



MIXER AD IMMERSIONE

MP 350/MP 450/MP 550/MP 350 VV/MP 450 VV/MP 350
COMBI/MP450 COMBI/MP 450 FW



La Robot coupè offre ai professionisti una gamma completa di apparecchi che consentono di lavorare da 3 litri fino a 200 litri a seconda dei modelli con una velocità di esecuzione ed una qualità di prodotto finito senza eguali. Questi modelli variano in base a 3 grandi caratteristiche: funzione frullatore, funzione frusta e velocità variabile. - I modelli abbinati permettono di realizzare minestre, passati (accessorio frullatore) oltre agli albumi montati a neve, mousse ai cioccolato, impasto per crêpes, purè di patate, panna montata ... (accessorio frusta).- la velocità variabile permette durante le lavorazioni di adattare la velocità e di limitare gli spruzzi grazie a un avvio a velocità lenta. Un'attenzione particolare è stata portata all'ergonomia, alla sicurezza di questi apparecchi alla tenuta stagna e alla pulizia dei pezzi che vengono a

contatto con gli alimenti. Tutti questi pezzi si smontano e si puliscono facilmente per soddisfare le più severe norme d'igiene.

Motore estremamente potente che permette lavorazioni fino a 200 litri a seconda del modello.

- Griglie di ventilazione nella parte superiore per garantire la tenuta stagna nella parte inferiore del blocco motore.
- Funzioni: intermittenza, funzionamento continuo ea seconda del modello velocità variabile ideate per una migliore flessibilità di utilizzo e per avere la possibilità di regolare la velocità in funzione della preparazione da realizzare.
- Principio di autoregolazione della velocità che garantisce la praticità e la regolarità della qualità delle preparazioni.
- Sistema di sicurezza 3S: sicurezza dei comandi, sicurezza di funzionamento e sicurezza mancanza di corrente.
- Forma del manico studiato apposta per un'ottima presa dell'apparecchio e un utilizzo che non stanca.
- Pulsanti di comando a tenuta stagna per una pulizia più facile

Modelli	Funzione frullatore	Funzione frusta	Velocità variabile	Velocità	Lunghezza fusto	Capacità pentola
MP 350	•			9000 giri/min.	350 mm.	50 litri
MP 450	•				450 mm.	100 litri
MP 550	•				550 mm.	200 litri
MP 350 V.V.	•		•	da 1500 a 9000 giri/min.	350 mm.	50 litri
MP 450 V.V.	•		•		450 mm.	100 litri
MP 350 Combi	•	•	•	Frullatore: da 1500 a 9000 giri/min. Frusta: da *250 a 1900 giri/min.	350 mm.	50 litri
MP 450 Combi	•	•	•		450 mm.	100 litri
MP 450 FW		•	•	*250 a 1900 giri/min.		100 litri

Funzione Frullatore



- **Fusto, campana e coltello in acciaio inox.**
- **Fusto inferiore (foto 1) e coltello completamente smontabili**, dispositivo esclusivo brevettato dalla Robot-Coupe per una facile pulizia, un'igiene perfetta e una manutenzione più semplice. Questo dispositivo esclusivo brevettato Robot-Coupe rientra nell'ambito della procedura HACCP.
- **Fusto inferiore a tenuta stagna su 3 livelli** che garantisce un'efficienza durevole.
- **Compensazione automatica della tenuta stagna del coltello** mediante guarnizione in grafite che garantisce la durata della tenuta stagna.
- **Coltello con rivestimento (foto 2)** per garantire un'igiene perfetta. Il coltello è affilato apposta per un taglio ottimale e un rendimento superiore.
- Per facilitare la pulizia, il coltello può essere smontato servendosi dell'utensile (foto 3) fornito con l'apparecchio.



(foto 1)



(foto 2)



(foto 3)



Coltello facile da smontare per la pulizia.

Funzione frusta

- **Fruste con rivestimento ①** per garantire un'igiene perfetta (realizzate per evitare che pezzi di alimenti possano essere trattenuti).
- **Tenuta stagna** della base garantita da un **doppio compartimento ②** con guarnizione che impedisce ai grassi alimentari di trasudare e oltre a garantire la massima durata degli ingranaggi.
- Base della frusta con **ingranaggio metallico** per una grande robustezza.
- **Aggancio rapido ③** delle fruste sulla base e della base sul blocco motore per un montaggio e smontaggio semplificati.
- **Fili delle fruste rinforzati ④** in **acciaio inox** per una grande rigidità e per evitare le deformazioni della frusta nelle preparazioni dense.

