

# *robot* *coupe*®



**TRITURADORES**



**RESTAURANTES-HOTELES-COLECTIVIDADES-CATERING**

## COMPACTO

### MINI

#### ▶ Mini MP

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.

Especial para  
pequeñas  
preparaciones

2 000 a  
12 500 rpm

#### ▶ CMP

NUEVO

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 litros

30 litros

45 litros

2 300 a 9 600 rpm

#### ▶ MP Ultra

NUEVO

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 litros

100 litros

200 litros

300 litros

MP 350/MP 450: 9 500 rpm  
MP 350 V.V./MP 450 V.V.:  
1 500 a 9 000 rpm

9 000 rpm

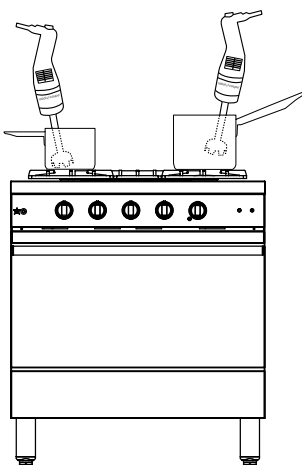
9 500 rpm

▶ Especial para espumas

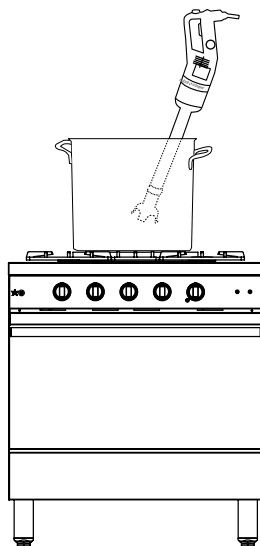
▶ Especial para pequeñas preparaciones

▶ Especial para restaurantes - hasta 45 litros

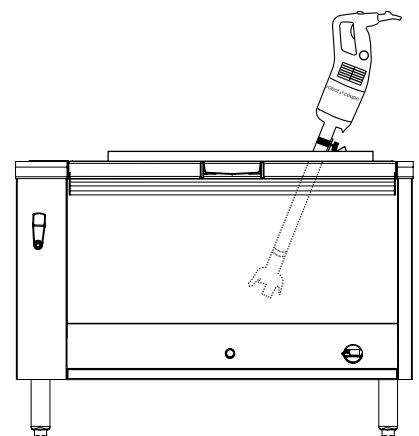
▶ Especial para uso intensivo Colectividades / Catering



MicroMix Mini MP



CMP




MP Ultra

# COMBI

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

**1000 W**



600 mm

740 mm

Ultra MP 800 Turbo

400 litros

9 500 rpm

**270 W**



190 mm

**290 W**



185 mm

240 mm

Mini MP 190 Combi

Mini MP 240 Combi

Especial para pequeñas preparaciones

**Triturador:** 2 000 a 12 500 rpm  
**Batidora:** 350 a 1 560 rpm

**NUEVO**

**310 W**



250 mm

**350 W**



220 mm

300 mm

CMP 250 Combi

CMP 300 Combi

15 litros

30 litros

**Triturador:** 2 300 a 9 600 rpm  
**Batidora:** 500 a 1 800 rpm

**440 W**



350 mm

**500 W**



280 mm

450 mm

MP 350 Combi Ultra

MP 450 Combi Ultra

50 litros

100 litros

**Triturador:** 1 500 a 9 000 rpm  
**Batidora:** 250 a 1 500 rpm

**500 W**



MP 450 FW Ultra

100 litros

250 a 1 500 rpm





## ▶ GAMA MINI

### ▶ Triturar



### ▶ Emulsionar



### ▶ Batir



## ESPECIAL PARA PEQUEÑAS PREPARACIONES

### COMBI

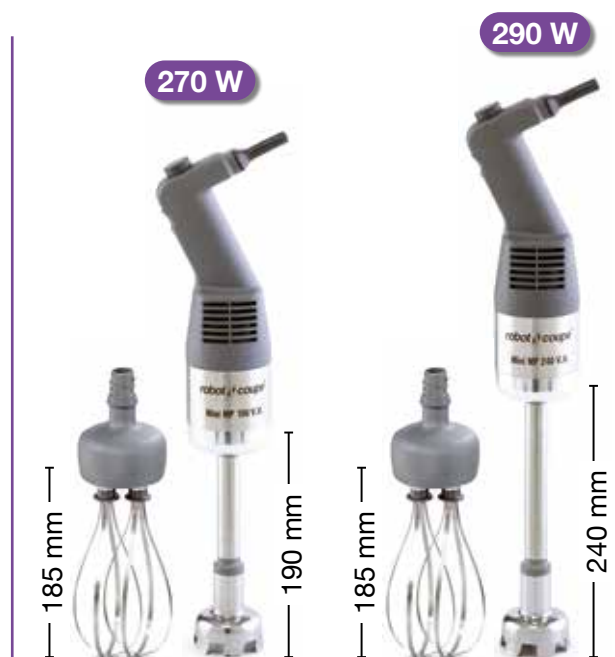


Mini MP  
160 V.V.

Mini MP  
190 V.V.

Mini MP  
240 V.V.

2 000 a  
12 500 rpm



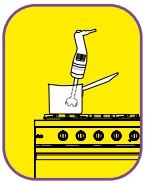
Mini MP  
190 Combi

Mini MP  
240 Combi

**Triturador:** 2 000 a 12 500 rpm  
**Batidora:** 350 a 1 560 rpm

Más información en la página 10

## ▶ GAMA MINI



### ¡Minitamaño y Maxi rendimiento!

Especial para salsas, emulsiones y preparaciones pequeñas.

#### VELOCIDAD VARIABLE

- 2000 a 12500 rpm en función triturador.
- 350 a 1560 rpm en función batidor.

#### ERGONOMÍA

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

#### POTENCIA

Potente motor de 240 W a 290 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.



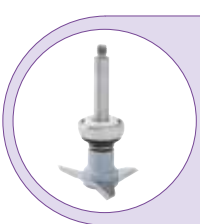
**Disco emulsionador desmontable de acero inoxidable** para airear las salsas frías o calientes y darles una consistencia espumosa.



# ▶ GAMA COMPACTA CMP

**NUEVO**

## ▶ Triturar



## ▶ Batir



### ESPECIAL RESTAURACIÓN

### COMBI



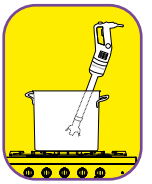
2 300 a 9 600 rpm



**Triturador:** 2 300 a 9 600 rpm

**Batidora:** 500 a 1 800 rpm

# ▶ GAMA COMPACTA CMP



**Compacta, Manipulable, Productiva.**  
Especial para la restauración.

## ERGONOMÍA

Aparato compacto, ligero y fácil de manipular.

## 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.

## MULTIFUNCION



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



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



## COMODIDAD

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

## INNOVACIÓN



## ERGONOMÍA

**Uña del bloque del motor** que puede utilizarse como punto de apoyo y pivote sobre el reborde de una olla para facilitar su manipulación.

**Nuevo sistema de recogida del cable de alimentación** para guardarlo más fácilmente y optimizar su duración de vida útil.



## SAT: CABLE DE ALIMENTACIÓN DESMONTABLE

- 1 Nuevo sistema patentado "EasyPlug"** que facilita el reemplazo del cable en caso de reparación de SAT.
- 2 Indicador luminoso de tensión:** detección rápida en caso de defecto del cable de alimentación. El indicador se enciende si el cable no está dañado y correctamente conectado de ambos lados (Enchufe mural y EasyPlug).



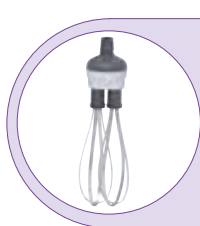


# ▶ GAMA GRANDE

## ▶ Triturar



## ▶ Batir



ESPECIAL PARA RESTAURACIÓN SOCIAL Y COLECTIVIDADES, USO INTENSIVO

**NUEVO**

**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

**500 W**

MP 450 Combi Ultra

280 mm

**500 W**

MP 450 F.W. Ultra

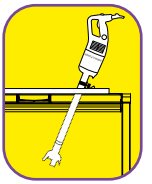
450 mm

<b>MP 350/MP 450:</b> 9 500 rpm <b>MP 350 V.V./MP 450 V.V.:</b> 1 500 a 9 000 rpm	9 000 rpm	9 500 rpm	9 500 rpm	<b>Triturador:</b> 1 500 a 9 000 rpm <b>Batidora:</b> 250 a 1 500 rpm	250 a 1 500 rpm
--	-----------	-----------	-----------	--	-----------------------

Más información en la página 10



## ▶ GAMA GRANDE



### GAMA GRANDE MP ULTRA ¡Aún más eficaz y ergonómico!

#### ERGONOMÍA

Asa ergonómica para mayor comodidad de uso.



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

#### RENDIMIENTO

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

#### LONGEVIDAD

Construcción robusta gracias al **bloque del motor de acero inoxidable.**

#### INNOVACIÓN



#### ERGONOMÍA

**Uña en el bloque del motor** que puede utilizarse como punto de apoyo y pivote sobre el reborde de una olla para facilitar su manipulación y ofrecer una gran comodidad de trabajo.

**Nuevo sistema de recogida del cable de alimentación** para guardarlo más fácilmente y optimizar la duración de su vida útil.

#### INNOVACIÓN



#### HIGIENE

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

#### NUEVO



**Nueva asa amovible EasyGrip.** ¡Aún más fácil de utilizar gracias a un mejor reparto del peso del aparato!

## SAT: CABLE DE ALIMENTACIÓN DESMONTABLE

- 1 Nuevo sistema patentado "EasyPlug"** que facilita el reemplazo del cable en caso de reparación de SAT.
- 2 Indicador luminoso de tensión:** detección rápida en caso de defecto del cable de alimentación. El indicador se enciende si el cable no está dañado y correctamente conectado de ambos lados (Enchufe mural y EasyPlug).



#### INNOVACIÓN



## ▶ 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 ajustables

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 1 000 mm.
- Ø Marmita de 850 mm a 1 300 mm.



### Soporte marmita universal

Se adapta fácilmente a todos los diámetros de marmitas.



## ▶ GAMA COMBI

El accesorio batidor de varillas de Robot-Coupe, disponible para los Mini MP Combi, CMP Combi, MP Combi Ultra y MP FW, le permitirá emulsionar, mezclar, desgranar, montar nata o claras y amasar.

### POTENCIA

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

### FACILIDAD DE TRABAJO

Botón de variación de velocidad fácil de maniobrar con una sola mano .

### ERGONOMÍA

Asa ergonómica para mayor comodidad de uso.

### COMODIDAD

Principio de autorregulación de la velocidad para las preparaciones elaboradas.



Mini MP

CMP

MP

## CAJA DEL BATIDOR METÁLICO



### ROBUSTEZ

Engranajes **metálicos** sujetos por 2 bridas metálicas para obtener gran robustez, lo que permite soportar grandes esfuerzos.

### HIGIENE

**Varillas del batidor** sobreinyectadas para garantizar una higiene perfecta.

### ERGONOMÍA

**Enganche fácil** de las varillas en la caja al bloque motor para que el montaje y el desmontaje sean sencillos.

## ▶ ACCESORIO MEZCLADOR

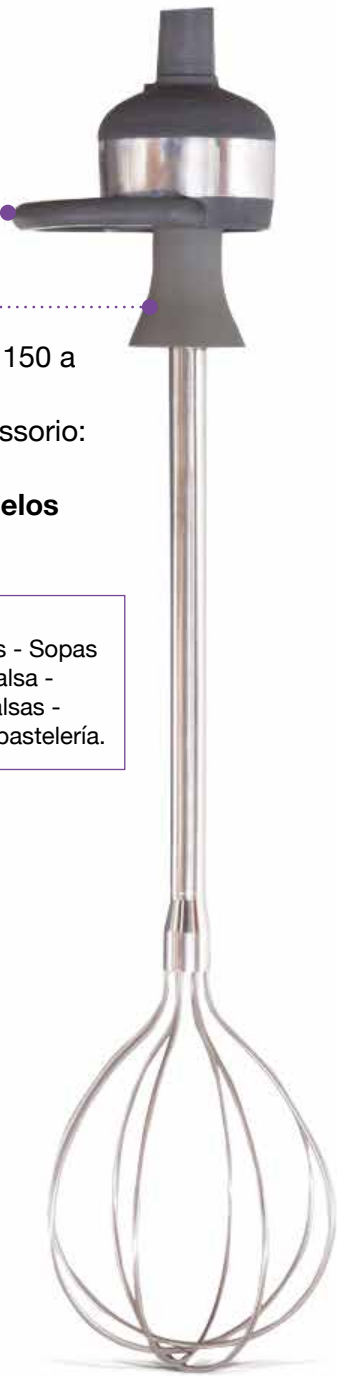
Asa ergonómica

Protección de caucho

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

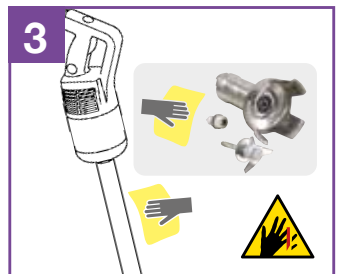
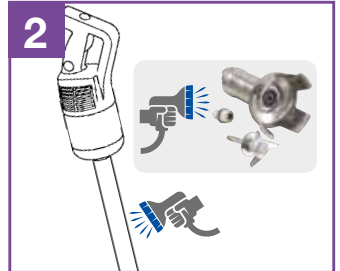
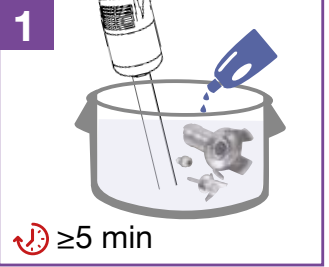
### Aplicaciones:

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



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

## 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

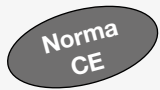
Restaurantes, Hoteles, Colectividades, Catering, Hospitales.



### En Resumen

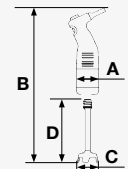
Su rendimiento en términos de higiene, facilidad de uso, polivalencia, vida útil y rentabilidad hacen que estos aparatos sean los mejores del mercado.

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-COUCPE S.N.C.

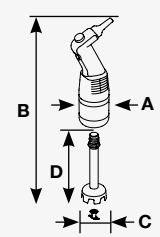


	Características eléctricas			Dimensiones (mm)				Peso (kg)	
	Velocidad Variable (rpm)	Potencia (Wattios)	Voltajes* (Amp.)	A	B	C	D	neto	con embalaje

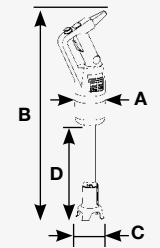
<b>MicroMix</b>	de 1 500 a 14000	220	230 V/50Hz - 1,1	68	430	61	165	1,07	1,44
-----------------	------------------	-----	------------------	----	-----	----	-----	------	------



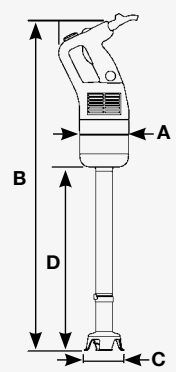
GAMA MINI	Características eléctricas			Dimensiones (mm)				Peso (kg)	
	Velocidad Variable (rpm)	Potencia (Wattios)	Voltajes* (Amp.)	A	B	C	D	neto	con embalaje
<b>Mini MP 160 V.V.</b>	2 000 a 12 500	240	230 V/50Hz - 1,1	78	430	65	160	1,41	1,94
<b>Mini MP 190 V.V.</b>	2 000 a 12 500	270	230 V/50Hz - 1,3	78	470	65	190	1,5	1,97
<b>Mini MP 240 V.V.</b>	2 000 a 12 500	290	230 V/50Hz - 1,5	78	520	65	240	1,5	2,00



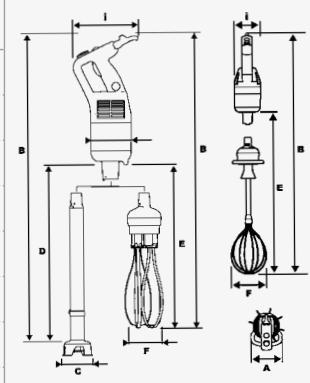
GAMA COMPACTA	Características eléctricas			Dimensiones (mm)				Peso (kg)	
	Velocidad Variable (rpm)	Potencia (Wattios)	Voltajes* (Amp.)	A	B	C	D	neto	con embalaje
<b>CMP 250 V.V.</b>	de 2 300 a 9 600	310	230V/50 Hz - 1,4	94	619	95	255	3,0	4,7
<b>CMP 300 V.V.</b>	de 2 300 a 9 600	350	230V/50 Hz - 1,6	94	669	95	305	3,1	4,8
<b>CMP 350 V.V.</b>	de 2 300 a 9 600	400	230V/50 Hz - 1,7	94	727	95	363	3,3	5,0



GAMA GRANDE	Características eléctricas				Dimensiones (mm)						Peso (kg)	
	Velocidad (rpm)		Potencia (Wattios)	Voltajes* (Amp.)	A	B	C	D	E	F	neto	con embalaje
	Triturar	Triturar Velocidad Variable (rpm)										
<b>MP 350 Ultra</b>	9 500	-	440	230V/50 Hz - 2,1	125	725	100	360	-	-	4,6	6,1
<b>MP 350 V.V. Ultra</b>	-	1 500 a 9 000	440	230V/50 Hz - 2,1	125	725	100	360	440	120	4,8	6,3
<b>MP 450 Ultra</b>	9 500	-	500	230V/50 Hz - 2,3	125	825	100	460	-	-	4,9	6,4
<b>MP 450 V.V. Ultra</b>	-	1 500 a 9 000	500	230V/50 Hz - 2,3	125	825	100	460	440	120	5,0	6,4
<b>MP 550 Ultra</b>	9 000	-	750	230V/50 Hz - 3,5	125	960	111	560	-	-	5,2	6,7
<b>MP 600 Ultra</b>	9 500	-	850	230V/50 Hz - 3,4	124	998	110	580	-	-	5,7	7,6
<b>MP 800 Turbo</b>	9 500	-	1000	230V/50 Hz - 4,5	125	1130	110	740	-	-	7,1	9



GAMA COMBI	Características eléctricas				Dimensiones (mm)						Peso (kg)	
	Triturar Velocidad Variable (rpm)	Mezcladora Velocidad Variable (rpm)	Potencia (Wattios)	Voltajes* (Amp.)	A	B	C	D	E	F	neto	con embalaje
<b>Mini MP 190 Combi</b>	2 000 a 12 500	350 a 1 560	270	230V/50 Hz 1,3	78	470	65	190	255	100	1,95	2,68
<b>Mini MP 240 Combi</b>	2 000 a 12 500	350 a 1 560	290	230V/50 Hz 1,5	78	520	65	240	255	100	1,98	2,70
<b>CMP 250 Combi</b>	2 300 a 9 600	500 a 1 800	310	230V/50 Hz 1,4	94	667	95	255	390	120	3,0	4,7
<b>CMP 300 Combi</b>	2 300 a 9 600	500 a 1 800	350	230V/50 Hz 1,6	94	717	95	305	390	120	3,1	4,8
<b>MP 350 Combi Ultra</b>	1 500 a 9 000	250 a 1 500	440	230V/50 Hz 2,1	125	775	100	410	440	120	5,9	8,3
<b>MP 450 Combi Ultra</b>	1 500 a 9 000	250 a 1 500	500	230V/50 Hz 2,3	125	875	100	510	440	120	6,1	8,5
<b>MP 450 FW Ultra</b>	-	250 a 1 500	500	230V/50 Hz 2,3	125	805	-	-	440	120	4,3	6,5
<b>MP 450 XL FW Ultra</b>	-	250 a 1 500	500	230V/50 Hz 2,3	150	1175	-	-	815	175	5,3	8,5



\*Existen otros voltajes.



### DISTRIBUIDOR

### NORMAS:

#### Aparatos conformes:

- Con las disposiciones de las siguientes directivas europeas y las legislaciones nacionales correspondientes: 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.
- 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 60529: IP 55, IP 34, EN 12853.



### FABRICADO EN FRANCIA POR ROBOT-COUCPE S.N.C

**Dirección General, Francia, Internacional y Marketing:**  
 Tel.: + 33 1 43 98 88 33  
 48, rue des Vignerons - 94300 Vincennes - France  
 email: international@robot-coupe.com

**Delegación comercial en España:**  
 Tel.: (93) 741 10 23  
 Riera Figuera Major, 43 baix - 08304 Mataró (Barcelona)  
 Email: arenas@robot-coupe.com

**www.robot-coupe.com**

Ref.: 451 545 - 03/2023 - Español