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 V.V. Ultra

Robot-Coupe

Produktnummer: 3781.021





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.

chrombox
KÜHLEN - KOCHEN - SPÜLEN

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 MP 350 V.V. Ultra** 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 MP 350 V.V. Ultra** ist der richtige Stabmixer für Suppen, Cremesuppen, Pürees und Fruchtmousses im Dauereinsatz – für Mengen **bis 50 Liter**.

Motorblock aus Edelstahl mit **440 W**, Drehzahl 1500 bis 9000 U/min. Mixstab, Glocke und Messer sind aus Edelstahl und lassen sich für eine einwandfreie Hygiene abnehmen; die Stablänge beträgt **35 cm**.

Der Auflagezapfen am Motorblock stützt das Gerät auf dem Topfrand, das abnehmbare Kabel mit EasyPlug-System lässt sich ohne Werkzeug wechseln.

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:	50 l
Elektroanschluss:	230V / 50Hz / 1N
Anschlussleistung:	0.44 kW
Gewicht kg:	4.8