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 MP 350 Ultra TP für Kippbratpfannen

Robot-Coupe

Produktnummer: 3781.030





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

Gulasch-Sauce in der Kippbratpfanne, Suppe im 100-Liter-Kessel: Mit einem langen Stabmixer kommen Sie da kaum hin. Der **Robot-Coupe Stabmixer MP 350 Ultra TP für Kippbratpfannen** hat einen kürzeren Fuss und ist dafür gebaut, in breiten, flachen Pfannen und Kesseln bequem zu arbeiten.

Der **Robot-Coupe Stabmixer MP 350 Ultra TP für Kippbratpfannen** ist speziell für den Einsatz in **Kippbratpfannen** und grossen Kesseln konzipiert. Der kürzere Mixfuss macht das Gerät leichter und handlicher, Sie arbeiten bequem auch in breiten, flachen Pfannen.

Wie alle MP-Ultra-Stabmixer hat er einen Motorblock aus Edelstahl, einen abnehmbaren Edelstahl-Mixfuss und das patentierte EasyPlug-System für den schnellen Kabelwechsel.

Ideal für Grossküchen, Spitäler, Heime und Kantinen, die Suppen und Pürees direkt in der Kippbratpfanne zubereiten.

Ihre Vorteile auf einen Blick

- Pürieren direkt im Topf – kein Umfüllen, kein zusätzlicher Abwasch
- 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
Elektroanschluss:	230V / 50Hz / 1N