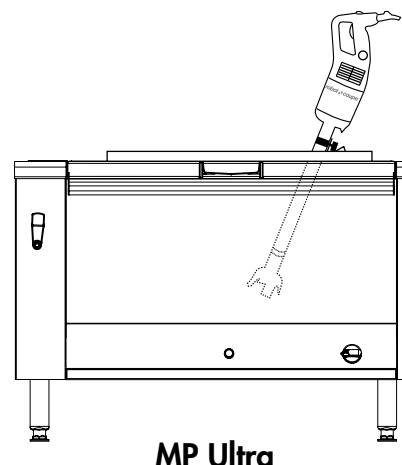
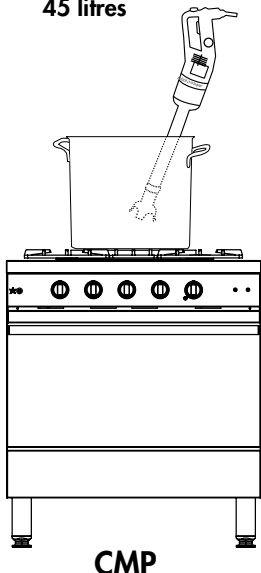
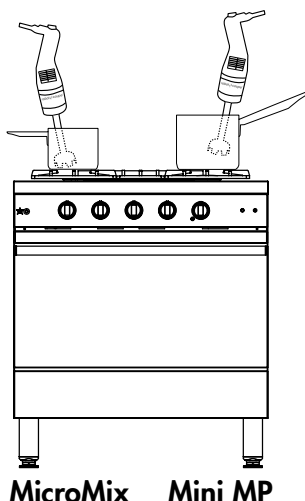
220 W	240 W	270 W	290 W
165 mm	160 mm	190 mm	240 mm
MicroMix	Mini MP 160 V.V.	Mini MP 190 V.V.	Mini MP 240 V.V.
Spécial Petites préparations			
2000 à 12500 tr/mn			

▶ 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

**Spécial Petites préparations**

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

270 W



Mini MP 240 Combi

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

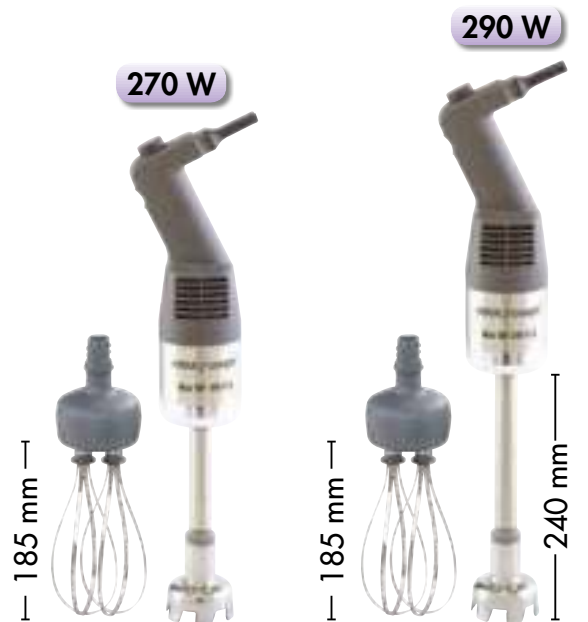
### COMBI



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 préhension** 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



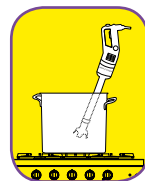
2300 à 9600 tr/mn

**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.



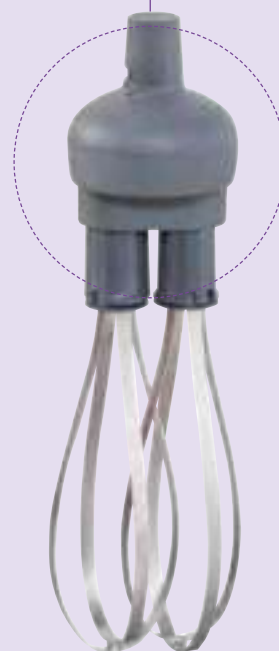
Qualité de mixage optimale avec une finesse de produit fini dans un minimum de temps.



### CMP Combi

#### ROBUSTESSE

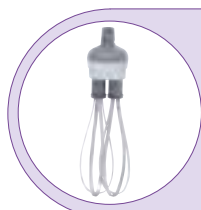
- Boîte fouet dotée d'une construction interne entièrement métallique pour une grande robustesse.
- Fouets surmoulés pour assurer une hygiène parfaite.



# ▶ 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

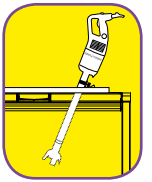
MP 350/MP 450 : 9500 tr/mn			
MP 350 V.V./MP 450 V.V. : 1500 à 9000 tr/mn	9000 tr/mn	9500 tr/mn	9500 tr/mn



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



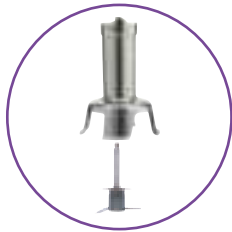
Pour les modèles MP V.V. et MP Combi, **bouton vitesse variable encore plus ergonomique** pour un meilleur confort d'utilisation.

## 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.**



## 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.