

robot coupe[®]

 **MIXER AD IMMERSIONE**



RISTORANTI - COLLETTIVITÀ - ROSTICCERIE

COMPATTO

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.

Speciale Piccole
preparazioni

2 000 a
12 500 giri/min

▶ CMP

NUOVO

310 W



250 mm

CMP
250 V.V.

350 W



300 mm

CMP
300 V.V.

400 W



350 mm

CMP
350 V.V.

420 W



400 mm

CMP
400 V.V.

15 litri

30 litri

45 litri

73 litri

2 300 a 9 600 giri/min

▶ MP Ultra

NUOVO

750 W



550 mm

MP 550 Ultra

500 W



450 mm

MP 450 Ultra

440 W



350 mm

MP 350 Ultra

50 litri

100 litri

200 litri

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

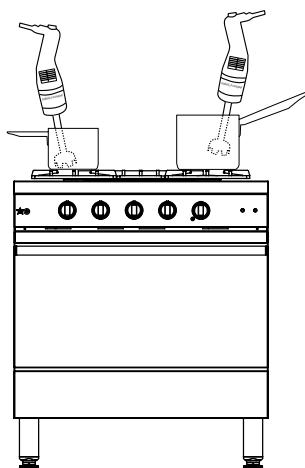
9 000 giri/min

▶ Speciale
spume

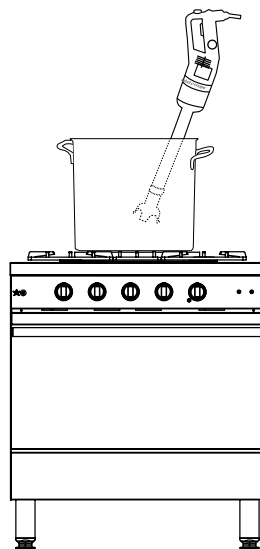
▶ Speciale Piccole
preparazioni

▶ Speciale Ristorazione
fino a 73 litri

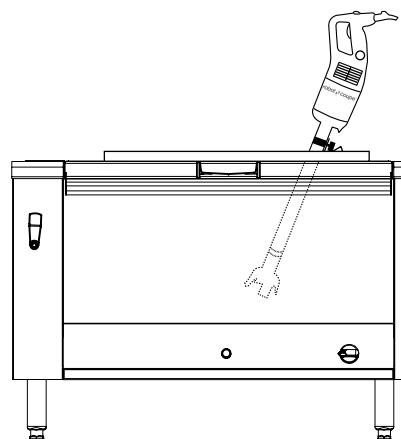
▶ Speciale Speciale uso intensivo
Collettività / Rosticcerie



MicroMix Mini MP










CMP



MP Ultra

COMBI

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

| | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|--|--|--|--|---|--|---|--|---|--|--|--|---|--|
| <p>1000 W</p>  <p>600 mm 740 mm</p> <p>MP 600 Ultra MP 800 Turbo</p> | | <p>270 W</p>  <p>190 mm 185 mm 240 mm</p> <p>Mini MP 190 Combi Mini MP 240 Combi</p> | | | | <p>310 W</p>  <p>250 mm</p> <p>CMP 250 Combi</p> | | <p>350 W</p>  <p>220 mm 300 mm</p> <p>CMP 300 Combi</p> | | <p>440 W</p>  <p>350 mm</p> <p>MP 350 Combi Ultra</p> | | <p>500 W</p>  <p>280 mm 450 mm</p> <p>MP 450 Combi Ultra</p> | | <p>500 W</p>  <p>MP 450 FW Ultra</p> | |
| <p>300 litri</p> <p>9 500 giri/min</p> | | <p>400 litri</p> <p>9 500 giri/min</p> | | <p>Speciale Piccole preparazioni</p> <p>Frullatore: 2 000 a 12 500 giri/min Frustra: 350 a 1 560 giri/min</p> | | | | <p>15 litri</p> <p>30 litri</p> <p>Frullatore: 2 300 a 9 600 giri/min Frustra: 500 a 1 800 giri/min</p> | | <p>50 litri</p> <p>100 litri</p> <p>Frullatore: 1 500 a 9 000 giri/min Frustra: 250 a 1 500 giri/min</p> | | <p>100 litri</p> <p>250 a 1 500 giri/min</p> | | | |



▶ GAMMA MINI

▶ Frullare



▶ Speciale Spume



▶ Montare



SPECIALE PICCOLE PREPARAZIONI

COMBI

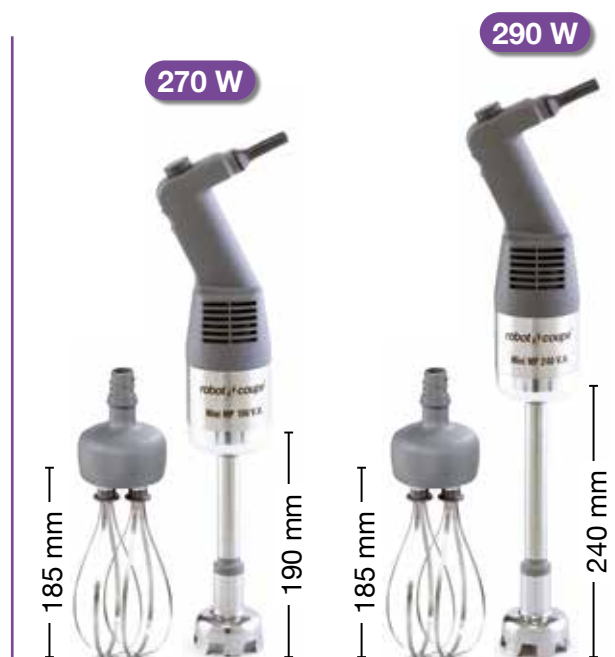


Mini MP
160 V.V.

Mini MP
190 V.V.

Mini MP
240 V.V.

2 000 a
12 500 giri/min



Mini MP
190 Combi

Mini MP
240 Combi

Frullatore: 2 000 a 12 500 giri/min
Frusta: 350 a 1 560 giri/min

Ulteriori informazioni a pagina 10

▶ GAMMA MINI



Piccole dimensioni per grandi prestazioni!
Speciale salse, emulsioni e piccole preparazioni.

VELOCITÀ VARIABILE

- 2 000 a 12 500 giri/min in funzione Frullatore.
- 350 a 1 560 giri/min in funzione frusta.

ERGONOMIA

Forma della maniglia studiata appositamente per un'ottima presa dell'apparecchio e un utilizzo senza fatica.

POTENZA

Motore potente da 240 W a 290 W a seconda del modello per una maggiore durata.



IGIENE

Coltello e fusto smontabili per un'igiene perfetta, dispositivo esclusivo brevettato Robot-Coupe. Fusto, campana, coltello in acciaio inox per una maggiore durata.

Campana smontabile per i modelli Mini MP 190 V.V. e Mini MP 240 V.V.

MULTI-FUNZIONE



Coltello in acciaio inox rivestito per garantire un'igiene perfetta e ideato per realizzare minestre vellutate, sughi e salse.



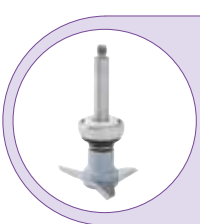
Aeromix smontabile in inox per le salse fredde o calde o per dare loro una consistenza spumosa incorporando aria.



▶ GAMMA COMPATTA CMP

NUOVO

▶ Frullare



▶ Montare



SPECIALE RISTORAZIONE



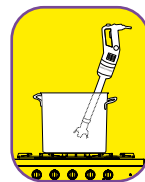
2 300 a 9 600 giri/min

COMBI



Frullatore: 2 300 a 9 600 giri/min
Frusta: 500 a 1 800 giri/min

▶ GAMMA COMPATTA CMP



Compatto, maneggevole, efficiente.

Speciale Ristorazione

ERGONOMIA

Apparecchio compatto, leggero, facile da usare.

POTENZA

Motorizzazione rinforzata:

+ 15% per una macchina sempre più efficace.



IGIENE

Campana e coltello in inox smontabili per una pulizia e una manutenzione semplificate.

MULTI-FUNZIONE



I modelli CMP Combi (frullatore + frusta) sono anche dotati di una nuova campana interamente in inox.



Qualità di frullatura ottimale e un prodotto finito estremamente fine in pochissimo tempo.



COMFORT

Velocità variabile per preparazioni elaborate che permette una grande **flessibilità di utilizzo.**

INNOVAZIONE



ERGONOMIA

Perno del blocco motore che permette di essere utilizzato come punto di appoggio e perno sul bordo di una pentola per una migliore lavorabilità.

Nuovo sistema di avvolgimento del cavo di alimentazione per una sistemazione più semplice e una durata ottimizzata.

CAMPANA INOX

SERVIZIO ASSISTENZA: CAVO DI ALIMENTAZIONE SMONTABILE

- 1 Nuovo sistema brevettato "EasyPlug"** che permette di sostituire facilmente il cavo di alimentazione nel caso di un intervento del servizio assistenza.
- 2 Spia luminosa di presenza di rete:** rilevamento rapido in caso di guasto del cavo di alimentazione. La spia si accende se il cavo non è danneggiato ed è correttamente collegato da entrambi i lati (presa a parete ed EasyPlug).

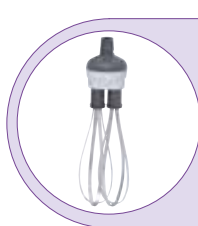


▶ GAMMA GRANDE

▶ Frullare



▶ Montare



SPECIALE COLLETTIVITA / ROSTICCERIE USO INTENSIVO

NUOVO

440 W

MP 350 Ultra

500 W

MP 450 Ultra

750 W

MP 550 Ultra

850 W

MP 600 Ultra

1000 W

MP 800 Turbo

740 mm

COMBI

440 W

MP 350 Combi Ultra

500 W

MP 450 Combi Ultra

500 W

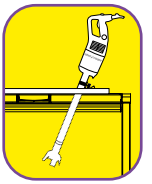
MP 450 F.W. Ultra

450 mm

| | | | | | |
|--|----------------|----------------|----------------|--|----------------------------|
| MP 350/MP 450: 9 500 giri/min MP 350 V.V./MP 450 V.V.: 1 500 a 9 000 giri/min | 9 000 giri/min | 9 500 giri/min | 9 500 giri/min | Frullatore: 1 500 a 9 000 giri/min Frusta: 250 a 1 500 giri/min | 250 a 1 500 giri/min |
|--|----------------|----------------|----------------|--|----------------------------|

Ulteriori informazioni a pagina 10

▶ GAMMA GRANDE



GAMMA GRANDE MP ULTRA

Ancora più efficiente ed ergonomica!

ERGONOMIA

Impugnatura ergonomica per una migliore comodità di utilizzo.



Per i modelli MP V.V. e MP Combi, **pulsante a velocità variabile ancora più ergonomico** per una migliore comodità di utilizzo.

PRESTAZIONI

Motore rinforzato: +20% per un'Attrezzatura più efficace. Prestazioni aumentate per un'ottimizzazione del tempo di frullatura.

AFFIDABILITÀ

Struttura robusta grazie al suo **blocco motore in inox**.

INNOVAZIONE



ERGONOMIA

Perno del blocco motore che permette di essere utilizzato come punto di appoggio e perno sul bordo di una pentola per una migliore lavorabilità. **Nuovo sistema di avvolgimento del cavo di alimentazione** per una sistemazione più semplice e una durata ottimizzata.

INNOVAZIONE



CAMPANA
INOX



IGIENE

Campana e Coltello in in inox smontabili per una pulizia e una manutenzione più semplici.

NUOVO

Nuova impugnatura amovibile EasyGrip.

Una lavorazione ancora più facile grazie a una migliore ripartizione del peso della macchina!



SERVIZIO ASSISTENZA: CAVO DI ALIMENTAZIONE SMONTABILE.....

- 1 Nuovo sistema brevettato "EasyPlug"** che permette di sostituire facilmente il cavo di alimentazione nel caso di un intervento del servizio assistenza.
- 2 Spia luminosa di presenza di rete:** rilevamento rapido in caso di guasto del cavo di alimentazione. La spia si accende se il cavo non è danneggiato ed è correttamente collegato da entrambi i lati (presa a parete ed EasyPlug).



▶ SUPPORTI PENTOLA MP/CMP

Permettono d'inclinare il Mixer senza sforzo e di lasciarlo lavorare in modo autonomo. In inox e interamente smontabili, sono facili da pulire e molto pratici da utilizzare.

Supporti pentola regolabili:

Tre supporti pentola sono disponibili in opzione. Si adattano alle dimensioni della pentola:

- Ø Pentola da 330 mm a 650 mm.
- Ø Pentola da 500 mm a 1 000 mm.
- Ø Pentola da 850 mm a 1 300 mm.



Supporto pentola universale:

Si adatta facilmente a tutti i diametri di pentola.



▶ GAMMA COMBI

L'accessorio frusta Robot-Coupe disponibile sui Mini MP Combi, CMP Combi, MP Combi Ultra e MP FW vi permetterà di omogeneizzare, mescolare, separare, montare, impastare.

POTENZA

Motorizzazione rinforzata +15% per una macchina sempre più efficiente.

FACILITÀ DI LAVORAZIONE

Pulsante di velocità variabile facile da manipolare con una sola mano.

ERGONOMIA

Impugnatura ergonomica per una migliore comodità di utilizzo.

COMFORT

Principio di autoregolazione della velocità per le preparazioni elaborate.



Mini MP

CMP

MP

SCATOLA INGRANAGGI FRUSTA METALLICA



ROBUSTEZZA

Ingranaggi metallici contenuti in 2 alloggiamenti metallici per una maggiore robustezza e per permettere di sopportare notevoli sforzi.

IGIENE

Fruste con rivestimento per garantire un'igiene perfetta.

ERGONOMIA

Aggancio rapido delle fruste sulla base e della base sul blocco motore per un montaggio e smontaggio semplificati.

▶ ACCESSORIO MISCELATORE

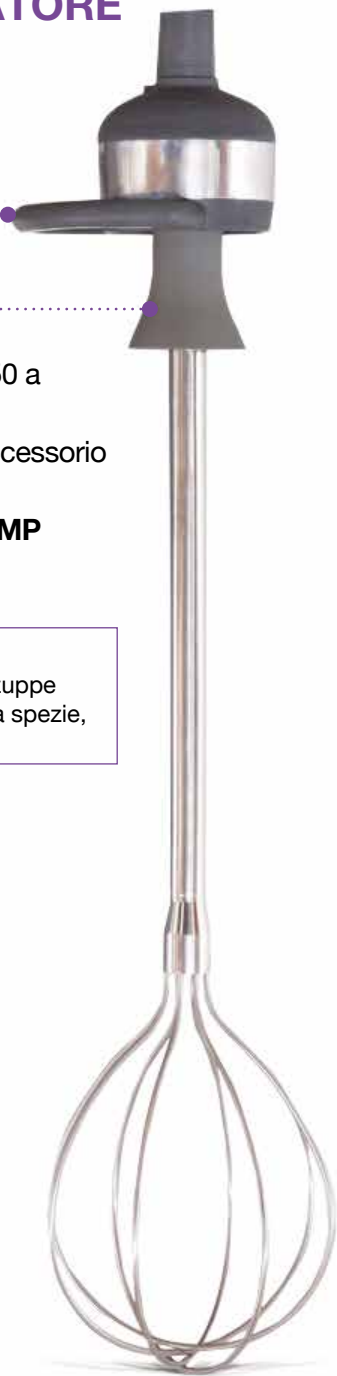
Impugnatura ergonomica

Protezione in gomma

- **Velocità variabile** da 150 a 510 giri/min.
- Lunghezza totale dell'accessorio **690 mm.**
- **In opzione sui modelli MP Combi Ultra.**

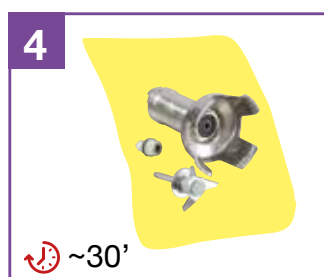
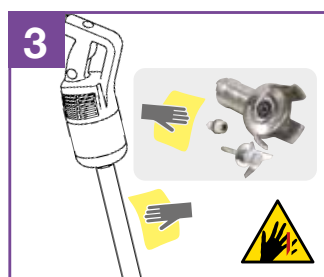
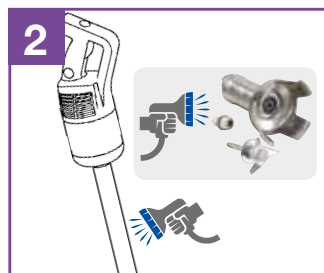
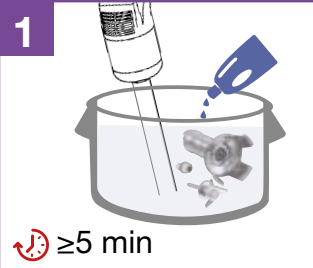
Applicazioni:

Fiocchi di patate disidratati, zuppe disidratate, salse mescolate a spezie, ecc.



▶ CONSIGLI D'IGIENE PULIZIA

Coltello e campana facili da smontare.



Nell'ambito della procedura HACCP, consigliamo agli utilizzatori di riporre la campana e il coltello in cella frigorifera dopo la pulizia.

UNA TECNICA ESCLUSIVA

I vantaggi prodotto:

- **Igiene perfetta:** fusto, coltello, campana e frusta completamente smontabili, un'esclusiva Robot-Coupe.
- **Apparecchio robusto:** Scelta dei materiali e realizzazione accurate per una maggiore durata.
- **Capacità di lavorazione elevata:** Potenza del motore elevata per la lavorazione di grandi quantità e una qualità di prodotto finito ottimale.
- **Facile manutenzione:** Fusto, campana, coltello e frusta in acciaio inox.
- **Modelli compatti:** macchine con un ingombro ridotto e di facile utilizzo. 5 modelli per lavorare anche piccole quantità.



Capacità della pentola

da 2 a 300 litri a seconda del modello.



Target

Ristoranti, Collettività, Rosticcerie, Gelaterie, Asili nido.



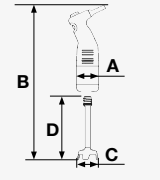
In Breve

Le loro prestazioni in termini d'igiene, la semplicità di utilizzo, la loro polivalenza, durata e redditività li rendono i migliori frullatori ad immersione del mercato.

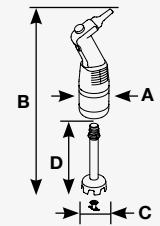
ROBOT-COUPÉ si riserva il diritto di modificare senza alcun preavviso le caratteristiche tecniche degli apparecchi. Le informazioni che figurano in questo documento non contrattuali e possono essere modificate in qualsiasi momento. © Ogni diritto riservato per tutte le nazioni dalla ROBOT-COUPÉ s.n.c.



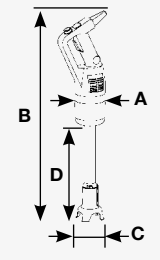
| | Caratteristiche elettriche | | | Dimensioni (in mm) | | | | Peso (kg) | |
|-----------------|-------------------------------|----------------|-------------------|--------------------|-----|----|-----|-----------|-----------|
| | Velocità variabile (giri/min) | Potenza (Watt) | Intensità* (Amp.) | A | B | C | D | netto | imballato |
| MicroMix | 1 500 a 14 000 | 220 | 230 V/50Hz - 1,1 | 68 | 430 | 61 | 165 | 1.07 | 1.44 |



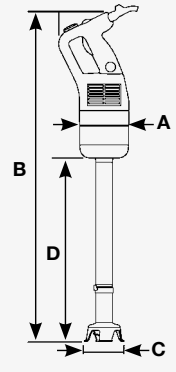
| GAMMA MINI | Caratteristiche elettriche | | | Dimensioni (in mm) | | | | Peso (kg) | |
|-------------------------|-------------------------------|----------------|-------------------|--------------------|-----|----|-----|-----------|-----------|
| | Velocità variabile (giri/min) | Potenza (Watt) | Intensità* (Amp.) | A | B | C | D | netto | imballato |
| Mini MP 160 V.V. | 2 000 a 12 500 | 240 | 230 V/50Hz - 1,1 | 78 | 430 | 65 | 160 | 1,41 | 1,94 |
| Mini MP 190 V.V. | 2 000 a 12 500 | 270 | 230 V/50Hz - 1,3 | 78 | 470 | 65 | 190 | 1,5 | 1,97 |
| Mini MP 240 V.V. | 2 000 a 12 500 | 290 | 230 V/50Hz - 1,5 | 78 | 520 | 65 | 240 | 1,5 | 2,00 |



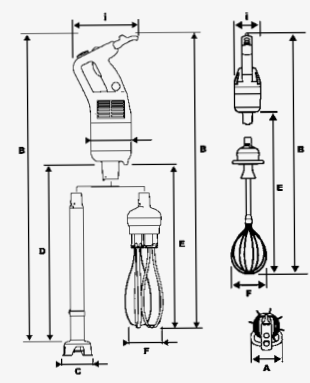
| GAMMA COMPATTA | Caratteristiche elettriche | | | Dimensioni (in mm) | | | | Peso (kg) | |
|---------------------|-------------------------------|----------------|-------------------|--------------------|-----|----|-----|-----------|-----------|
| | Velocità variabile (giri/min) | Potenza (Watt) | Intensità* (Amp.) | A | B | C | D | netto | imballato |
| CMP 250 V.V. | 2 300 a 9 600 | 310 | 230V/50 Hz - 1,4 | 94 | 619 | 95 | 255 | 3,0 | 4,7 |
| CMP 300 V.V. | 2 300 a 9 600 | 350 | 230V/50 Hz - 1,6 | 94 | 669 | 95 | 305 | 3,1 | 4,8 |
| CMP 350 V.V. | 2 300 a 9 600 | 400 | 230V/50 Hz - 1,7 | 94 | 727 | 95 | 363 | 3,3 | 5,0 |
| CMP 400 V.V. | 2 300 a 9 600 | 420 | 230V/50 Hz - 1,9 | 94 | 786 | 90 | 413 | 3,8 | 4,3 |



| GAMMA GRANDE | Caratteristiche elettriche | | | | Dimensioni (in mm) | | | | | | Peso (kg) | |
|--------------------------|----------------------------|-------------------------------|----------------|-------------------|--------------------|------|-----|-----|-----|-----|-----------|-----------|
| | Speed (giri/min) | | Potenza (Watt) | Intensità* (Amp.) | A | B | C | D | E | F | netto | imballato |
| | Frullatore | Frullatore Velocità variabile | | | | | | | | | | |
| MP 350 Ultra | 9 500 | - | 440 | 230V/50 Hz 2,1 | 125 | 725 | 100 | 360 | - | - | 4,6 | 6,1 |
| MP 350 V.V. Ultra | - | 1 500 a 9 000 | 440 | 230V/50 Hz 2,1 | 125 | 725 | 100 | 360 | 440 | 120 | 4,8 | 6,3 |
| MP 450 Ultra | 9 500 | - | 500 | 230V/50 Hz 2,3 | 125 | 825 | 100 | 460 | - | - | 4,9 | 6,4 |
| MP 450 V.V. Ultra | - | 1 500 a 9 000 | 500 | 230V/50 Hz 2,3 | 125 | 825 | 100 | 460 | 440 | 120 | 5,0 | 6,4 |
| MP 550 Ultra | 9 000 | - | 750 | 230V/50 Hz 3,5 | 125 | 960 | 111 | 560 | - | - | 5,2 | 6,7 |
| MP 600 Ultra | 9 500 | - | 850 | 230V/50 Hz 3,4 | 124 | 998 | 110 | 580 | - | - | 5,7 | 7,6 |
| MP 800 Turbo | 9 500 | - | 1000 | 230V/50 Hz 4,5 | 125 | 1130 | 110 | 740 | - | - | 7,1 | 9 |



| GAMMA COMBI | Caratteristiche elettriche | | | | Dimensioni (in mm) | | | | | | Peso (kg) | |
|---------------------------|--|--------------------------------------|----------------|-------------------|--------------------|------|-----|-----|-----|-----|-----------|-----------|
| | Frullatore Velocità variabile (giri/min) | Frusta Velocità variabile (giri/min) | Potenza (Watt) | Intensità* (Amp.) | A | B | C | D | E | F | netto | imballato |
| Mini MP 190 Combi | 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 |
| Mini MP 240 Combi | 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 |
| CMP 250 Combi | 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 |
| CMP 300 Combi | 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 |
| MP 350 Combi Ultra | 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 |
| MP 450 Combi Ultra | 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 |
| MP 450 FW Ultra | - | 250 a 1 500 | 500 | 230V/50 Hz 2,3 | 125 | 805 | - | - | 440 | 120 | 4,3 | 6,5 |
| MP 450 XL FW Ultra | - | 250 a 1 500 | 500 | 230V/50 Hz 2,3 | 150 | 1175 | - | - | 815 | 175 | 5,3 | 8,5 |



*Altri voltaggi: a richiesta.



**FABBRICATO IN FRANCIA
DA ROBOT-COUPÉ S.N.C.**
Direzione Generale, Francia,
Internazionale e Marketing :
Tel. : + 33 1 43 98 88 33
Email : international@robot-coupe.com
www.robot-coupe.com

**DISTRIBUITO IN ITALIA DA
ROBOT-COUPÉ ITALIA SRL**
via Stelloni Levante 24/a
40012 Calderara di Reno Bologna
telefono 051 726810_726646
Email: info@robot-coupe.it
www.robot-coupe.it

STANDARD:

Apparecchi conformi:

- Con quanto previsto dalle seguenti direttive comunitarie, comprese le ultime modifiche e con la relativa legislazione di recepimento: 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.
- E che sono state applicate le seguenti norme armonizzate: EN ISO 12100:2010, EN 60204-1:2006, EN 60529: IP 55, IP 34, EN 12853.

