

robot coupe[®]



MIXERE VERTICALE

NOU



RESTAURANTE - COLECTIVITĂȚI - CATERING

COMPACTĂ

MINI

▶ Mini MP

NOU

NOU

220 W



MicroMix

165 mm

240 W



Mini MP 160 V.V.

160 mm

270 W



Mini MP 190 V.V.

190 mm

290 W



Mini MP 240 V.V.

240 mm

Special pentru preparate mici

de la 2000 la 12500 rot./min.

▶ CMP

310 W



CMP 250 V.V.

250 mm

350 W



CMP 300 V.V.

300 mm

400 W



CMP 350 V.V.

350 mm

15 Litri

30 Litri

45 Litri

de la 2300 la 9600 rot./min.

▶ MP Ultra BLOC MOTOR DIN INOX

Noul mâner și mai ergonomic

440 W



MP 350 Ultra

350 mm

500 W



MP 450 Ultra

450 mm

750 W



MP 550 Ultra

550 mm

850 W



MP 600 Ultra

50 Litri

100 Litri

200 Litri

300 Litri

MP 350/MP 450 : 9500 rot./min.
MP 350 V.V./MP 450 V.V. : de la 1500 la 9000 rot./min.

9000 rot./min.

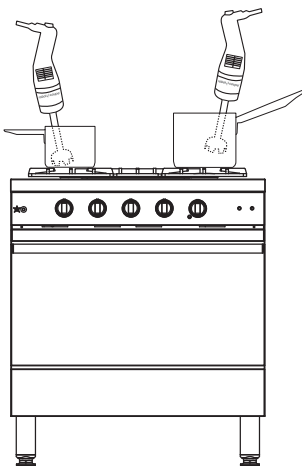
9500 rot./min.

▶ Special Emulsii

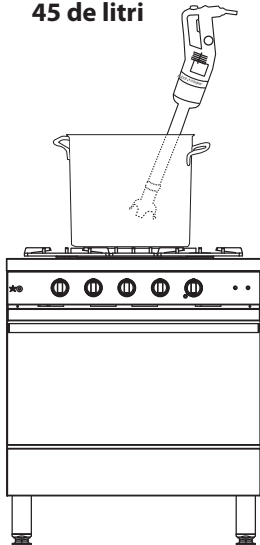
▶ Special pentru preparate mici

▶ În special pentru catering până la 45 de litri

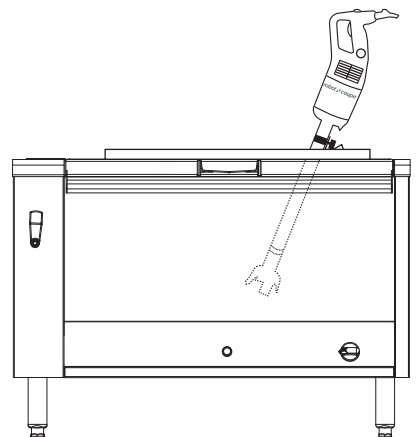
▶ Special pentru colectivități / catering și utilizare intensă



MicroMix Mini MP



CMP



MP Ultra

COMBI

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

BLOC MOTOR DIN INOX

Noul mâner și mai ergonomic

1000 W



MP 800 Turbo

400 Litri

9500 rot./min.

NOU

250 W



Mini MP 190 Combi

270 W



Mini MP 240 Combi

Special pentru preparate mici

Mixer: de la 2000 la 12500 rot./min.
Tel: de la 350 la 1560 rot./min.

310 W



CMP 250 Combi

15 Litri

Mixer: de la 2300 la 9600 rot./min.
Tel: de la 500 la 1800 rot./min.

350 W



CMP 300 Combi

30 Litri

440 W



MP 350 Combi Ultra

50 Litri

Mixer: de la 1500 la 9000 rot./min.
Tel: de la 250 la 1500 rot./min.

500 W



MP 450 Combi Ultra

100 Litri

500 W



MP 450 FW Ultra

100 Litri

de la 250 la 1500 rot./min.



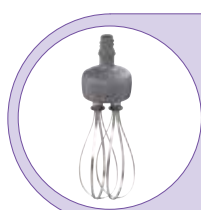
▶ Gama MINI



▶ Mixer



▶ Emulsionare



▶ Batere cu telul

SPECIAL PENTRU PREPARATE MICI

COMBI



Mini MP
160 V.V.

Mini MP
190 V.V.

Mini MP
240 V.V.



Mini MP
190 Combi

Mini MP
240 Combi

de la 2000 la
12500 rot./min.

Mixer: de la 2000 la 12500 rot./min.
Tel: de la 350 la 1560 rot./min.

▶ Gama MINI



SPECIAL PENTRU PREPARATE MICI

ERGONOMIE



Formă a mânerului special studiată pentru ca aparatul să poată fi bine apucat și pentru a lucra fără a obosi.

VITEZĂ VARIABILĂ

- de la 2000 la 12500 rot./min. pentru funcția mixer
- de la 350 la 1500 rot./min. pentru funcția tel



PUTERE



Motor cu o putere de la 220 W până la 270 W, în funcție de model, pentru o durată de viață mai mare!

IGIENĂ



Cuțit și tub demontabile pentru o igienă perfectă, dispozitiv exclusiv, brevetat de Robot-Coupe. **Tub, clopot, cuțit din inox** pentru o durată de viață mai lungă.

Clopot demontabil pentru modelele Mini MP 190 V.V. și Mini MP 240 V.V.

MULTIFUNCȚIONAL



Cuțit turnat, din inox, pentru o igienă perfectă, conceput special pentru a prepara supe cremoase, sucuri concentrate și sosuri.



Disc de emulsionare demontabil, din inox, pentru a aera sosurile reci sau calde și a le da consistență de spumă.



Mini MP Combi

ROBUSTEȚE

Cutia telului echipată pe interior cu o construcție integral metalică pentru a fi foarte solidă.



▶ Gama COMPACTĂ



▶ Mixer



▶ Batere cu telul

ÎN SPECIAL PENTRU CATERING

COMBI



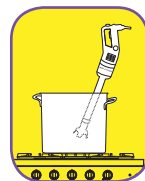
de la 2300 la
9600 rot./min.

Mixer: de la 2300 la 9600 rot./min.

Tel: de la 500 la 1800 rot./min.

► Gama COMPACTĂ

ÎN SPECIAL PENTRU CATERING PÂNĂ LA 45 DE LITRI



ERGONOMIE



Aparat compact, ușor, simplu de manevrat.

CONFORT

Viteză variabilă pentru preparate elaborate, garantând flexibilitate în utilizare.



NOU

PUTERE



Motor îmbunătățit:
+ 15% pentru un aparat tot mai eficient.

IGIENĂ



Clopot și cuțit din inox demontabile pentru curățare și întreținere mai ușoare.

PERFORMANȚĂ



Modelele CMP Combi (mixer + tel) sunt, de asemenea, dotate cu un clopot nou, integral din inox.



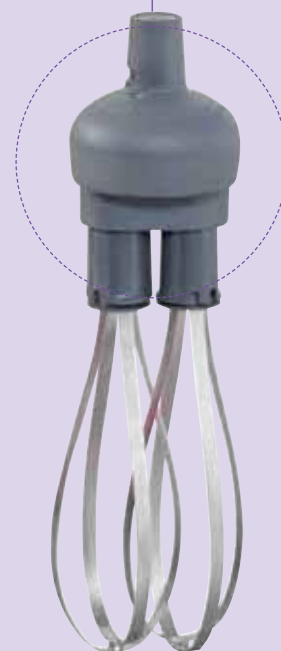
Calitate optimă a mixării, finețe deosebită a produsului finit, în cel mai scurt timp.



CMP Combi

ROBUSTEȚE

- **Cutia telului** echipată pe interior cu o construcție integral metalică pentru a fi foarte solidă.
- **Teluri turnate** pentru o igienă perfectă.



▶ Gama MARE



▶ Mixer



▶ Batere cu telul

SPECIAL PENTRU COLECTIVITĂȚI / CATERING ȘI UTILIZARE INTENSĂ

Noul mâner și mai ergonomic



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 rot./min.

MP 350 V.V./MP 450 V.V. :
de la 1500 la 9000 rot./min.

9000 rot./min.

9500 rot./min.

9500 rot./min.

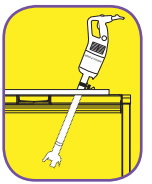
Mixer: de la 1500 la 9000 rot./min.

Tel: de la 250 la 1500 rot./min.

de la 250 la 1500 rot./min.

► Gama MARE

SPECIAL PENTRU COLECTIVITĂȚI / CATERING ȘI UTILIZARE INTENSĂ



NOU

CONFORT



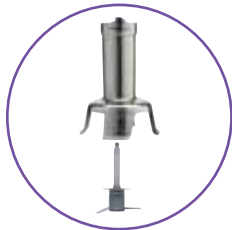
Pentru modelele MP V.V. și MP Combi, **buton viteză variabilă și mai ergonomic**, pentru confort sporit la utilizare.

LONGEVITATE



Construcție solidă grație **blocului motor din inox**.

IGIENĂ



Clopot și cuțit din inox demontabile pentru curățare și întreținere mai ușoare.

PERFORMANȚĂ



Motor îmbunătățit:
+ 20% pentru un aparat tot mai eficient.
Performanță sporită pentru **optimizarea timpului de mixare**.



INOX

INOX

INOX

MP Combi

CUTIE METALICĂ TEL



• **Teluri turnate** pentru o igienă perfectă.



▶ SUPORTURI VASE MP/CMP

Vă permit să înclinați mixerul fără efort sau să îl lăsați să lucreze singur. Din inox și complet demontabile, sunt ușor de curățat și extrem de practic de utilizat.

Suporturi reglabile pentru vase



Opțional, sunt disponibile trei suporturi pentru vase.

Acestea se adaptează la dimensiunile vasului:

- Ø vas de la 330 mm la 650 mm.
- Ø vas de la 500 mm la 1000 mm.
- Ø vas de la 850 mm la 1300 mm.

Suport pentru vas universal



Pentru orice Ø de vas.

▶ INSTRUMENT DE AMESTECARE

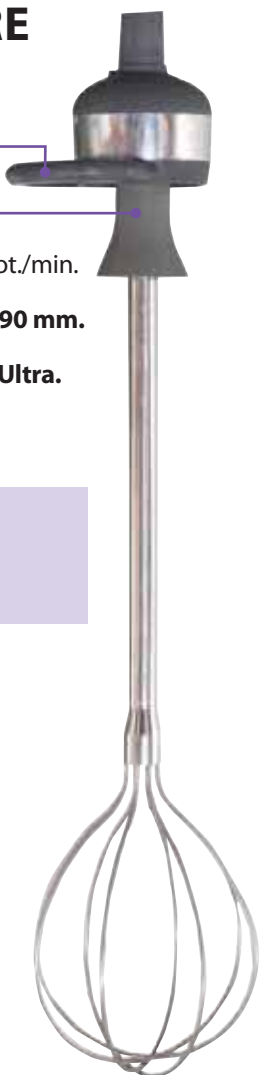
Mâner ergonomic

Protecție din cauciuc

- **Viteză variabilă** de la 150 la 510 rot./min.
- Lungime totală a instrumentului, **690 mm**.
- **Opțional la modelele MP Combi Ultra.**

Aplicații:

fulgi de piure deshidratați, supe deshidratate, condimente + sosuri



▶ SFATURI PRIVIND IGIENA CURĂȚAREA



Clopot și cuțit ușor de demontat



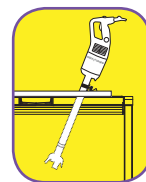
HACCP
Sfat



În cadrul demersului HACCP, le recomandăm utilizatorilor ca, după curățare, să depoziteze clopotul și cuțitul într-o încăpere răcoroasă.

▶ GAMA MARE

SPECIAL PENTRU COLECTIVITĂȚI / CATERING ȘI UTILIZARE INTENSĂ



NOU

ERGONOMIE

- **Mâner ergonomic** pentru confort sporit de utilizare.



- În cazul modelelor cu viteză variabilă și Combi, **butonul de variere a vitezei este ușor de manevrat cu o singură mână.**



- **Proeminență a blocului motor** care poate fi utilizată ca punct de sprijin și pivot pe marginea unui vas, pentru o mai bună manevrare a acestuia.



- **Sistem nou de rulare a cablului de alimentare** pentru aranjare mai ușoară și durată de viață îmbunătățită.



CABLU DE ALIMENTARE DEMONTABIL

- **Noul sistem brevetat „Easy Plug”** permite înlocuirea cu ușurință a cablului de alimentare în cazul unei intervenții SAV.



O TEHNICĂ EXCLUSIVĂ



CARACTERISTICI SPECIALE:

- **Igienă perfectă:** Picior, cuțit, clopot și tel în întregime demontabile, caracteristică exclusivă, brevetată de Robot-Coupe.
- **Aparat solid:** Materialele și design-ul au fost atent studiate pentru o durată de viață mai lungă.
- **Capacitate de lucru ridicată:** Putere ridicată a motorului pentru prepararea de cantități mari de produs și o calitate optimă a produsului finit.
- **Întreținere ușoară:** Tub, clopot, cuțit și tel integral din inox.
- **Modele compacte:** spațiul ocupat este redus, iar manevrarea este mai simplă. 5 modele pentru procesarea cantităților mici.



CAPACITATEA VASULUI

Între 2 și 400 de litri, în funcție de model.



UTILIZATORI:

Restaurante, Colectivități,
Operatori de Catering, Creșe.

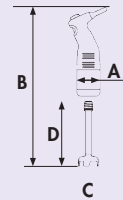


PE SCURT:

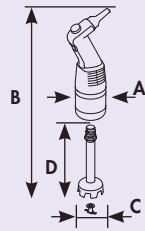
Performanțele în ceea ce privește igiena, ușurința utilizării, polivalența, durabilitatea și rentabilitatea le fac să fie cele mai bune de pe piață.

**Norme
CE**

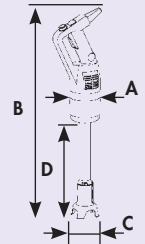
	Caracteristici electrice			Dimensiuni (mm)				Masă (kg)	
	Viteză variabilă (rot./min.)	Putere (Wați)	Tensiune* (Amp.)	A	B	C	D	Netă	Ambalat
Micromix	de la 1500 la 14000	220	230 V/50Hz - 1,1	68	430	61	165	1,07	1,44



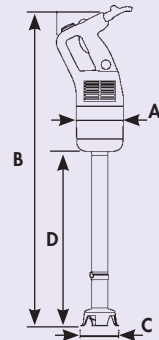
Gama MINI	Caracteristici electrice			Dimensiuni (mm)				Masă (kg)	
	Viteză variabilă (rot./min.)	Putere (Wați)	Tensiune* (Amp.)	A	B	C	D	Netă	Ambalat
Mini MP 160 V.V.	de la 2000 la 12500	220	230 V/50Hz - 1,1	78	430	65	160	1,41	1,94
Mini MP 190 V.V.	de la 2000 la 12500	250	230 V/50Hz - 1,3	78	470	65	190	1,5	1,97
Mini MP 240 V.V.	de la 2000 la 12500	270	230 V/50Hz - 1,5	78	520	65	240	1,5	2,00



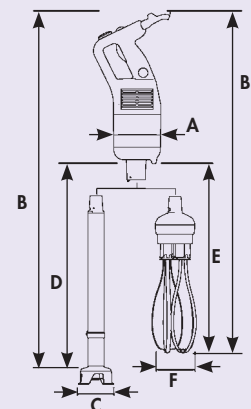
Gama COMPACTĂ	Caracteristici electrice			Dimensiuni (mm)				Masă (kg)	
	Viteză variabilă (rot./min.)	Putere (Wați)	Tensiune* (Amp.)	A	B	C	D	Netă	Ambalat
CMP 250 V.V.	de la 2300 la 9600	270	230 V/50 Hz - 1,1	94	610	90	255	3,0	4,7
CMP 300 V.V.	de la 2300 la 9600	300	230 V/50 Hz - 1,2	94	660	90	305	3,1	4,8
CMP 350 V.V.	de la 2300 la 9600	350	230 V/50 Hz - 1,4	94	718	90	363	3,3	5,0



Gama MARE	Caracteristici electrice			Dimensiuni (mm)						Masă (kg)		
	Viteză (rot./min.)		Putere (Wați)	Tensiune* (Amp.)	A	B	C	D	E	F	Netă	Ambalat
	Mixer	Mixer viteză variabilă (rot./min.)										
MP 350 Ultra	9500		440	230 V/50 Hz - 2,1	125	725	100	360			4,6	6,1
MP 350 V.V. Ultra		de la 1500 la 9000	440	230 V/50 Hz - 2,1	125	725	100	360	440	120	4,8	6,3
MP 450 Ultra	9500		500	230 V/50 Hz - 2,3	125	825	100	460			4,9	6,4
MP 450 V.V. Ultra		de la 1500 la 9000	500	230 V/50 Hz - 2,3	125	825	100	460	440	120	5,0	6,4
MP 550 Ultra	9000		750	230 V/50 Hz - 3,5	125	925	111	560			5,2	6,7
MP 600 Ultra	9500		850	230 V/50 Hz - 3,4	124	970	110	580			5,7	7,6
MP 800 Turbo	9500		1000	230 V/50 Hz - 4,5	125	1130	110	740			7,1	9



Gama COMBI	Caracteristici electrice				Dimensiuni (mm)						Masă (kg)	
	Mixer viteză variabilă (rot./min.)	Tel viteză variabilă (rot./min.)	Putere (Wați)	Tensiune* (Amp.)	A	B	C	D	E	F	Netă	Ambalat
Mini MP 190 Combi	de la 2000 la 12500	de la 350 la 1560	250	230 V/50 Hz - 1,3	78	470	65	190	255	100	1,95	2,68
Mini MP 240 Combi	de la 2000 la 12500	de la 350 la 1560	270	230 V/50 Hz - 1,5	78	520	65	240	255	100	1,98	2,70
CMP 250 Combi	de la 2300 la 9600	de la 500 la 1800	270	230 V/50 Hz - 1,1	94	610	90	255	390	120	3,0	4,7
CMP 300 Combi	de la 2300 la 9600	de la 500 la 1800	300	230 V/50 Hz - 1,4	94	660	90	305	390	120	3,1	4,8
MP 350 Combi Ultra	de la 1500 la 9000	de la 250 la 1500	440	230 V/50 Hz - 2,1	125	775	100	410	440	120	5,9	8,3
MP 450 Combi Ultra	de la 1500 la 9000	de la 250 la 1500	500	230 V/50 Hz - 2,3	125	875	100	510	440	120	6,1	8,5
MP 450 FW Ultra		de la 250 la 1500	500	230 V/50 Hz - 2,3	125	805	120	460	440	120	4,3	6,5



* Alte tensiuni disponibile

robot coupe®

**Direcția Generală, Franța,
Internațional și Marketing**

Tél.: + 33 1 43 98 88 33 - Fax : + 33 1 43 74 36 26

48, rue des Vignerons
94305 Vincennes Cedex - France

Email : international@robot-coupe.com

www.robot-coupe.com

DISTRIBUITOR

NORME :

Aparate în conformitate cu :

- Cerințele esențiale ale următoarelor directive europene și ale legislațiilor naționale care le transpun: 2006/42/CE, 2006/95/CE, 2004/108/CE, 1935/2004/CE, 10/2011/UE, «RoHS» 2002/95/CE, «DEEE» 2002/96/CE.
- Dispozițiile următoarelor norme europene armonizate și normelor care vizează prevederile referitoare la siguranță și igienă : EN ISO 12100 – 2010, EN 60204- 1 - 2006, EN 12853, EN 60529-2000: IP 55, IP 34.

