

robot coupe[®]

 **STABMIXER**



GASTSTÄTTEN - GROSSKÜCHEN - FEINKOSTGESCHÄFTE

KOMPAKT

MINI

▶ Mini MP

▶ CMP

▶ MP Ultra



MicroMix

Mini MP 160 V.V.

Mini MP 190 V.V.

Mini MP 240 V.V.

Für kleine Mengen

2000 bis 12500 U/min



CMP 250 V.V.

CMP 300 V.V.

CMP 350 V.V.

CMP 400 V.V.

15 Liter

30 Liter

45 Liter

73 Liter

2300 bis 9600 U/min



MP 350 Ultra

MP 450 Ultra

MP 550 Ultra

50 Liter

100 Liter

200 Liter

MP 350/MP 450: 9500 U/min
MP 350 V.V./MP 450 V.V.: 1500 bis 9000 U/min

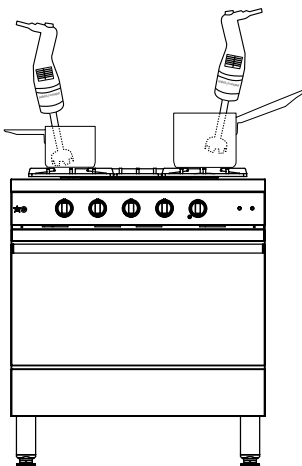
9000 U/min

▶ Für Emulsionen

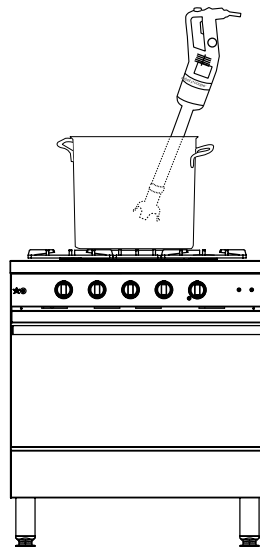
▶ Für kleine Mengen

▶ Speziell für den Gastronomiebereich bis zu 73 Liter

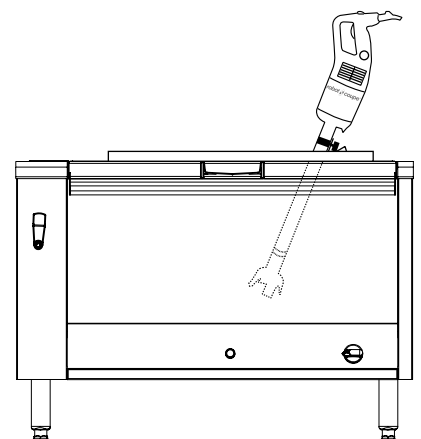
▶ Speziell für die Gemeinschaftsverpflegung



MicroMix Mini MP



CMP




MP Ultra

COMBI


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

1000 W



600 mm

350 W



740 mm

MP 600 Ultra MP 800 Turbo

300 Liter **400 Liter**

9500 U/min 9500 U/min

270 W



190 mm



185 mm 240 mm

Mini MP 190 Combi Mini MP 240 Combi

Für kleine Mengen

Mixer: 2000 bis 12500 U/min
Rührbesen: 350 bis 1560 U/min

NEU

310 W



250 mm

350 W



220 mm 300 mm

CMP 250 Combi CMP 300 Combi

15 Liter **30 Liter**

Mixer: 2300 bis 9600 U/min
Rührbesen: 500 bis 1800 U/min

440 W



350 mm



280 mm 450 mm

MP 350 Combi Ultra MP 450 Combi Ultra

50 Liter **100 Liter**

Mixer: 1500 bis 9000 U/min
Rührbesen: 250 bis 1500 U/min

500 W



MP 450 FW Ultra

100 Liter

250 bis 1500 U/min



▶ MINI GERÄTE

▶ Mixen



▶ Emulgieren



▶ Schlagen



BESONDERS GEEIGNET FÜR KLEINE MENGEN

COMBI

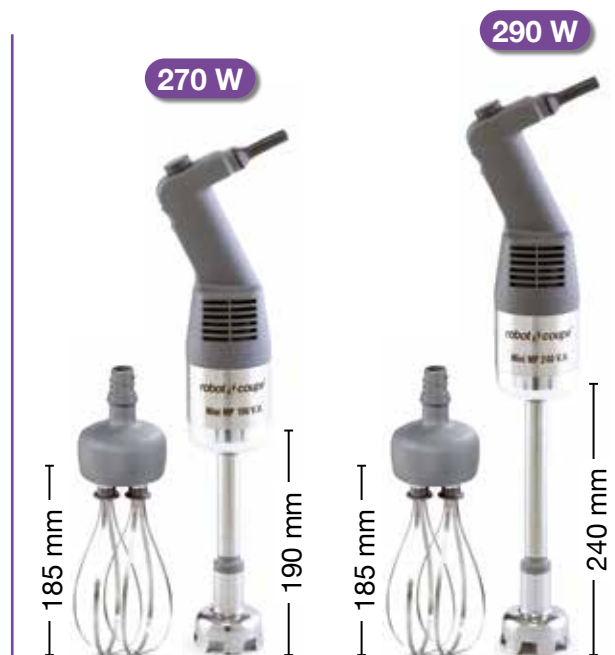


Mini MP
160 V.V.

Mini MP
190 V.V.

Mini MP
240 V.V.

2000 bis
12500 U/min

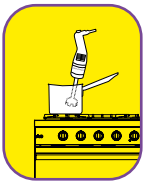


Mini MP
190 Combi

Mini MP
240 Combi

Mixer: 2000 bis 12500 U/min
Rührbesen: 350 bis 1560 U/min

▶ MINI GERÄTE



Minimale Größe - Maximale Leistung!
Für Saucen, Emulsionen und kleine Mengen

STUFENLOSER DREHZAHLREGELUNG

- 2000 bis 12500 U/min als Mixer
- 350 bis 1560 U/min als Rührbesen

ERGONOMIE

Spezielles Design des Handgriffs für eine bequeme Handhabung des Gerätes und ermüdungsfreies Arbeiten.

LEISTUNG

Leistungsstarker Motor mit 240 bis 290 W je nach Modell für hohe Langlebigkeit.



HYGIENISCH

Messer und Stab abnehmbar für einwandfreie Hygiene, ein exklusives Robot-Coupe-Patent. Stab, Mischkopf und Messer aus Edelstahl für hohe Langlebigkeit.

Mischkopf abnehmbar bei den Modellen MP 190 V.V. und MP 240 V.V.

VIELSEITIG VERWENDBAR



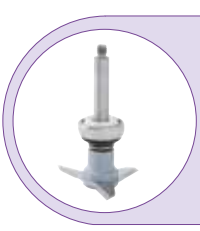
Das veredelte Edelstahlmesser gewährleistet einwandfreie Hygiene und ermöglicht die Zubereitung von Suppen, Saucen und Pürees.



Abnehmbare Emulgierscheibe aus Edelstahl zum Zubereiten und Aufschlagen von kalten und heißen Cremes und Saucen.



▶ Mixen



▶ Schlagen



SPEZIELL FÜR DEN GASTRONOMIEBEREICH



2300 bis 9600 U/min

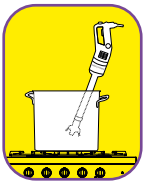
COMBI



Mixer: 2300 bis 9600 U/min

Rührbesen: 500 bis 1800 U/min

▶ KOMPAKT GERÄTE CMP



Kompakt, handlich, leistungsstark

Speziell für die Gastronomie

ERGONOMIE

Kompaktes, leichtes und einfach zu handhabendes Gerät

LEISTUNG

Stärkere Motorleistung:
+ 15% für noch mehr Leistung.



HYGIENISCH

Mischkopf und Messer aus Edelstahl abnehmbar für leichtere Reinigung und Wartung.

VIELSEITIG VERWENDBAR



Die Modelle der Reihe **CMP Combi (Mixer + Rührbesen)** verfügen darüber hinaus über einen **neuen Mischkopf ganz aus Edelstahl.**



Optimale Verarbeitungsqualität für eine einwandfreie Endproduktqualität in kürzester Zeit.



KOMFORT

Stufenlose Drehzahlregelung für die Zubereitung feinsten Speisen aller Art

INNOVATION



ERGONOMIE

Der Haken am Motorblock lässt sich für leichteres Arbeiten und höheren Bedienkomfort als Aufsatz- und Drehpunkt auf dem Topfrand verwenden.

Neues Aufrollsystem für das Stromkabel für leichteres Verstauen und höhere Lebensdauer.

MISCHKOPF
AUS
EDELSTAHL

KUNDENDIENST: STROMKABEL ABNEHMBAR

1 Neues patentiertes EasyPlug-System für ein leichteres Auswechseln des Stromkabels im Rahmen des Kundendienstes.

2 Spannungsanzeige: Rasches Erkennen eines defekten Stromkabels. Die Anzeige leuchtet, wenn das Stromkabel unbeschädigt und beiderseits (Steckdose und EasyPlug) korrekt angeschlossen ist.

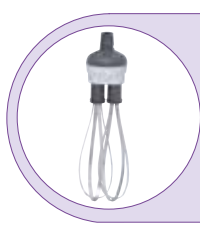


► GROSSGERÄTE

► Mixen



► Schlagen



GEMEINSCHAFTSKÜCHEN / INTENSIVER GEBRAUCH

NEU

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

600 mm

1000 W

MP 800 Turbo

740 mm

COMBI

440 W

MP 350 Combi Ultra

350 mm

280 mm

500 W

MP 450 Combi Ultra

450 mm

500 W

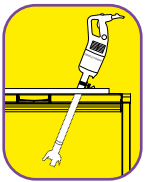
MP 450 F.W. Ultra

MP 350/MP 450: 9500 U/min MP 350 V.V./MP 450 V.V.: 1500 bis 9000 U/min	9000 U/min	9500 U/min	9500 U/min	Mixer: 1500 bis 9000 U/min Rührbesen: 250 bis 1500 U/min	250 bis 1500 U/min
---	------------	------------	------------	---	--------------------------

▶ GROSSGERÄTE

GROSSGERÄTE MP ULTRA

Noch leistungsstärker und ergonomischer!



ERGONOMIE

Benutzerfreundlicher Handgriff für hohen Bedienkomfort.



LEISTUNG

Verstärkte Motorleistung: **plus 20 Prozent** für ein noch leistungsstärkeres Gerät. Höhere Leistung für **optimierte Verarbeitungsdauer**.

Bei den Modellen MP V.V. und MP Combi für eine einfachere Handhabung **Drehzahlregler noch benutzerfreundlicher**.

LANGLEBIGKEIT

Robustes Design durch **Motorblock aus Edelstahl**.

robot coupe
MP 450 Ultra

INNOVATION



ERGONOMIE

Der Haken am Motorblock lässt sich für leichteres Arbeiten und höheren Bedienkomfort als Aufsatz- und Drehpunkt auf dem Topfrand verwenden.

Neues Aufrollsystem für das Stromkabel für leichteres Verstauen und höhere Lebensdauer.

INNOVATION



MISCHKOPF
AUS
EDELSTAHL



HYGIENISCH

Mischkopf und Messer aus Edelstahl abnehmbar für leichte Reinigung und Wartung.

Neuer abnehmbarer Griff EasyGrip. Das Gewicht des Geräts ist besser ausbalanciert, was die Benutzung noch mehr erleichtert.

NEU



KUNDENDIENST: STROMKABEL ABNEHMBAR

- 1 Neues patentiertes EasyPlug-System** für ein leichteres Auswechseln des Stromkabels im Rahmen des Kundendienstes.
- 2 Spannungsanzeige:** Rasches Erkennen eines defekten Stromkabels. Die Anzeige leuchtet, wenn das Stromkabel unbeschädigt und beiderseits (Steckdose und EasyPlug) korrekt angeschlossen ist.



INNOVATION

▶ TOPFAUFSÄTZE MP/CMP

Mit ihnen lässt sich der Stabmixer mühelos in Schräglage bringen oder er kann autonom arbeiten. Sie sind ganz aus Edelstahl, leicht zu reinigen und sehr praktisch im Gebrauch.

Einstellbare Topfaufsätze:

Drei Topfaufsatz-Varianten sind lieferbar. Sie sind verstellbar und für folgende Durchmesser geeignet:

- Topf-Ø 330 bis 650 mm
- Topf-Ø 500 bis 1000 mm
- Topf-Ø 850 bis 1300 mm



Universalaufsatz:

Passt sich leicht an Töpfe aller Durchmesser an.



▶ KOMBI-STABMIXER

Mit dem Rührbesenaufsatz von Robot-Coupe, können Sie emulgieren, vermischen, auflockern, schlagen und verrühren

LEISTUNG

Verstärkte Motorleistung +15 % für ein noch leistungsstärkeres Gerät.

LEICHTERES ARBEITEN

Stufenloser Drehzahlregler leicht mit einer Hand zu bedienen.

ERGONOMIE

Benutzerfreundlicher Handgriff für hohen Bedienkomfort.

BEDIENKOMFORT

Automatisches Beibehalten der Drehzahl für komplexe Zubereitungen



Mini MP

CMP

MP

RÜHRBESENGEHÄUSE AUS METALL



ROBUST

Getriebe aus Metall in 2 Zahnradkammern aus Metall für hohe Belastbarkeit auch bei starker Beanspruchung.

HYGIENISCH

Veredelte Rührbesen für einwandfreie Hygiene.

ERGONOMIE

Einfaches Anbringen der Besen und des Gehäuses am Motorblock für ein schnelles Montieren und Umrüsten.

▶ RÜHRBESEN

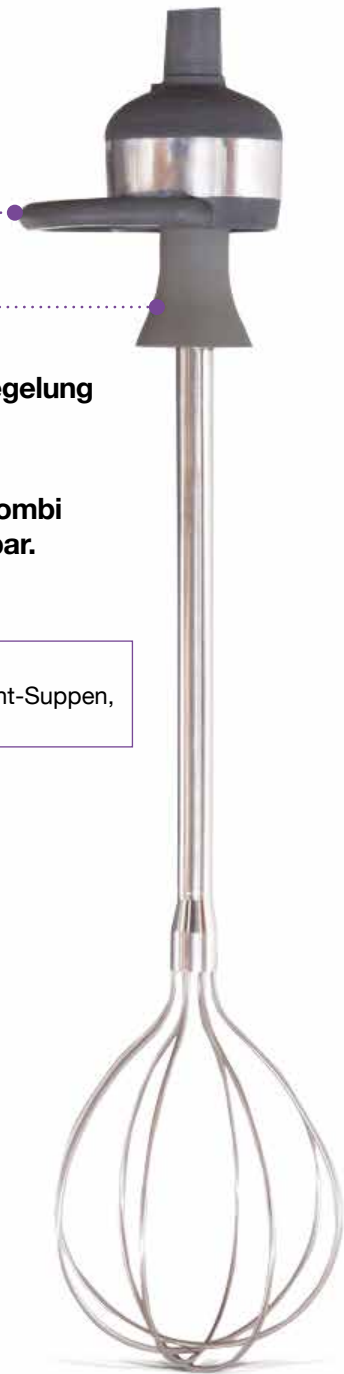
Benutzerfreundlicher Handgriff

Schutz aus Gummi

- **Stufenlose Drehzahlregelung** von 150 bis 510 U/min.
- Gesamtlänge **690 mm**.
- **Für die Modelle MP Combi Ultra zusätzlich lieferbar.**

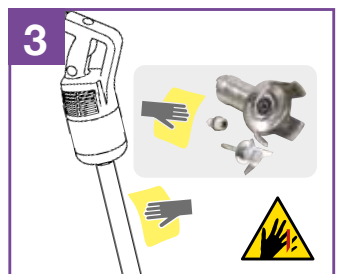
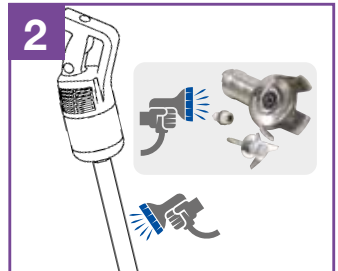
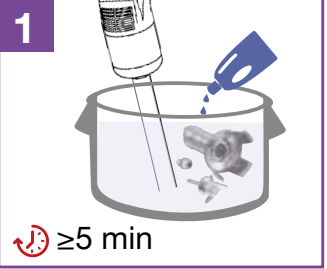
Verwendung:

Instant-Kartoffelpüree, Instant-Suppen, Gewürze, Saucen usw.



▶ HYGIENETIPPS REINIGUNG

Messer und Mischkopf leicht abnehmbar



Gemäß den HACCP-Richtlinien empfehlen wir den Mischkopf und das Messer nach dem Reinigen im Kühlraum aufzubewahren.

EINE EXKLUSIVE TECHNIK

PRODUKTVORZÜGE:

- **Perfekte Hygiene:** Stab, Messer, Mischkopf und Rührbesen sind vollständig auseinandernehmbar, ein exklusives Robot-Coupe-Patent.
- **Besondere Haltbarkeit:** Material und Design wurden vor allem im Hinblick auf eine hohe Lebensdauer der Geräte ausgewählt.
- **Hohe Verarbeitungskapazität:** Ein Hochleistungsmotor gewährleistet das Verarbeiten großer Mengen und eine einwandfreie Endproduktqualität.
- **Leichte Wartung:** Stab, Mischkopf, Messer und Rührbesen sind vollständig aus Edelstahl.
- **Kompaktgeräte:** Platzsparend und leicht zu bedienen. Geräte ermöglichen das Verarbeiten kleiner Mengen.



Verarbeitungsmenge

2 - 400 Liter je nach Modell.



Zielgruppe

Gaststätten, Großküchen, Feinkostgeschäfte, Kindergärten.



Fazit

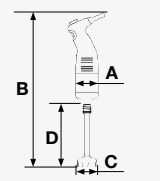
Die Leistungen der Geräte in Hinsicht auf Hygiene, Bedienungsfreundlichkeit, Vielseitigkeit, Langlebigkeit und Rentabilität machen sie zu den besten am Markt.

Wir behalten uns das Recht vor, zu jeder Zeit und ohne Vorankündigung die technischen Eigenschaften dieser Geräte zu ändern. Die in diesem Dokument enthaltenen Angaben sind nicht bindend und können jederzeit geändert werden. © Alle Rechte für alle Länder vorbehalten durch ROBOT-COUPÉ s.n.c.



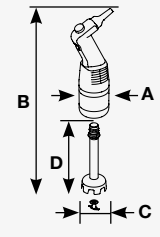
	Elektrische Daten			Abmessungen (in mm)				Gewicht (kg)	
	Stufenlose Drehzahlregelung (U/min)	Leistung (Watt)	Stromaufnahme* (A)	A	B	C	D	netto	brutto

MicroMix	1500 bis 14000	220	230 V/50Hz - 1,1	68	430	61	165	1,07	1,44
-----------------	----------------	-----	------------------	----	-----	----	-----	------	------



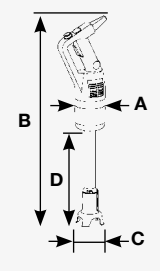
MINI-GERÄTE	Elektrische Daten			Abmessungen (in mm)				Gewicht (kg)	
	Stufenlose Drehzahlregelung (U/min)	Leistung (Watt)	Stromaufnahme* (A)	A	B	C	D	netto	brutto

Mini MP 160 V.V.	2000 bis 12500	240	230 V/50Hz - 1,1	78	430	65	160	1,41	1,94
Mini MP 190 V.V.	2000 bis 12500	270	230 V/50Hz - 1,3	78	470	65	190	1,5	1,97
Mini MP 240 V.V.	2000 bis 12500	290	230 V/50Hz - 1,5	78	520	65	240	1,5	2,00



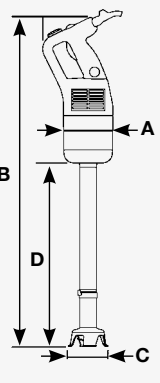
KOMPAKT-GERÄTE	Elektrische Daten			Abmessungen (in mm)				Gewicht (kg)	
	Stufenlose Drehzahlregelung (U/min)	Leistung (Watt)	Stromaufnahme* (A)	A	B	C	D	netto	brutto

CMP 250 V.V.	2300 bis 9600	310	230V/50 Hz - 1,4	94	619	95	255	3,0	4,7
CMP 300 V.V.	2300 bis 9600	350	230V/50 Hz - 1,6	94	669	95	305	3,1	4,8
CMP 350 V.V.	2300 bis 9600	400	230V/50 Hz - 1,7	94	727	95	363	3,3	5,0
CMP 400 V.V.	2300 bis 9600	420	230V/50 Hz - 1,9	94	786	95	413	3,8	4,3



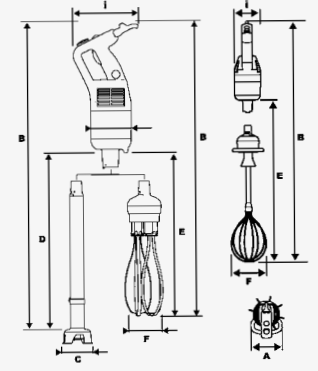
GROSS-GERÄTE	Elektrische Daten				Abmessungen (in mm)						Gewicht (kg)	
	Drehzahl (U/min)		Leistung (Watt)	Stromaufnahme* (A)	A	B	C	D	E	F	netto	brutto
	Mixer	Mixer Stufenlose Drehzahlregelung (U/min)										

MP 350 Ultra	9500	-	440	230V/50 Hz 2,1	125	725	100	360	-	-	4,6	6,1
MP 350 V.V. Ultra	-	1500 bis 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 bis 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	960	111	560	-	-	5,2	6,7
MP 600 Ultra	9500	-	850	230V/50 Hz 3,4	124	998	110	580	-	-	5,7	7,6
MP 800 Turbo	9500	-	1000	230V/50 Hz 4,5	125	1130	110	740	-	-	7,1	9



COMBI-GERÄTE	Elektrische Daten				Abmessungen (in mm)						Gewicht (kg)	
	Mixer Stufenlose Drehzahlregelung (U/min)	Rührbesen Stufenlose Drehzahlregelung (U/min)	Leistung (Watt)	Stromaufnahme* (A)	A	B	C	D	E	F	netto	brutto

Mini MP 190 Combi	2000 bis 12500	350 bis 1560	270	230V/50 Hz 1,3	78	470	65	190	255	100	1,95	2,68
Mini MP 240 Combi	2000 bis 12500	350 bis 1560	290	230V/50 Hz 1,5	78	520	65	240	255	100	1,98	2,70
CMP 250 Combi	2300 bis 9600	500 bis 1800	310	230V/50 Hz 1,4	94	667	95	255	390	120	3,0	4,7
CMP 300 Combi	2300 bis 9600	500 bis 1800	350	230V/50 Hz 1,6	94	717	95	305	390	120	3,1	4,8
MP 350 Combi Ultra	1500 bis 9000	250 bis 1500	440	230V/50 Hz 2,1	125	775	100	410	440	120	5,9	8,3
MP 450 Combi Ultra	1500 bis 9000	250 bis 1500	500	230V/50 Hz 2,3	125	875	100	510	440	120	6,1	8,5
MP 450 FW Ultra	-	250 bis 1500	500	230V/50 Hz 2,3	125	805	-	-	440	120	4,3	6,5
MP 450 XL FW Ultra	-	250 bis 1500	500	230V/50 Hz 2,3	150	1175	-	-	815	175	5,3	8,5



* Für andere Netzspannungen lieferbar



**HERGESTELLT IN FRANKREICH
VON ROBOT-COUPÉ S.N.C.**

Geschäftsleitung und Marketing

Tel.: + 33 1 43 98 88 16

email: international@robot-coupe.com

www.robot-coupe.com

VERTRIEB

NORMEN:

Die Geräte entsprechen:

- Folgenden EU-Richtlinien und der entsprechenden deutschen Gesetzgebung: 2006/42/CE, 2014/35/UE, 2014/30/UE, 2011/65/UE, 2012/19/UE, 1907/2006/CE, 1935/2004/CE, 2023/2006/CE, 10/2011/UE.

- Folgenden harmonisierten Europäischen Normen und den auf dem Gebiet der Gesundheit und Sicherheit geltenden Rechtsvorschriften : EN ISO 12100:2010, EN 60204-1:2006, EN 60529: IP 55, IP 34, EN 12853.

