Adresse:
Ruessenstrasse 11
6340 Baar
Schweiz

Kontakt:
Telefon: +41 41 241 11 01
E-Mail: info@chrombox.ch

Rechtliches:
Gerichtstand Zug
UID CHE-326.367.449 MWST

Übersicht

Robot-Coupe Stabmixer CMP 350 V.V.

Robot-Coupe

Produktnummer: 3781.103



Erstellt am 20.11.2026.
Dieses Dokument stellt kein Angebot da. Es gelten die aktuellen Preise im Online-Shop.
Alle Preise exkl. gesetzl. Mehrwertsteuer zzgl. Versandkosten und ggf. Nachnahmegebühren, wenn nicht anders angegeben.

Adresse:
Ruessenstrasse 11
6340 Baar
Schweiz

Kontakt:
Telefon: +41 41 241 11 01
E-Mail: info@chrombox.ch

Rechtliches:
Gerichtstand Zug
UID CHE-326.367.449 MWST

Beschreibung

Die Suppe ist gekocht, jetzt muss sie fein werden – und zwar direkt im Topf. Mit dem **Robot-Coupe Stabmixer CMP 350 V.V.** pürieren Sie ohne Umschöpfen, ohne Spritzer und ohne einen zweiten Topf abwaschen zu müssen. Robot-Coupe ist der französische Spezialist für Stabmixer – kaum eine Profiküche, in der nicht einer davon am Haken hängt.

Der **Robot-Coupe Stabmixer CMP 350 V.V.** ist der richtige Stabmixer für Suppen, Gemüsepürees und Obstmus in Restaurant und Hotel – für Mengen **bis 45 Liter**.

Motorblock aus Edelstahl mit **400 W**, Drehzahl 2300 bis 9600 U/min. Mixstab, Glocke und Messer sind aus Edelstahl und lassen sich für eine einwandfreie Hygiene abnehmen; die Stablänge beträgt **35 cm**.

Die automatische Drehzahlhaltung sorgt auch bei dickflüssigen Massen für ein gleichmässiges Ergebnis. Wandhalterung inklusive.

Ihre Vorteile auf einen Blick

- Pürieren direkt im Topf – kein Umfüllen, kein zusätzlicher Abwasch
- Stufenlose Drehzahl – sanft anfahren, dann voll pürieren, ohne Spritzer
- Motorblock, Mixfuss, Glocke und Messer aus Edelstahl, Fuss zum Reinigen abnehmbar
- Ergonomischer Griff und ausgewogenes Gewicht für längeres Arbeiten ohne Ermüdung
- Ersatzteile und Messer liefern wir direkt ab Lager bzw. über Rotor Lips

Für wen eignet sich diese Maschine?

Restaurants, Hotels, Heime, Spitäler, Kantinen und Caterer – überall, wo täglich Suppen, Saucen, Pürees und Mousses entstehen. Die Länge des Mixfusses richtet sich nach Ihren Töpfen: Je tiefer der Topf, desto länger der Fuss.

Möchten Sie die Maschine zuerst sehen oder haben Sie Fragen? Rufen Sie uns an unter 041 241 11 01 oder schreiben Sie uns. Wir beraten Sie ehrlich, welche Grösse zu Ihrem Betrieb passt, liefern schweizweit, nehmen die Maschine in Betrieb und zeigen Ihrem Team die Bedienung. Wartung und Reparatur übernehmen unsere eigenen Techniker aus Baar.

Produktinformationen

Technische Daten

Material:	Edelstahl
max. Flüssigkeitsmenge:	45 l
Elektroanschluss:	230V / 50Hz / 1N
Anschlussleistung:	0.4 kW
Gewicht kg:	3.7