

robot coupe[®]



MIKSERY RĘCZNE

NOWOŚĆ



RESTAURACJI - ŻYWIENIE ZBIOROWEGO - GARMAŻERIE - LODZIARNI I STOŁÓWEK

▶ **MP Ultra** BŁOK SILNIKA ZE STALI NIERDZEWNEJ

MAŁA

▶ **CMP**

MINI

▶ **Mini MP**

NOWOŚĆ

NOWOŚĆ

220 W



165 mm

MicroMix

240 W



160 mm

Mini MP
160 V.V.

270 W



190 mm

Mini MP
190 V.V.

290 W



240 mm

Mini MP
240 V.V.

Do przyrządzenia
małych ilości

2000 do
12500 obr/min

310 W



250 mm

CMP 250 V.V.

350 W



300 mm

CMP 300 V.V.

400 W



350 mm

CMP 350 V.V.

15 litrów

30 litrów

45 litrów

2300 do 9600 obr/min

440 W



350 mm

MP 350 Ultra

500 W



450 mm

MP 450 Ultra

750 W



550 mm

MP 550 Ultra

850 W



MP 600 Ultra

50 litrów

100 litrów

200 litrów

300 litrów

MP 350/MP 450 : 9500 obr/min

MP 350 V.V./MP 450 V.V. :
1500 do 9000 obr/min

9000
obr/min

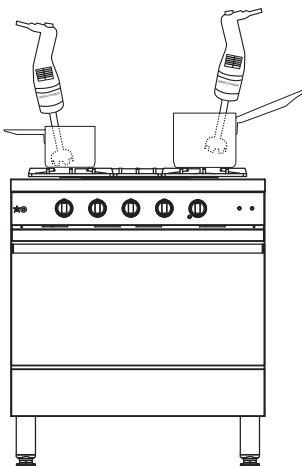
9500
obr/min

▶ **Specjalne narzędzie do emulsji**

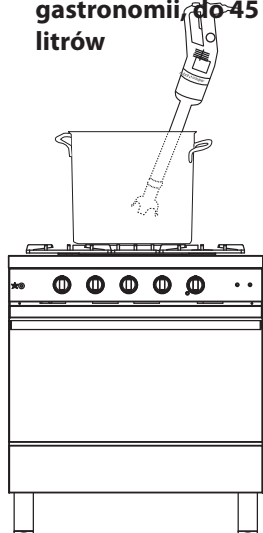
▶ **Do przyrządzenia małych ilości**

▶ **Specjalnie do zastosowań w gastronomii, do 45 litrów**

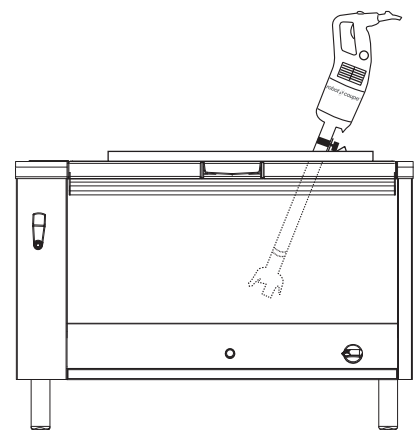
▶ **Do intensywnego stosowania w placówkach zbiorowego żywienia/przetwórstwie**



MicroMix Mini MP



CMP



MP Ultra

COMBI

▶ Mini MP - CMP - MP Ultra - MP FW Ultra

BLOK SILNIKA ZE STALI NIERDZEWNEJ

Nowy uchwyt, jeszcze bardziej ergonomiczny

1000 W



MP 800 Turbo

400 litrów

9500 obr/min

250 W



Mini MP 190 Combi

Do przyrządzenia małych ilości

Mikser: 2000 do 12500 obr/min
Trzepaczka: 350 do 1560 obr/min

270 W



Mini MP 240 Combi

310 W



CMP 250 Combi

15 litrów

Mikser: 2300 do 9600 obr/min
Trzepaczka: 500 do 1800 obr/min

350 W



CMP 300 Combi

30 litrów

440 W



MP 350 Combi Ultra

50 litrów

Mikser: 1500 do 9000 obr/min
Trzepaczka: 250 do 1500 obr/min

500 W



MP 450 Combi Ultra

100 litrów

500 W



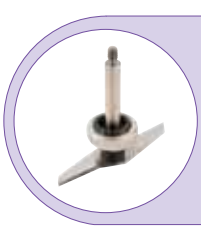
MP 450 FW Ultra

100 litrów

250 do 1500 obr/min



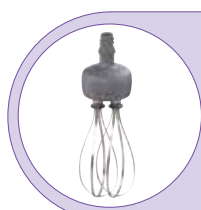
▶ Gama MINI



▶ Miksowanie



▶ Emulsjonowanie



▶ Ubijanie

DO PRZYRZĄDZANIA MAŁYCH POTRAW

COMBI



Mini MP
160 V.V.

Mini MP
190 V.V.

Mini MP
240 V.V.



Mini MP
190 Combi

Mini MP
240 Combi

2000 do
12500 obr/min

Mikser: 2000 do 12500 obr/min
Trzepaczka: 350 do 1560 obr/min

▶ Gama MINI



DO PRZYRZĄDZANIA MAŁYCH POTRAW

ERGONOMIA



Specjalnie opracowany **kształt uchwytu** umożliwia **dobre trzymanie** sprzętu i **użytkowanie bez wysiłku**.

PŁYNNĄ REGULACJĄ OBROTÓW

- W funkcji trzepaczki: 350-1500 obr/min
- W funkcji miksera: 2000-12500 obr/min



MOC



Mocny silnik 220-270 Wat, w idealny do ciągłej pracy!

HIGIENA



Nóż i podstawa można całkowicie rozmontować, co zapewnia doskonałe warunki higieny, System ten został opatentowany przez **Robot-Coupe**. **Podstawa, osłona i nóż są wykonane z nierdzewnej stali**

li w celu zapewnienia dłuższej żywotności. Zdemontowana osłona w modelach Mini MP 190 V.V. i Mini MP 240 V.V.

WIELOCZYNNOŚCIOWOŚĆ



Nóż z nierdzewnej stali wykonany z odlewu zapewnia doskonałe warunki higieny i służy do sporządzania zup, zup miksowanych i sosów.



Rozbieralna tarcza do emulgowania z nierdzewnej stali służy do rozrzedzenia zimnych lub ciepłych sosów i nadania im konsystencji



Mini MP Combi

ODPORNOŚĆ

Obudowa trzepaczki wykonana w całości z metalu zapewnia większą wytrzymałość urządzenia.



▶ Gama O ZWARTEJ BUDOWIE



▶ Miksowanie



▶ Ubijanie

SPECJALNIE DO ZASTOSOWAŃ W GASTRONOMII

COMBI

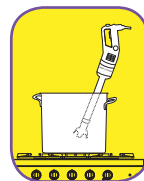


2300 do 9600 obr/min

Mikser: 2300 do 9600 obr/min

Trzepaczka: 500 do 1800 obr/min

► Gama O ZWARTEJ BUDOWIE SPECJALNIE DO ZASTOSOWAŃ W GASTRONOMII, DO 45 LITRÓW



ERGONOMIA



Sprzęt o zwartej budowie, lekki, łatwy w użytkowaniu.

WYGODA

Zmienna prędkość zapewnia dużą elastyczność podczas użytkowania.



NOWOŚĆ

MOC



Większa moc silnika: O 15% bardziej wydajne urządzenie.

HIGIENA



Dzwon i nóż ze stali nierdzewnej można całkowicie rozmontować, co zapewnia łatwe mycie i łatwą konserwację.

ODPORNOŚĆ



Modele CMP (mikser + trzepaczka) są również wyposażone w nowy dzwon całkowicie ze stali nierdzewnej.



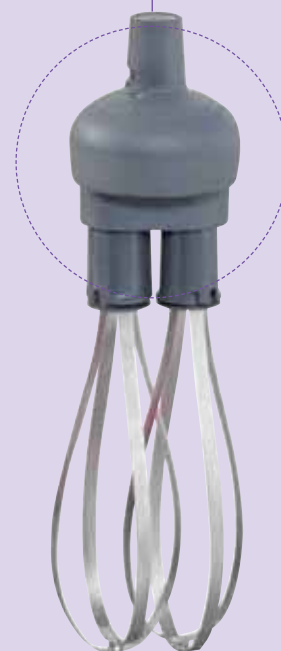
Najwyższa jakość miksowania zapewnia uzyskanie gotowego produktu o pożądanej teksturze w krótkim czasie.



CMP Combi

ODPORNOŚĆ

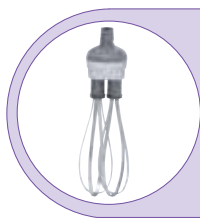
- Obudowa trzepaczki wykonana w całości z metalu zapewnia większą wytrzymałość urządzenia.
- Formowane przyrządy do ubijania w celu zapewnienia najwyższego poziomu higieny.



▶ Gama SZEROKA



▶ Miksowanie



▶ Ubijanie

DO INTENSYWNEGO STOSOWANIA W PLACÓWKACH ZBIOROWEGO ŻYWIENIA/PRZETWÓRSTWIE

Nowy uchwyt, jeszcze bardziej ergonomiczny



MP 350 Ultra

MP 450 Ultra

MP 550 Ultra

MP 600 Ultra

MP 800 Turbo



MP 350 Combi Ultra

MP 450 Combi Ultra

MP 450 FW Ultra

MP 350/MP 450 :

9500 obr/min

MP 350 V.V./MP 450 V.V. :

1500 do 9000 obr/min

9000 obr/min

9500 obr/min

9500 obr/min

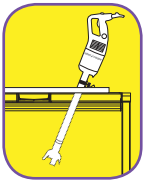
Mikser: 1500 do 9000 obr/min

Trzepaczka: 250 do 1500 obr/min

250 do 1500 obr/min

► Gama SZEROKA

DO INTENSYWNEGO STOSOWANIA W PLACÓWKACH
ZBIOROWEGO ŻYWIENIA/PRZETWÓRSTWIE



NOWOŚĆ

WYGODA



W modelach MP V.V. i MP Combi **jeszcze bardziej ergonomiczny przycisk zmiany prędkości** w celu zapewnienia maksymalnego poziomu komfortu podczas **użytkowania**.

ŻYWOTNOŚĆ



Wytrzymała budowa, dzięki zespołowi silnikowemu ze stali nierdzewnej.

HIGIENA



Łatwy demontaż dzwonu i noża ze stali nierdzewnej umożliwia łatwe czyszczenie.

ODPORNOŚĆ



Większa moc silnika:
O 20% bardziej wydajne urządzenie.
Zwiększona sprawność w celu optymalizacji czasu miksowania.



NIERDZEWNY

NIERDZEWNY

NIERDZEWNY

MP Combi

METALOWA PRZEKLADNIA DO TRZEPACZKI



• Formowane przyrządy do ubijania w celu zapewnienia **najwyższego poziomu higieny.**



► MOCOWANIE NACZYNIA M P / C M P

Umożliwiają przechylenie miksera bez najmniejszego wysiłku oraz pracę w każdej pozycji. Wykonane w całości ze stali nierdzewnej i zdejmowane są łatwe w czyszczeniu, a ich użytkowanie jest bardzo praktyczne.

Regulowane podstawki do pojemnika



Trzy podstawki do pojemnika dostępne w opcji. Odpowiednie do pojemników o średnicy:

- Ø pojemnika od 330 mm do 650 mm.
- Ø pojemnika od 500 mm do 1000 mm.
- Ø pojemnika od 850 mm do 1300 mm.

Uniwersalna podstawa pojemnika



Do pojemników o dowolnej średnicy.

► PRZYSTAWKA DO MIKSOWANIA

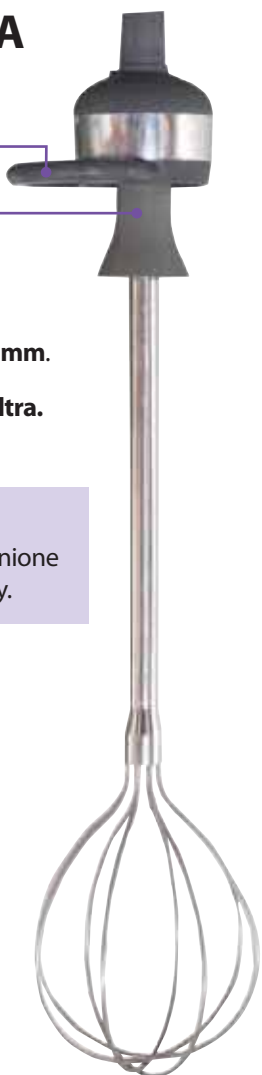
Ergonomiczny uchwyt

Zabezpieczenie kauczukowe

- **Zmienna prędkość** od 150 do 510 obr./min.
- Długość całkowita urządzenia **690 mm**.
- **W opcji z modelami MP Combi Ultra.**

Zastosowanie:

odwodnione płatki purée, odwodnione mieszanki zupne, przyprawy + sosy.



► NARZĘDZIE MIESZAJĄCE MYCIE



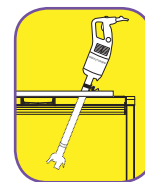
Osłonę i nóż można łatwo zdemontować



HACCP
Porada

Zgodnie z systemem zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności HACCP zalecamy użytkownikom, aby po umyciu osłonę i nóż przechowywać w komorze chłodniczej.

▶ Gama SZEROKA



NOWOŚĆ

DO INTENSYWNEGO STOSOWANIA W PLACÓWKACH ZBIOROWEGO ŻYWIENIA/PRZETWÓRSTWIE

ERGONOMIA

- **Ergonomiczny uchwyt** zapewniający większy komfort podczas pracy.



- W modelach ze zmienną prędkością oraz Combi **przycisk zmiany prędkości obsługiwany w łatwy sposób przy użyciu jednej ręki.**



- **Występ w bloku silnika** może być używany jako podpora i czop na obrzeżu pojemnika, zapewniając lepszą poręczność.



- **Nowy system zwijania kabla zasilającego** ułatwia przechowywanie i zapewnia lepszą trwałość użytkową.



DEMONTOWALNY KABEL ZASILAJĄCY

- **Nowy opatentowany system „Easy Plug”** umożliwia łatwą wymianę kabla zasilającego podczas interwencji serwisowych.



UNIKALNA TECHNOLOGIA !



DODATNE STRONY PRODUKTÓW :

- **Doskonałe warunki higieniczne:** Całkowity demontaż podstawy, noża, osłony i trzepakczek. **Sprzęt opatentowany przez Robot-Coupe.**
- **Wytrzymałość sprzętu:** Specjalnie dobrane materiały i koncepcja zapewniają dłuższą żywotność sprzętu.
- **Wysoka wydajność pracy:** Duża moc silnika umożliwia przerób dużych ilości produktów i optymalną jakość wyrobów gotowych.
- **Łatwe czyszczenie:** Podstawa, osłona, nóż i trzepakczki są wykonane z nierdzewnej stali.
- **Modele małej gamy:** Nie zajmują dużo miejsca i są łatwe w obsłudze. 5 modeli do przerobu mniejszych ilości produktów.



POJEMNOŚĆ NACZYNIA :

2 do 400 litrów w zależności od modelu.



PRZEZNACZONE DLA :

Restauracji, Żywnie zbiorowego, Garmazerie, Lodziarni i stołówek

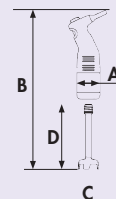


W SKRÓCIE :

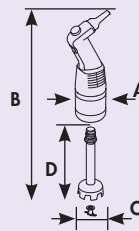
Dzięki doskonałym osiągnięciom pod względem higieny, prostemu użytkowaniu, wielofunkcyjności, długotrwałości i wydajności są uważane za najlepsze na rynku.

Normy UE

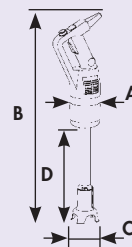
	Dane elektryczne			Wymiary (w mm)				Waga (kg)	
	Prędkość zmienna (obr/min)	Moc (Watt)	Napięcie* (Amp.)	A	B	C	D	netto	brutto
Micromix	1500 - 14000	220	230 V/50Hz - 1,1	68	430	61	165	1,07	1,44



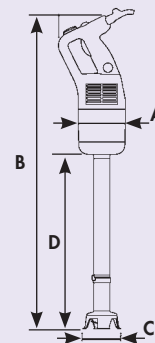
MINI GAMA	Dane elektryczne			Wymiary (w mm)				Waga (kg)	
	Prędkość zmienna (obr/min)	Moc (Watt)	Napięcie* (Amp.)	A	B	C	D	netto	brutto
Mini MP 160 V.V.	2000 do 12500	220	230 V/50Hz -1,1	78	430	65	160	1,41	1,94
Mini MP 190 V.V.	2000 do 12500	250	230 V/50Hz -1,3	78	470	65	190	1,44	1,97
Mini MP 240 V.V.	2000 do 12500	270	230 V/50Hz -1,5	78	520	65	240	1,47	2,00



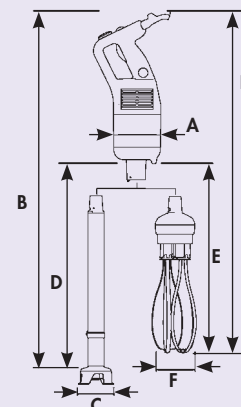
MAŁA GAMA	Dane elektryczne			Wymiary (w mm)				Waga (kg)	
	Prędkość zmienna (obr/min)	Moc (Watt)	Napięcie* (Amp.)	A	B	C	D	netto	brutto
CMP 250 V.V.	2300 do 9600	310	230 V/50 Hz 1,1	94	610	90	255	3,0	4,7
CMP 300 V.V.	2300 do 9600	350	230 V/50 Hz 1,2	94	660	90	305	3,1	4,8
CMP 350 V.V.	2300 do 9600	400	230 V/50 Hz 1,4	94	718	90	363	3,3	5,0



DUŻA GAMA	Dane elektryczne			Wymiary (w mm)						Waga (kg)			
	Mikser	Prędkość (obr/min)		Moc (Watt)	Napięcie* (Amp.)	A	B	C	D	E	F	netto	brutto
		Miksery	Prędkość zmienna										
MP 350 Ultra	9500		440	230V/50 Hz -2,1	125	725	100	360				4,6	6,1
MP 350 V.V. Ultra		1500 do 9000	440	230V/50 Hz -2,1	125	725	100	360	440	120		4,8	6,3
MP 450 Ultra	9500		500	230V/50 Hz -2,3	125	825	100	460				4,9	6,4
MP 450 V.V. Ultra		1500 do 9000	500	230V/50 Hz -2,3	125	825	100	460	440	120		5,0	6,4
MP 550 Ultra	9000		750	230V/50 Hz -3,5	125	925	111	560				5,2	6,7
MP 600 Ultra	9500		850	230V/50 Hz -3,4	124	970	110	580				5,7	7,6
MP 800 Turbo	9500		1000	230V/50 Hz -4,5	125	1130	110	740				7,1	9



COMBI GAMA	Dane elektryczne				Wymiary (w mm)						Waga (kg)	
	Miksery Prędkość zmienna (obr/min)	Trzepaczka Prędkość zmienna (obr/min)	Moc (Watt)	Napięcie* (Amp.)	A	B	C	D	E	F	netto	brutto
Mini MP 190 Combi	2000 do 12500	350 do 1560	250	230V/50Hz -1,3	78	470	65	190	255	100	1,95	2,68
Mini MP 240 Combi	2000 do 12500	350 do 1560	270	230V/50Hz -1,5	78	520	65	240	255	100	1,98	2,70
CMP 250 Combi	2300 do 9600	500 do 1800	310	230V/50 Hz -1,1	94	610	90	255	390	120	3,0	4,7
CMP 300 Combi	2300 do 9600	500 do 1800	350	230V/50 Hz -1,4	94	660	90	305	390	120	3,1	4,8
MP 350 Combi Ultra	1500 do 9000	250 do 1500	440	230V/50 Hz -2,1	125	775	100	410	440	120	5,9	8,3
MP 450 Combi Ultra	1500 do 9000	250 do 1500	500	230V/50 Hz -2,3	125	875	100	510	440	120	6,1	8,5
MP 450 FW Ultra		250 do 1500	500	230V/50 Hz -2,3	125	805	120	460	440	120	4,3	6,5



*Możliwość innych napięć.

robot coupe®

SPRZĘT WYTWARZANY WE FRANCJI PRZEZ ROBOT-COUPÉ SP.J.

**Dyrekcja Generalna Francja
Dział międzynarodowy i marketing :**

Tel.: + 33 1 43 98 88 33
Fax: + 33 1 43 74 36 26
email : international@robot-coupe.com

www.robot-coupe.com

DYSTRYBUTOR

NORMY : Aparatura wykonana zgodnie z :

- Postanowieniami następujących dyrektyw europejskich i przystosowanego do nich prawodawstwa poszczególnych krajów członkowskich: 2006/42/CE, 2006/95/CE, 2004/108/CE, 1935/2004/CE, 10/2011/UE, «RoHS» 2002/95/CE, «DEEE» 2002/96/CE.
- Postanowieniami następujących norm europejskich oraz norm stanowiących o środkach bezpieczeństwa i higieny : EN ISO 12100 – 2010, EN 60204-1 - 2006, EN 12853, EN 60529-2000: IP 55, IP 34.

