

robot *coupe*®



TRITURADORES



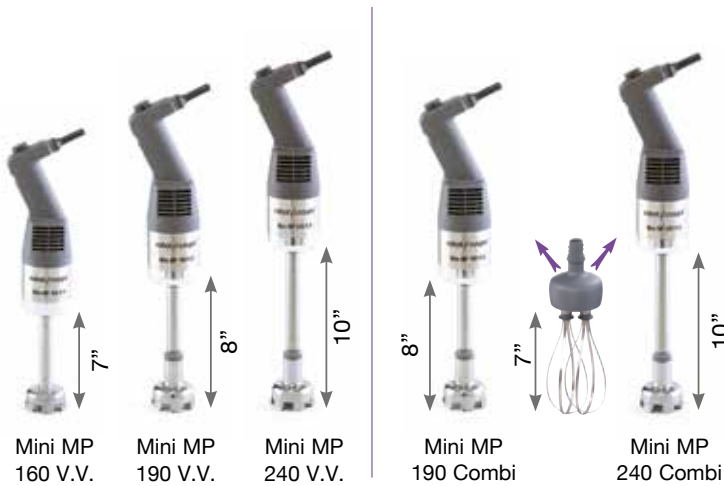
RESTAURANTES - HOTELES - COLECTIVIDADES - CATERING

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

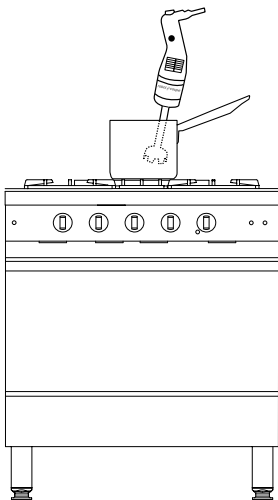
15 L

73 L

15 L

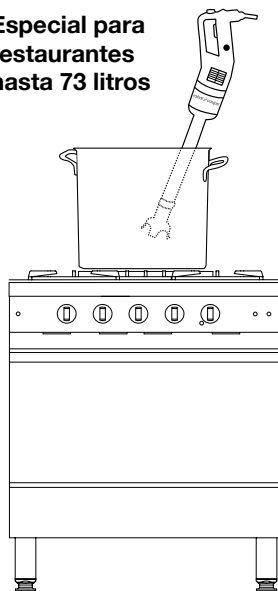
Especial para restaurantes

▶ **Especial para pequeñas preparaciones**



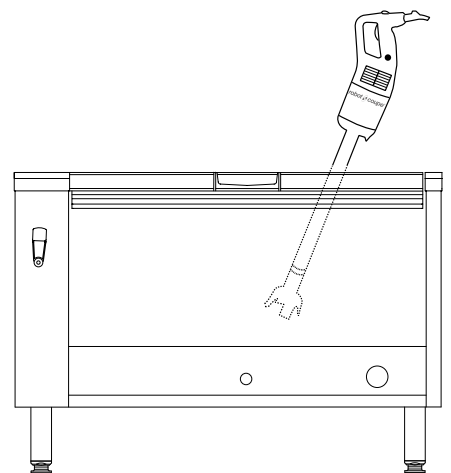
Mini MP

▶ **Especial para restaurantes hasta 73 litros**



CMP

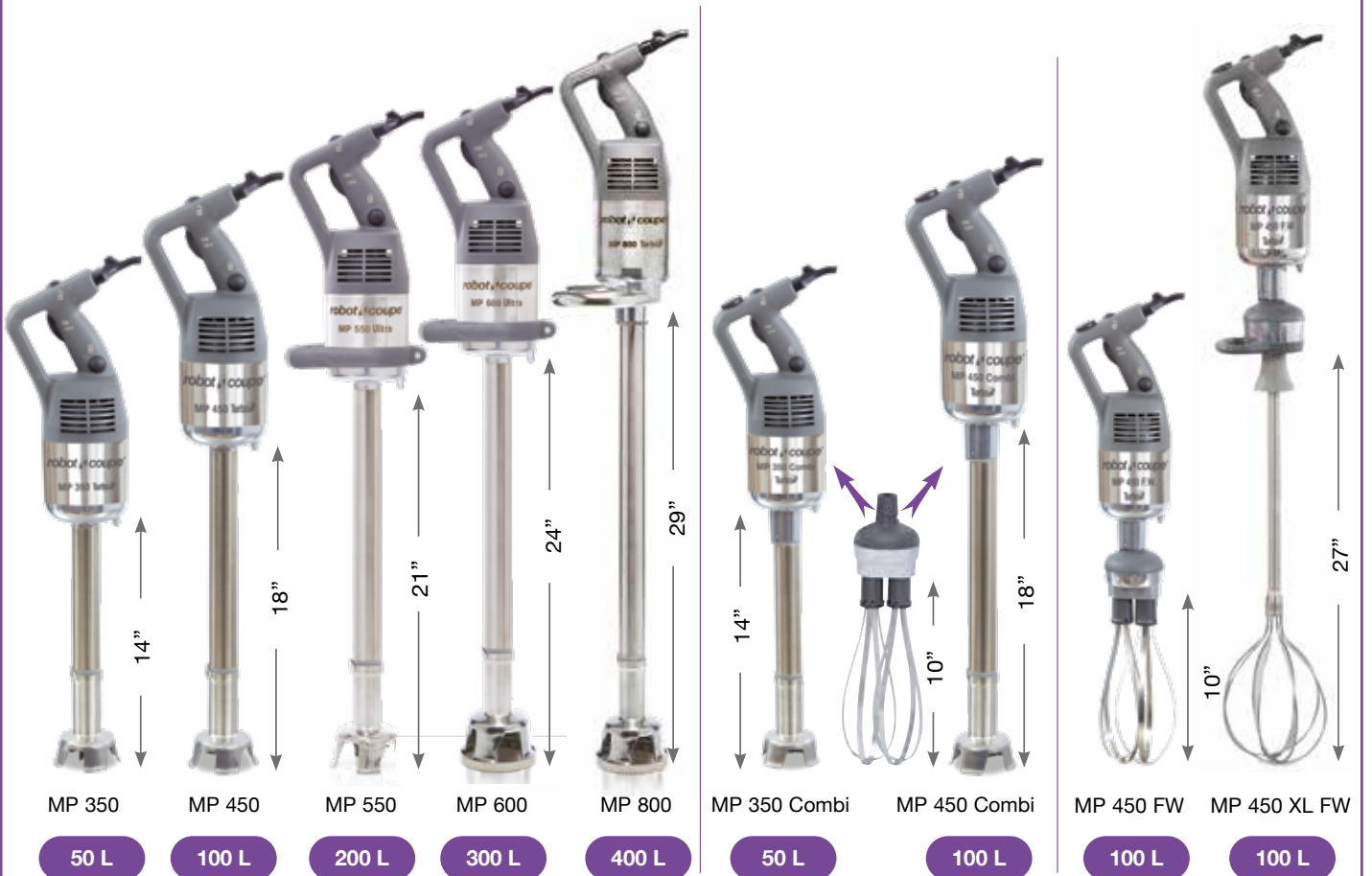
▶ **Especial para uso intensivo Colectividades / Catering**



MP Ultra

GRANDE

MP



Especial para uso intensivo Colectividades / Catering



▶ GAMA MINI



▶ Triturar



▶ Emulsionar



▶ Batir

ESPECIAL PARA PEQUEÑAS PREPARACIONES

COMBI



Mini MP
160 V.V.

Mini MP
190 V.V.

Mini MP
240 V.V.

2,000 a
12,500 rpm

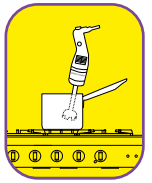


Mini MP
190 Combi

Mini MP
240 Combi

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

▶ 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

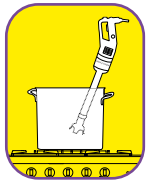
310 W



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.



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).

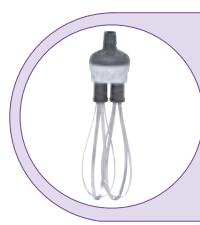


▶ GAMA GRANDE

▶ Triturar



▶ Batir



ESPECIAL PARA RESTAURACIÓN SOCIAL Y COLECTIVIDADES, USO INTENSIVO

NUEVO

660 W



14 inches

MP 350

720 W



18 inches

MP 450


840 W



21 inches

MP 550

920 W



24 inches

MP 600

1000 W



29 inches

MP 800 Turbo

COMBI

660 W



14 inches

MP 350 Combi

720 W



10 inches

MP 450 Combi

720 W



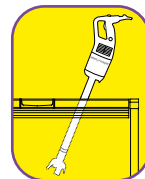
18 inches

MP 450 FW

MP 350/MP 450: 12,000 rpm MP 350 V.V. / MP 450 V.V.: 3,000 a 10,000 rpm	12,000 rpm	12,000 rpm	12,000 rpm
Triturador: 3,000 a 10,000 rpm Batidora: 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.



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

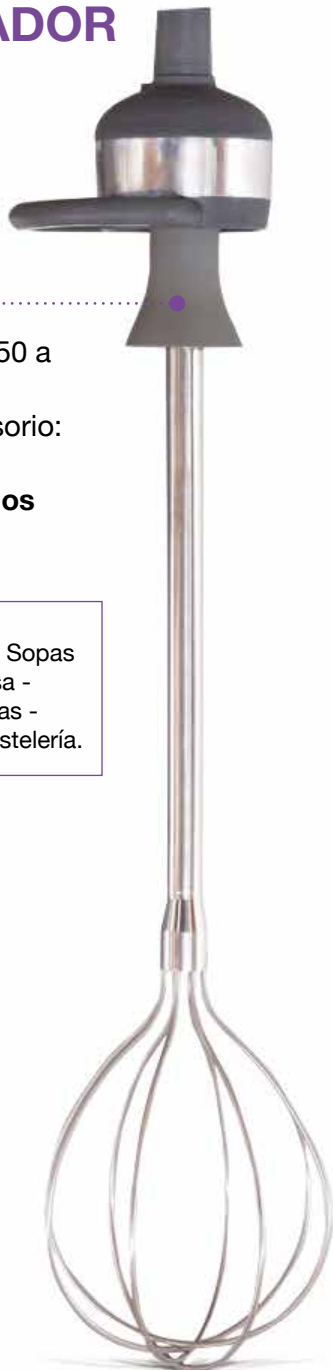
Asa ergonómica

Protección de caucho

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

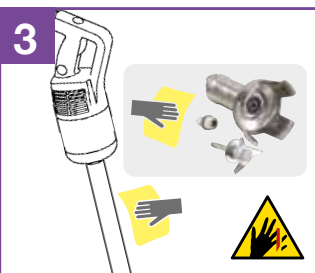
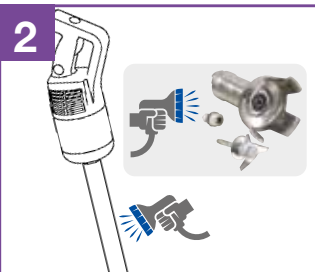
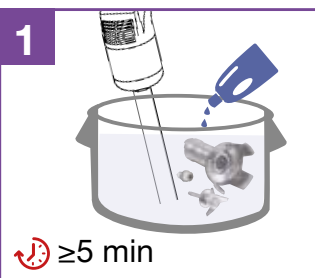
Aplicaciones:

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 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.



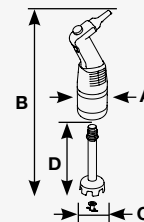
En Resumen

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

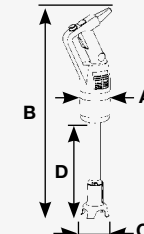
Nos reservamos el derecho de modificar en todo momento y sin previo aviso las características técnicas de este aparato. Las informaciones que figuran en este documento no son contractuales y pueden ser modificadas en todo momento.

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

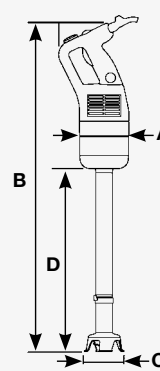
GAMA MINI	Características eléctricas			Dimensiones (en pulgadas)				Peso (en libra)	
	Velocidad Variable (rpm)	Potencia (Wattios)	Voltajes* (Amp.)	A	B	C	D	net	Con embalaje
Mini MP 160 V.V.	2,000 a 12,500	240	120V/60/1	3	18 ½	3	7	3.1	5
Mini MP 190 V.V.	2,000 a 12,500	270	120V/60/1	3	20 ½	3	8	3.2	5
Mini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



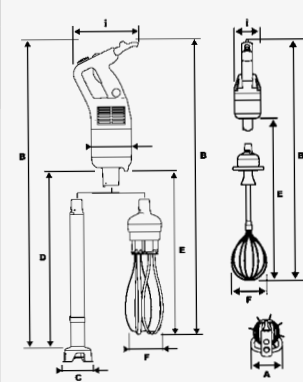
GAMA COMPACTA	Características eléctricas			Dimensiones (en pulgadas)				Peso (en libra)	
	Velocidad Variable (rpm)	Potencia (Wattios)	Voltajes* (Amp.)	A	B	C	D	net	Con embalaje
CMP 250 V.V.	5,000 a 10,000	310	120V/60/1	3.7	26	3.5	10	6.6	10
CMP 400 V.V.	5,000 a 10,000	420	120V/60/1	3.7	30	3.5	16	7.2	11



GAMA GRANDE	Características eléctricas				Dimensiones (en pulgadas)						Peso (en libra)	
	Velocidad (rpm)		Potencia (Wattios)	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 (Wattios)	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

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-COUCPE S.N.C.