

robot coupe[®]

EQUIPOS PARA LA

ELABORACION CULINARIA



TRITURADORES

NUEVO



RESTAURANTES-HOTELES-COLECTIVIDADES-CATERING

MP Ultra BLOQUE MOTOR DE ACERO INOXIDABLE

Nueva asa aún más ergonómica

COMPACTA

CMP

MINI

Mini MP

NUEVO

NUEVO



MicroMix

Mini MP 160 V.V. Mini MP 190 V.V. Mini MP 240 V.V.

Especial para pequeñas preparaciones

2000 a 12500 rpm



CMP 250 V.V. CMP 300 V.V. CMP 350 V.V.

15 litros 30 litros 45 litros

2300 a 9600 rpm



MP 350 Ultra MP 450 Ultra MP 550 Ultra MP 600 Ultra

50 litros 100 litros 200 litros 300 litros

MP 350/MP 450: 9500 rpm
MP 350 V.V./MP 450 V.V.: 1500 a 9000 rpm

9000 rpm

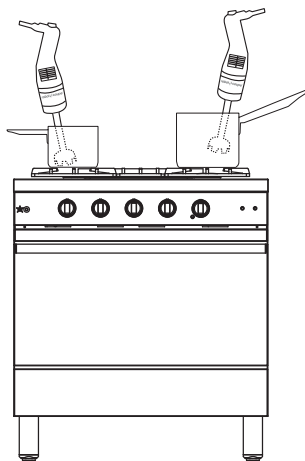
9500 rpm

▶ Especial emulsiones

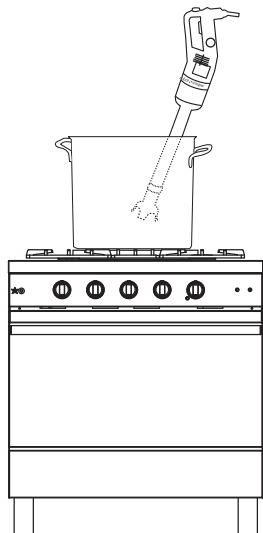
▶ Especial para pequeñas preparaciones

▶ Especial para restaurantes - hasta 45 litros

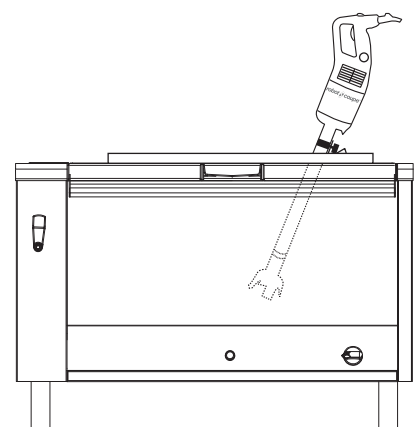
▶ Especial para la restauración social y colectividades, uso intensivo



MicroMix Mini MP



CMP



MP Ultra

COMBI

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

BLOQUE MOTOR DE ACERO INOXIDABLE

Nueva asa aún más ergonómica



1000 W

740 mm

MP 800 Turbo

400 litros

9500 rpm



NUEVO

250 W

270 W

190 mm

185 mm

240 mm

Mini MP 190 Combi

Mini MP 240 Combi

Especial para pequeñas preparaciones

Triturador: 2000 a 12500 rpm
Batidora: 350 a 1560 rpm



310 W

350 W

250 mm

220 mm

300 mm

CMP 250 Combi

CMP 300 Combi

15 litros

30 litros

Triturador: 2300 a 9600 rpm
Batidora: 500 a 1800 rpm



440 W

500 W

350 mm

280 mm

450 mm

MP 350 Combi Ultra

MP 450 Combi Ultra

50 litros

100 litros

Triturador: 1500 a 9000 rpm
Batidora: 250 a 1500 rpm



500 W

MP 450 FW Ultra

100 litros

250 a 1500 rpm



▶ Gama MINI



▶ Triturar



▶ Emulsionar



▶ Batir

ESPECIAL PARA PEQUEÑAS PREPARACIONES

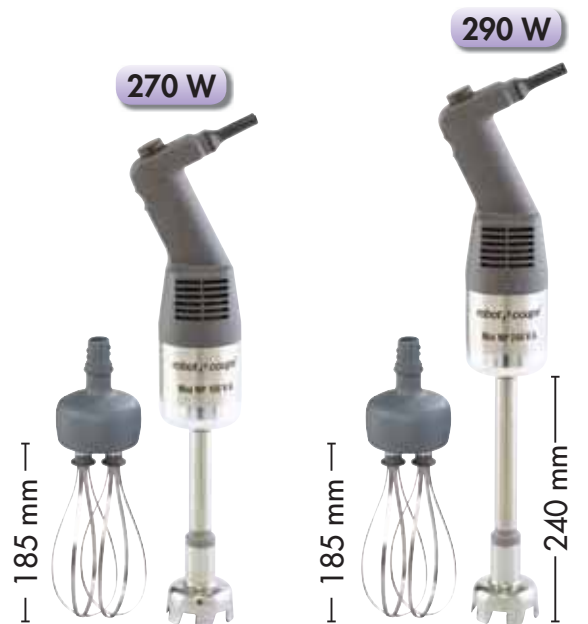
COMBI



Mini MP
160 V.V.

Mini MP
190 V.V.

Mini MP
240 V.V.



Mini MP
190 Combi

Mini MP
240 Combi

2000 a
12 500 rpm

Triturador: 2000 a 12500 rpm
Batidora: 350 a 1560 rpm

► Gama MINI



ESPECIAL PARA PEQUEÑAS PREPARACIONES

INDIVIDUAL



Forma del asa particularmente estudiada para una buena sujeción del aparato y un trabajo sin cansancio.

VELOCIDAD VARIABLE

- 2000 a 12500 rpm en función triturador.
- 350 a 1500 rpm en función batidor.



POTENCIA



Potente motor de 220 W a 270 W, según el modelo, para una mayor longevidad.

HIGIENE



Cuchilla y tubo desmontable para una higiene perfecta gracias a este dispositivo exclusivo, patentado por Robot-Coupe. Tubo, campana y cuchilla de acero inoxidable para una mayor longevidad.

Campana desmontable para los modelos Mini MP 190 V.V. y Mini MP 240 V.V.

MULTIFUNCION



Cuchilla de acero inoxidable sobremoldeada para garantizar una higiene perfecta y previsto para realizar sopas, cremas y salsas.



Disco emulsionador desmontable de acero inoxidable para airear las salsas frías o calientes y darles una consistencia espumosa.



Mini MP Combi

ROBUSTEZ

Caja del batidor de una construcción interna íntegramente metálica para una mayor robustez.



▶ Gama COMPACTA



▶ Triturar



▶ Batir

ESPECIAL RESTAURACIÓN

COMBI

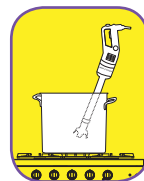


2300 a 9600 rpm

Triturador: 2300 a 9600 rpm
Batidora: 500 a 1800 rpm

► Gama COMPACTA

ESPECIAL PARA RESTAURANTES HASTA 45 LITROS



ERGONOMÍA



Aparato compacto, ligero y fácil de manipular.

CONFORT

Velocidad variable para preparaciones elaboradas que facilita el uso del aparato.



NUEVO

POTENCIA



Motorización reforzada: + 15% para una máquina cada vez más eficaz.

HIGIENE



Campana y cuchilla de acero inoxidable desmontables para una limpieza y un mantenimiento más fáciles.

EFICACIA



Los modelos CMP Combi (Batidor + varillas) también están equipados con una nueva campana totalmente inoxidable.



Calidad óptima de triturado que ofrece una excelente fineza del producto acabado en un tiempo mínimo.



CMP Combi

ROBUSTEZ

Caja del batidor de una construcción interna íntegramente metálica para una mayor robustez.

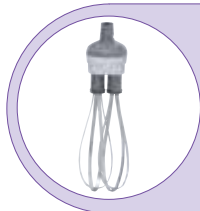
• Varillas con revestimiento para asegurar una higiene perfecta.



▶ Gama LARGA



▶ Triturar



▶ Batir

ESPECIAL PARA RESTAURACIÓN SOCIAL Y COLECTIVIDADES, USO INTENSIVO

Nueva asa aún más ergonómica

				1000 W
440 W	500 W	750 W	850 W	
350 mm	450 mm	550 mm	600 mm	740 mm
MP 350 Ultra	MP 450 Ultra	MP 550 Ultra	MP 600 Ultra	MP 800 Turbo

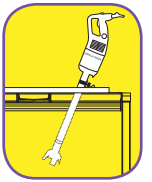
COMBI

440 W	500 W	500 W
350 mm	280 mm	450 mm
MP 350 Combi Ultra	MP 450 Combi Ultra	MP 450 FW Ultra

MP 350/MP 450: 9500 rpm	9000 rpm	9500 rpm	9500 rpm
MP 350 V.V./MP 450 V.V.: 1500 a 9000 rpm			

Tritrador: 1500 a 9000 rpm	250 a 1500 rpm
Batidora: 250 a 1500 rpm	

► Gama LARGA



ESPECIAL PARA RESTAURACION SOCIAL Y COLECTIVIDADES, USO INTENSIVO

NUEVO

COMODIDAD



En los modelos MP V.V. y MP Combi, el **botón de velocidad variable** es aún más ergonómico para mejorar la comodidad de empleo.

DURABILIDAD



Construcción robusta gracias a su **bloque motor de acero inoxidable**.

HYGIENE



Campana y cuchilla de acero inoxidable desmontables para facilitar la limpieza y el mantenimiento.

RENDIMIENTO



Motorización reforzada: **+ 20%** para una máquina cada vez más eficaz.
Mayor eficacia para **optimizar el tiempo de trabajo**.



MP Combi

CAJA DEL BATIDOR DE METAL



• **Varillas con revestimiento** para asegurar una higiene perfecta.



▶ SOPORTES MARMITA MP/CMP

Estos modelos permiten inclinar el aparato sin esfuerzos o dejarlo trabajar de manera autónoma. Son íntegramente de acero inoxidable y desmontables, lo que facilita su limpieza y su empleo.

Soportes marmita regulables



Existen tres soportes opcionales para la marmita, que se adaptan al tamaño del recipiente:

- Ø Marmita de 330 mm a 650 mm.
- Ø Marmita de 500 mm a 1000 mm.
- Ø Marmita de 850 mm a 1300 mm.

Soporte marmita universal



Para todos los diámetros de marmitas.

▶ ACCESORIO MEZCLADOR

Asa ergonómica

Protección de caucho

- **Velocidad variable** de 150 a 510 rpm.
- Longitud total del accesorio: **690 mm**.
- En opción en los modelos MP Combi Ultra.

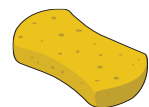
Aplicaciones: Copos de puré deshidratados
- Sopas deshidratadas - Fondos de salsa -
Mezcla las especias en las salsas - Mezclas deshidratadas para pastelería



▶ CONSEJOS DE HIGIENE LIMPIEZA



Cuchilla y campana fácilmente desmontables



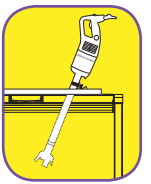
+3°C

HACCP
Consejo

En el marco del sistema HACCP, recomendamos a los usuarios que, una vez limpias, guarden la campana y la cuchilla en una cámara fría.

▶ Gama LARGA

ESPECIAL PARA LA RESTAURACION SOCIAL Y COLECTIVIDADES



NUEVO

ERGONOMIA

- **Asa ergonómica** para mayor comodidad de uso.



- Para los modelos con velocidad variable y los Combi, hay un **botón de variación de velocidad** fácil de manipular con una sola mano.



- **Uña del bloque del motor** que puede utilizarse como punto de apoyo y pivote en el reborde de un recipiente para facilitar su manipulación.



- **Nuevo sistema de enrollamiento del cable de alimentación** para recogerlo más fácilmente y aumentar su vida útil.



CABLE DE ALIMENTACIÓN DESMONTABLE

- **Nuevo sistema patentado "Easy Plug"** el cual facilita el reemplazo del cable en caso de avería.



UNA TÉCNICA EXCLUSIVA



VENTAJAS DEL PRODUCTO:

- **Perfecta higiene:** Pie, cuchilla, campana y batidor totalmente desmontables, una **exclusividad patentada por Robot-Coupe**.
- **Robustez:** Materiales seleccionados y diseño estudiado para una larga vida útil.
- **Elevada capacidad de trabajo:** Alta potencia del motor para preparar grandes cantidades de alimentos, logrando una óptima calidad en el producto acabado.
- **Fácil mantenimiento:** Tubo, campana, cuchilla y batidor totalmente fabricados en acero inoxidable.
- **Modelos compactos:** Las máquinas ocupan poco lugar y son fáciles de manipular. Tres modelos para preparar pequeñas cantidades de alimentos.



CAPACIDAD DE LA MARMITA:

De 2 a 400 litros, según el modelo.



USUARIOS:

Restaurantes, Hoteles, Colectividades, Catering, Hospitales.

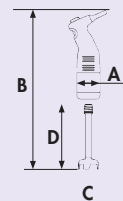


EN RESUMEN:

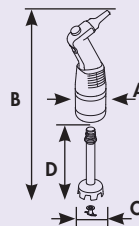
Su rendimiento en términos de higiene, facilidad de uso, polivalencia, vida útil y rentabilidad hacen que estos aparatos sean los mejores del mercado.

Norma CE

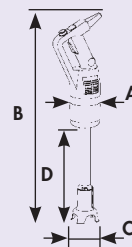
	Características eléctricas			Dimensiones (en mm)				Peso (kg)	
	Velocidad variable (rpm)	Potencia (Wattios)	Voltajes* (Amp.)	A	B	C	D	neto	con embalaje
Micromix	1500 a 14000	220	230 V/50Hz - 1,1	68	430	61	165	1,07	1,44



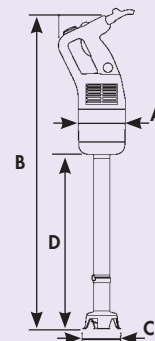
GAMA MINI	Características eléctricas			Dimensiones (en mm)				Peso (kg)	
	Velocidad variable (rpm)	Potencia (Wattios)	Voltajes* (Amp.)	A	B	C	D	neto	con embalaje
Mini MP 160 V.V.	2000 a 12500	220	230 V/50Hz - 1,1	78	430	65	160	1,41	1,94
Mini MP 190 V.V.	2000 a 12500	250	230 V/50Hz - 1,3	78	470	65	190	1,5	1,97
Mini MP 240 V.V.	2000 a 12500	270	230 V/50Hz - 1,5	78	520	65	240	1,5	2,00



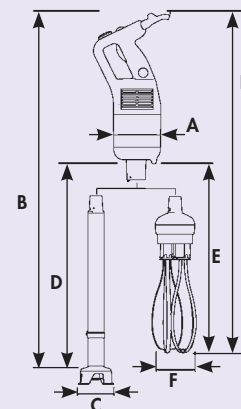
GAMA COMPACTA	Características eléctricas			Dimensiones (en mm)				Peso (kg)	
	Velocidad variable (rpm)	Potencia (Wattios)	Voltage* (Amp.)	A	B	C	D	neto	con embalaje
CMP 250 V.V.	2300 a 9600	270	230 V/50 Hz - 1,1	94	610	90	255	3,0	4,7
CMP 300 V.V.	2300 a 9600	300	230 V/50 Hz - 1,2	94	660	90	305	3,1	4,8
CMP 350 V.V.	2300 a 9600	350	230 V/50 Hz - 1,4	94	718	90	363	3,3	5,0



GAMA LARGA	Características eléctricas				Dimensiones (en mm)						Peso (kg)	
	Velocidad (rpm)		Potencia (Wattios)	Voltajes* (Amp.)	A	B	C	D	E	F	neto	con embalaje
	Triturador	Triturador Velocidad variable										
MP 350 Ultra	9500		440	230 V/50 Hz 2,1	125	725	100	360			4,6	6,1
MP 350 V.V. Ultra		1500 a 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		1500 a 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	Características eléctricas				Dimensiones (en mm)						Peso (kg)	
	Triturador Velocidad variable (rpm)	Mezcladora Velocidad variable (rpm)	Potencia (Wattios)	Voltajes* (Amp.)	A	B	C	D	E	F	neto	con embalaje
Mini MP 190 Combi	2000 a 12500	350 a 1560	250	230 V/50 Hz 1,3	78	470	65	190	255	100	1,95	2,68
Mini MP 240 Combi	2000 a 12500	350 a 1560	270	230 V/50 Hz 1,5	78	520	65	240	255	100	1,98	2,70
CMP 250 Combi	2300 a 9600	500 a 1800	270	230 V/50 Hz 1,1	94	610	90	255	390	120	3,0	4,7
CMP 300 Combi	2300 a 9600	500 a 1800	300	230 V/50 Hz 1,4	94	660	90	305	390	120	3,1	4,8
MP 350 Combi Ultra	1500 a 9000	250 a 1500	440	230 V/50 Hz 2,1	125	775	100	410	440	120	5,9	8,3
MP 450 Combi Ultra	1500 a 9000	250 a 1500	500	230 V/50 Hz 2,3	125	875	100	510	440	120	6,1	8,5
MP 450 FW Ultra		250 a 1500	500	230 V/50 Hz 2,3	125	805	120	460	440	120	4,3	6,5



*Existen otros voltajes.

robot coupe®

FABRICADO EN FRANCIA POR ROBOT-COUPÉ S.N.C

Dirección General, Francia, Internacional y Marketing:
Tel.: + 33 1 43 98 88 33 - Fax: + 33 1 43 74 36 26
email: international@robot-coupe.com

Delegación comercial en España:
Tel.: (93) 741 10 23 - Fax: (93) 741 12 73
Riera Figuera Major, 13-15 baix - 08304 Mataró (Barcelona)
email: robot-coupe@robot-coupe.e.telefonica.net

Robot Coupe U.S.A.:
Tel.: 1-800-824-1646 - Fax: 601-898-9134
email: info@robotcoupeusa.com - www.robotcoupeusa.com

www.robot-coupe.com

DISTRIBUIDOR

NORMAS:

Aparatos conformes:

- Con las disposiciones de las siguientes directivas europeas y las legislaciones nacionales correspondientes: 2006/42/CE, 2006/95/CE, 2004/108/CE, 1935/2004/CE, 10/2011/UE, «RoHS» 2002/95/CE, «DEEE» 2002/96/CE.
- Con las disposiciones de las siguientes normas europeas armonizadas y con las normas que contienen las prescripciones relativas a la seguridad y a la higiene: EN ISO 12100 - 2010, EN 60204-1 - 2006, EN 12853, EN 60529-2000: IP 55, IP 34.



Nos reservamos el derecho de modificar en todo momento y sin previo aviso las características técnicas de este aparato. Las informaciones que figuran en este documento no son contractuales y pueden ser modificadas en todo momento. © Todos los derechos reservados para todos los países por: ROBOT-COUPÉ S.N.C.