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 Mini MP 240 Kombi mit Rührbesen

Robot-Coupe

Produktnummer: 3781.112



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

Für die Hollandaise, das Dressing oder die Sauce à la minute brauchen Sie keinen grossen Mixer. Der **Robot-Coupe Stabmixer Mini MP 240 Kombi mit Rührbesen** liegt leicht in der Hand, ist sofort einsatzbereit und mixt kleine Mengen sauber und schnell – direkt im Pfännchen oder im Messbecher.

Der **Robot-Coupe Stabmixer Mini MP 240 Kombi mit Rührbesen** ist der richtige Stabmixer für Suppen und Pürees – mit dem Rührbesen auch Kartoffelstock, Rahm und Teige – für Mengen **bis 12 Liter**.

Motorblock aus Edelstahl mit **290 W**, Drehzahl 2000 bis 12500 U/min (Rührbesen 350 bis 1560 U/min). Mixstab, Glocke und Messer sind aus Edelstahl und lassen sich für eine einwandfreie Hygiene abnehmen; die Stablänge beträgt **24 cm**.

Zwei Werkzeuge an einem Motor: Mixfuss und Rührbesen tauschen Sie mit einem Handgriff – das spart Platz und Investition.

Ihre Vorteile auf einen Blick

- Pürieren direkt im Topf – kein Umfüllen, kein zusätzlicher Abwasch
- Stufenlose Drehzahl – sanft anfahren, dann voll pürieren, ohne Spritzer
- Zwei Werkzeuge an einem Motor: Mixfuss für Suppen und Pürees, Rührbesen für Kartoffelstock, Rahm und Massen
- 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?

Restaurant, Bar, Patisserie und Frühstücksküche – für Saucen, Dressings, Babynahrung und kleine Portionen bis wenige Liter.

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:	12 l
Elektroanschluss:	230V / 50Hz / 1N
Anschlussleistung:	0.29 kW
Gewicht kg:	6.1