

# *robot* *coupe*®



**TRITURADORES**



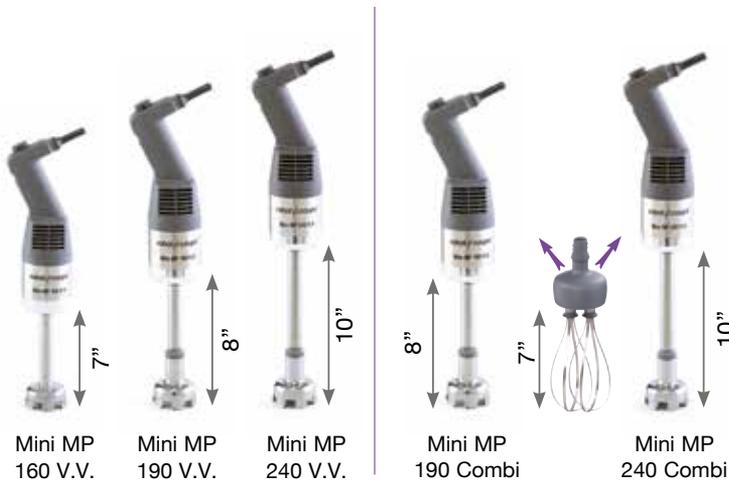
**RESTAURANTES - HOTELES - COLECTIVIDADES - CATERING**

# COMPACTO

**“Todos los trituradores Robot Coupe tienen un año de garantía total de piezas y mano de obra”.**

## MINI

### Mini MP



Mini MP 160 V.V.

Mini MP 190 V.V.

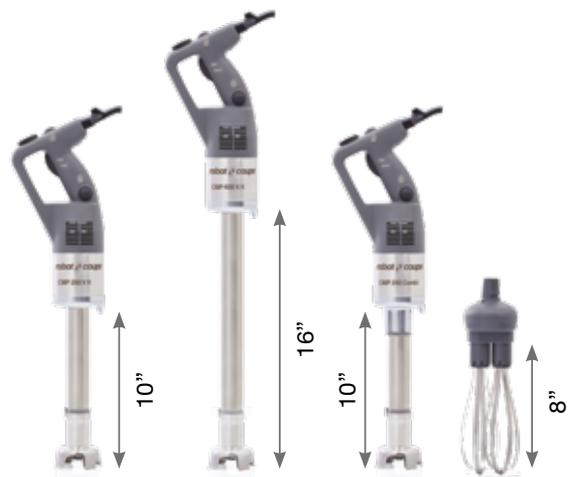
Mini MP 240 V.V.

Mini MP 190 Combi

Mini MP 240 Combi

**Especial para pequeñas preparaciones**

### CMP



CMP 250 V.V.

CMP 400 V.V.

CMP 250 Combi

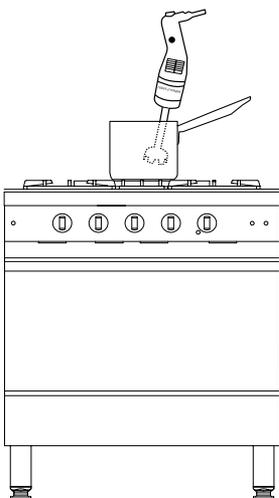
15 L

73 L

15 L

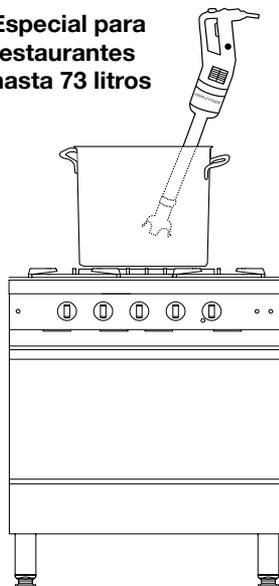
**Especial para restaurantes**

▶ **Especial para pequeñas preparaciones**



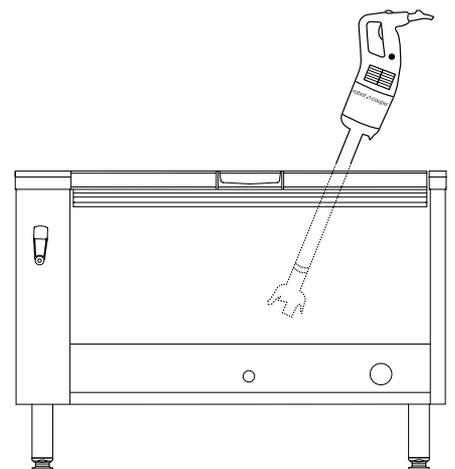
**Mini MP**

▶ **Especial para restaurantes hasta 73 litros**



**CMP**

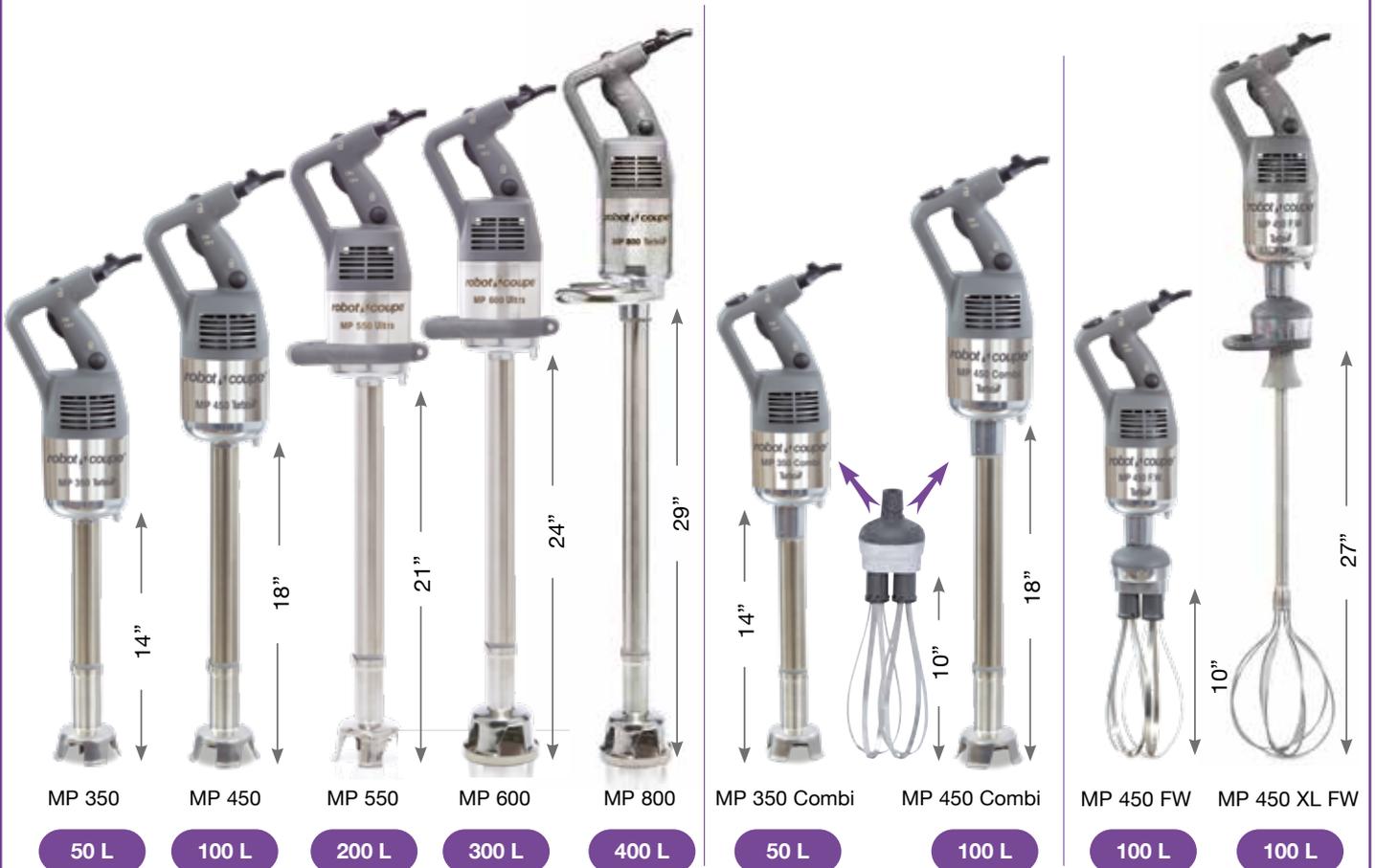
▶ **Especial para uso intensivo Colectividades / Catering**



**MP Ultra**

# GRANDE

MP



Especial para uso intensivo Colectividades / Catering



## ▶ GAMA MINI



## ▶ Triturar



## ▶ Emulsionar



## ▶ Batir

### ESPECIAL PARA PEQUEÑAS PREPARACIONES

#### COMBI

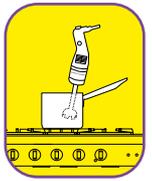


2,000 a  
12,500 rpm



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

## ▶ GAMA MINI



### ¡Minitamaño y Maxi rendimiento!

Especial para salsas, emulsiones y preparaciones pequeñas.

#### VELOCIDAD VARIABLE

- 2,000 a 12,500 rpm en función triturador.
- 350 a 1,560 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

420 W

310 W



CMP 250 V.V.



CMP 400 V.V.

5,000 a 10,000 rpm

COMBI

310 W



CMP 250 Combi

**Triturador:** 2,300 a 10,000 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 fiabilidad del producto acabado en un tiempo mínimo.

## COMODIDAD

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

## ERGONOMÍA

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

CAMPANA INOXIDABLE

## SAT: CABLE DE ALIMENTACIÓN DESMONTABLE

- 1** Nuevo sistema patentado "EasyPlug" que facilita el reemplazo del cable en caso de reparación de SAT.
- 2** El **indicador luminoso** se enciende al arrancar la máquina si el cable está en buen estado y si está correctamente conectado a ambos lados (enchufe en la pared y sistema EasyPlug).



NUEVO

INNOVACIÓN

# ▶ GAMA GRANDE

## ▶ Triturar



## ▶ Batir



ESPECIAL PARA RESTAURACIÓN SOCIAL Y COLECTIVIDADES, USO INTENSIVO

**NUEVO**

660 W

MP 350

720 W

MP 450

840 W

MP 550

920 W

MP 600

1000 W

MP 800 Turbo

660 W

MP 350 Combi

10 inches

720 W

MP 450 Combi

720 W

MP 450 FW

**COMBI**

<b>MP 350/MP 450:</b> 12,000 rpm <b>MP 350 V.V. / MP 450 V.V.:</b> 3,000 a 10,000 rpm	12,000 rpm	12,000 rpm	12,000 rpm
<b>Triturador:</b> 3,000 a 10,000 rpm <b>Batidora:</b> 500 a 1,500 rpm		250 a 1,500 rpm	

## GAMA GRANDE

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



#### ERGONOMÍA

Asa ergonómica para mayor comodidad de uso.

#### 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



#### HIGIENE

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



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

#### ERGONOMÍA

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

#### 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 **El indicador luminoso** se enciende al arrancar la máquina si el cable está en buen estado y si está correctamente conectado a ambos lados (enchufe en la pared y sistema EasyPlug).



## ▶ 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.



## CAJA DEL BATIDOR METÁLICO



### ROBUSTEZ

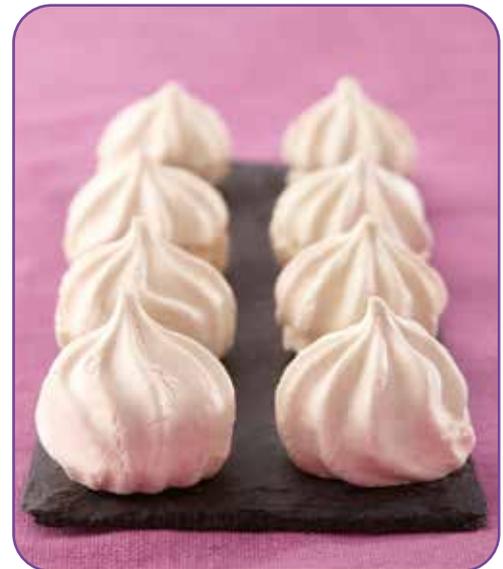
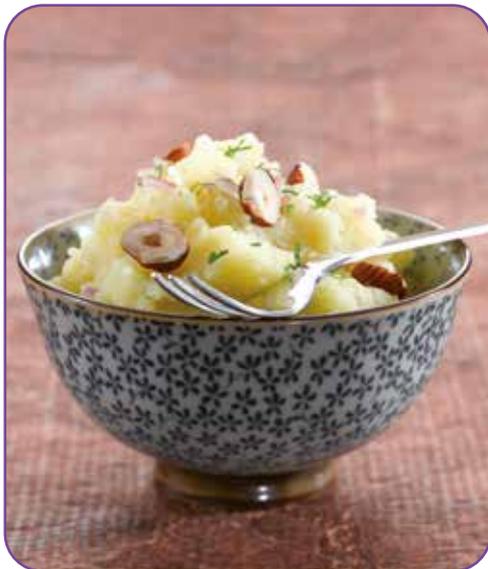
Engranajes **metálicos** sujetos por 2 bridas metálicas para obtener gran robustez, lo que permite soportar grandes esfuerzos.

### 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

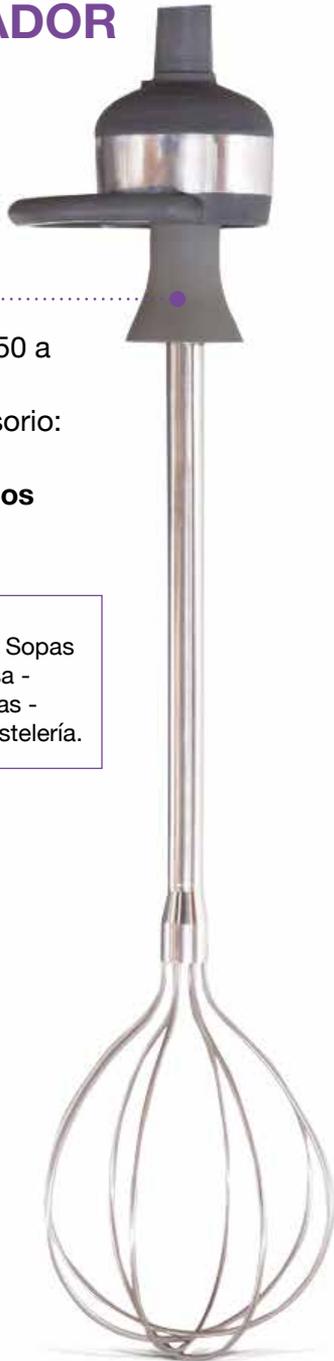
Asa ergonómica

Protección de caucho

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

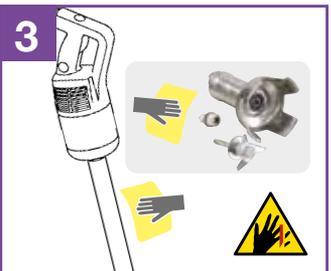
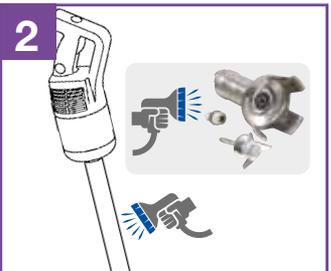
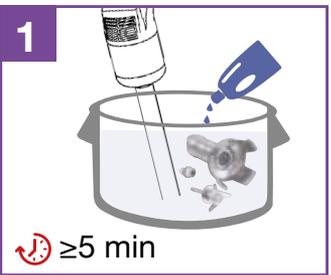
### Aplicaciones:

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 limpiados, 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.



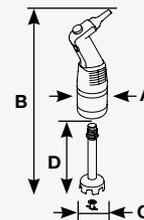
### En Resumen

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

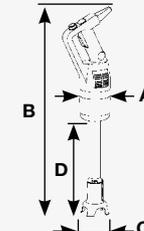
Nos reservamos el derecho de modificar en todo momento y sin previo aviso las características técnicas de este aparato. Las informaciones que figuran en este documento no son contractuales y pueden ser modificadas en todo momento.

© Todos los derechos reservados para todos los países por: ROBOT-COUPÉ S.N.C.

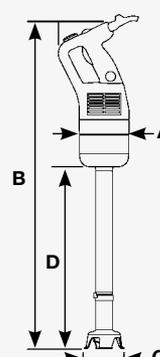
GAMA MINI	Características eléctricas			Dimensiones (en pulgadas)				Peso (en libra)	
	Velocidad Variable (rpm)	Potencia (Vatios)	Voltajes* (Amp.)	A	B	C	D	net	Con embalaje
Mini MP 160 V.V.	2,000 a 12,500	240	120V/60/1	3	18 ½	3	7	3.1	5
Mini MP 190 V.V.	2,000 a 12,500	270	120V/60/1	3	20 ½	3	8	3.2	5
Mini MP 240 V.V.	2,000 a 12,500	290	120V/60/1	3	20 ½	3	12	3.3	5



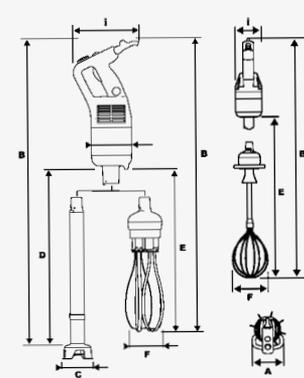
GAMA COMPACTA	Características eléctricas			Dimensiones (en pulgadas)				Peso (en libra)	
	Velocidad Variable (rpm)	Potencia (Vatios)	Voltajes* (Amp.)	A	B	C	D	net	Con embalaje
CMP 250 V.V.	5,000 a 10,000	310	120V/60/1	3.7	26	3.5	10	6.6	10
CMP 400 V.V.	5,000 a 10,000	420	120V/60/1	3.7	30	3.5	16	7.2	11



GAMA GRANDE	Características eléctricas				Dimensiones (en pulgadas)						Peso (en libra)	
	Velocidad (rpm)		Potencia (Vatios)	Voltajes* (Amp.)	A	B	C	D	E	F	net	Con embalaje
	Triturar	Triturar Velocidad Variable										
MP 350	12,000	-	660	120V/60/1	5	30.5	3.9	14			10.1	15
MP 350 V.V.	-	3,000 a 10,000	660	120V/60/1	5	30.5	3.9	10	17	4	10.5	15
MP 450	12,000	-	720	120V/60/1	5	32.5	3.9	18			10.7	15
MP 450 V.V.	-	3,000 a 10,000	720	120V/60/1	5	32.5	3.9	10	17	4	11	15
MP 550	12,000	-	840	120V/60/1	5	36.5	4.4	21			11.4	16
MP 600	12,000	-	920	120V/60/1	5	38	4.3	23			12.5	17
MP 800	12,000	-	1,000	120V/60/1	5	44.5	4.3	29			15.6	21



GAMA COMBI	Características eléctricas				Dimensiones (en pulgadas)						Peso (en libra)	
	Triturar Velocidad Variable (rpm)	Batidora Velocidad Variable (rpm)	Potencia (Vatios)	Voltajes* (Amp.)	A	B	C	D	E	F	Net	Con embalaje
Mini MP 190 Combi	2,000 a 12,500	350 a 1,560	270	120V/60/1	3	20 ½	3	8	10	3.9	4.3	7
Mini MP 240 Combi	2,000 a 12,500	350 a 1,560	290	120V/60/1	3	20 ½	3	12	10	3.9	4.4	7
CMP 250 Combi	2,300 a 10,000	500 a 1,800	310	120V/60/1	3.7	24	3.5	10	15.4	4.7	6.6	13
MP 350 Combi	3,000 a 10,000	500 a 1,500	660	120V/60/1	4.9	30.5	3.9	14	17.3	4.7	13	18
MP 450 Combi	3,000 a 10,000	500 a 1,500	720	120V/60/1	4.9	34.5	3.9	18	17.3	4.7	13.4	19
MP 450 FW	-	250 a 1,500	720	120V/60/1	5	31.7	-	-	17.3	4.7	9.4	15
MP 450 XL FW	-	150 a 510	720	120V/60/1	6	46.3	-	-	32	6.9	11	20



\*Existen otros voltajes.



**Robot Coupe® U.S.A., Inc.**

264 South Perkins - Ridgeland, MS 39157

Phone: 800/824-1646 • 601/898-8411

email: info@robotcoupeusa.com

[www.robot-coupe.com](http://www.robot-coupe.com)

**DISTRIBUIDOR**



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.