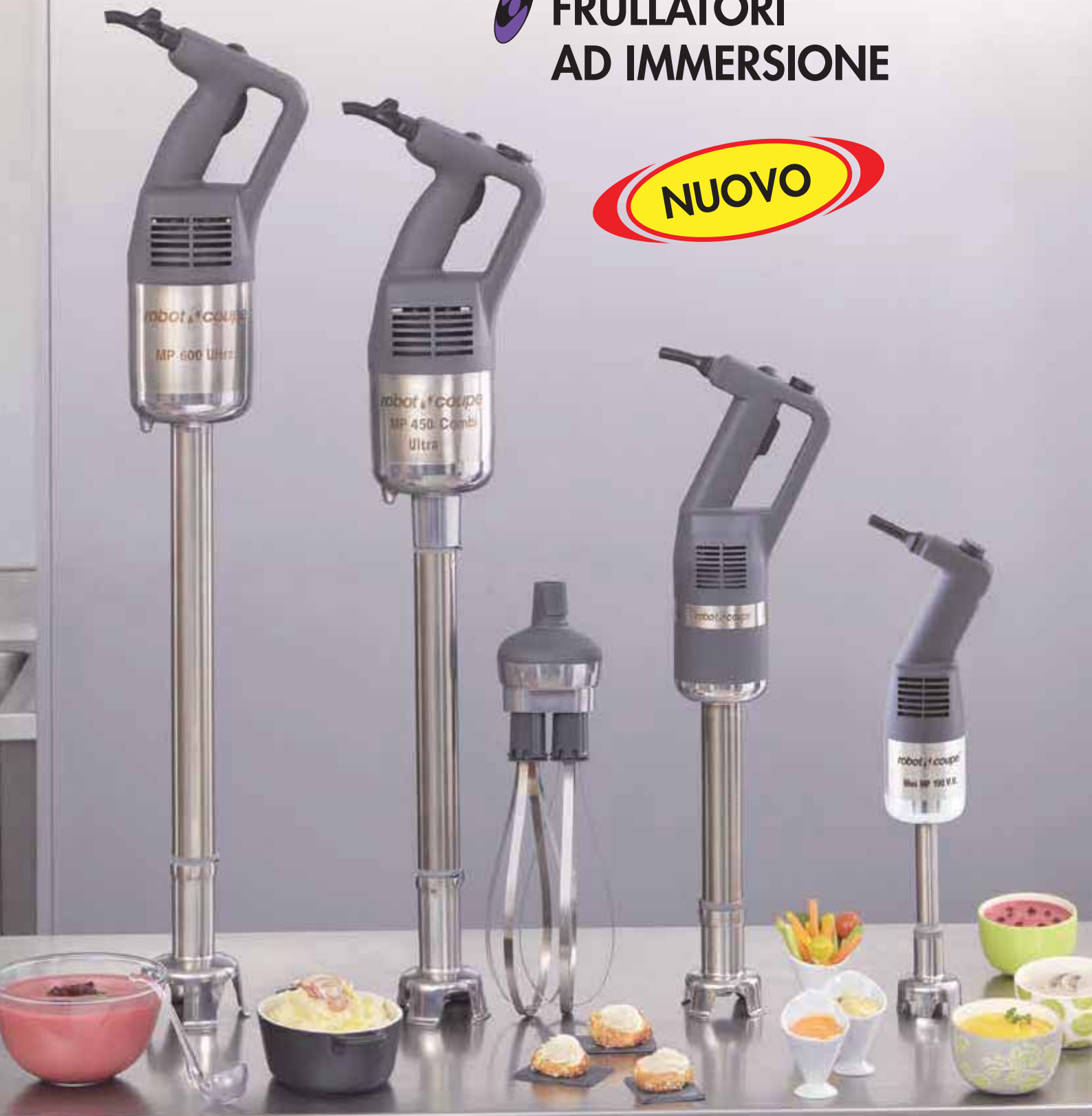


robot coupe[®]

 **FRULLATORI
AD IMMERSIONE**

NUOVO



RISTORANTI - COLLETTIVITÀ - ROSTICCERIE

COMPATTA

▶ CMP

MINI

▶ Mini MP

NUOVO

NUOVO

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 per piccole dosi

2000 a 12500 giri/min

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 litri

30 litri

45 litri

2300 a 9600 giri/min

▶ MP Ultra BLOCCO MOTORE INOX

Nuova impugnatura ancora più ergonomica

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 litri

100 litri

200 litri

300 litri

MP 350/MP 450: 9500 giri/min
MP 350 V.V./MP 450 V.V.: 1500 a 9000 giri/min

9000 giri/min

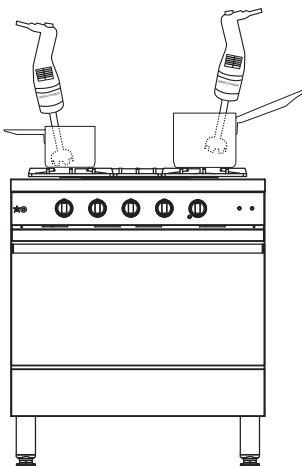
9500 giri/min

▶ Speciale emulsioni

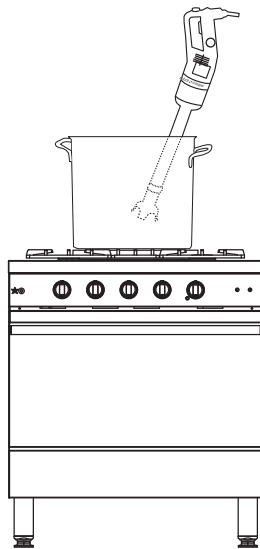
▶ Speciale per piccole dosi

▶ Speciale Ristorazione fino a 45 litri

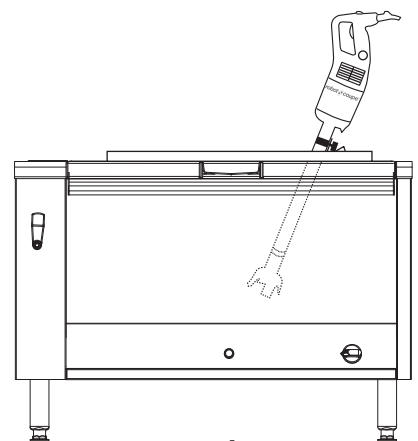
▶ Speciale collettività / rosticcerie uso intensivo



MicroMix Mini MP



CMP



MP Ultra

COMBI

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

BLOCCO MOTORE INOX

Nuova impugnatura ancora più ergonomica



MP 800 Turbo

400 litri

9500 giri/min



Mini MP 190 Combi

Mini MP 240 Combi

Speciale per piccole dosi

Frullatore: 2000 a 12500 giri/min
Frusta: 350 a 1560 giri/min



CMP 250 Combi

CMP 300 Combi

15 litri

30 litri

Frullatore: 2300 a 9600 giri/min
Frusta: 500 a 1800 giri/min



MP 350 Combi Ultra

MP 450 Combi Ultra

50 litri

100 litri

Frullatore: 1500 a 9000 giri/min
Frusta: 250 a 1500 giri/min



MP 450 FW Ultra

100 litri

250 a 1500 giri/min



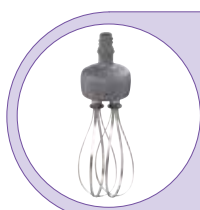
▶ Gamma MINI



▶ Frullare



▶ Omogeneizzare



▶ Montare

SPECIALE PER PICCOLE DOSI

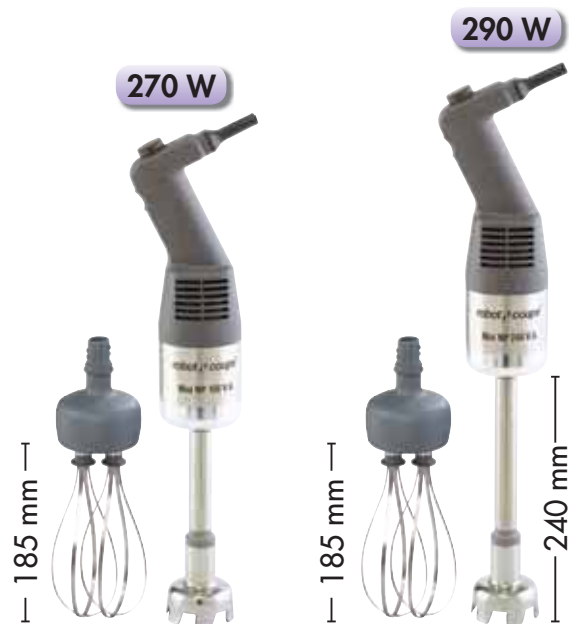
COMBI



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
12500 giri/min

Frullatore: 2000 a 12500 giri/min
Frusta: 350 a 1560 giri/min

► Gamma MINI



SPECIALE PER PICCOLE DOSI

ERGONOMIA



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

VELOCITÀ VARIABILE

- 2000 a 12500 giri/min in funzione Frullatore.
- 350 a 1500 giri/min in funzione frusta.



POTENZA



Motore potente da 220 W a 270 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.



Disco emulsionatore smontabile in inox per omogeneizzare le salse fredde o calde e dare loro una consistenza spumosa.



Mini MP Combi

ROBUSTEZZA

Scatola della frusta dotata di una struttura interna interamente metallica per una maggiore robustezza



▶ Gamma COMPATTA



▶ Frullare



▶ Montare

SPECIALE RISTORAZIONE

COMBI

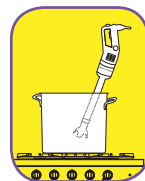


2300 a 9600 giri/min

Frullatore: 2300 a 9600 giri/min
Frusta: 500 a 1800 giri/min

► Gamma COMPATTA

SPECIALE RISTORAZIONE FINO A 45 LITRI



ERGONOMIA



Apparecchio compatto, leggero, facile da manipolare.

COMFORT

Velocità variabile per preparazioni elaborate che permettono una flessibilità di utilizzo.



NUOVO

POTENZA



Motorizzazione rinforzata: + 15% per una macchina sempre più efficace.

IGIENE



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

PERFORMANCE



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



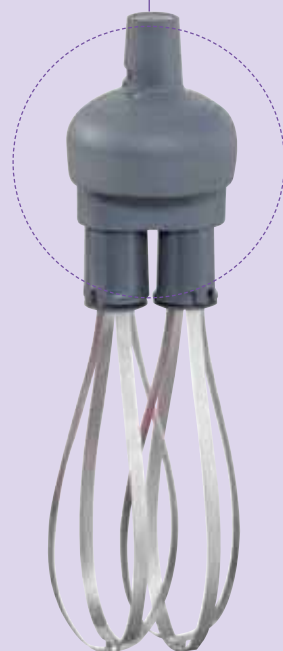
Qualità di frullatura ottimale e un prodotto finito estremamente fine in pochissimo tempo.



CMP Combi

ROBUSTEZZA

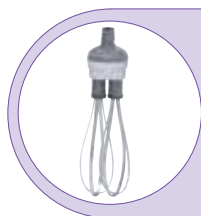
- Scatola della frusta dotata di una struttura interna interamente metallica per una maggiore robustezza
- Fruste con rivestimento per garantire un'igiene perfetta.



▶ Gamma GRANDE



▶ Frullare



▶ Montare

SPECIALE COLLETTIVITÀ / ROSTICCERIE USO INTENSIVO

Nuova impugnatura ancora più ergonomica



MP 350/MP 450:

9500 giri/min

MP 350 V.V./MP 450 V.V.:

1500 a 9000 giri/min

9000 giri/min

9500 giri/min

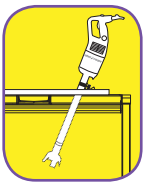
9500 giri/min

Frullatore: 1500 a 9000 giri/min

Frusta: 250 a 1500 giri/min

250
a 1500
giri/min

Gamma GRANDE SPECIALE COLLETTIVITA' / ROSTICCERIE USO INTENSIVO



NUOVO

COMFORT



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

DURATA



Costruzione robusta grazie al **blocco motore in inox.**

IGIENE



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

PERFORMANCE



Motorizzazione rinforzata: **+ 20%** per una macchina sempre più efficace.
Performance migliorate con **tempi di lavorazione ottimizzati.**



MP Combi

SCATOLA FRUSTA METALLICA



• **Fruste con rivestimento** per garantire un'igiene perfetta



▶ SUPPORTO PENTOLA MP/CMP

Vi permettono d'inclinare il Frullatore senza sforzo o di lasciarlo funzionare in modo autonomo. Interamente in inox e interamente smontabili, sono facili da pulire e pratici di utilizzo.

SUPPORTI PENTOLA REGOLABILI



Tre supporti pentola sono disponibili in opzione per adattarsi meglio alle dimensioni della pentola:

- Ø pentola da 330 mm a 650 mm.
- Ø pentola da 500 mm a 1000 mm.
- Ø pentola da 850 mm a 1300 mm.

SUPPORTO PENTOLA UNIVERSALE



Per qualsiasi Ø di pentola.

▶ 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 disidratate, zuppe disidratate, salse mescolate a spezie, ecc.



▶ CONSIGLI D'IGIENE PULIZIA



Coltello e campana facili da smontare.

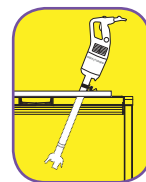


HACCP
Consiglio

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

▶ **Gamma GRANDE**

SPECIALE COLLETTIVITÀ / ROSTICCERIE USO INTENSIVO



NUOVO

ERGONOMIA

- **Impugnatura ergonomica** per una migliore comodità di utilizzo.



- Per i modelli a variazione di velocità e Combi, **pulsante di variazione di velocità facile da azionare con una sola mano.**



- **Perno di bloccaggio del motore** che permette di essere utilizzato come punto di appoggio e come perno sul bordo di una pentola per un utilizzo più semplice.



- **Nuovo sistema di arrotolamento del cavo di alimentazione** per una sistemazione più semplice e una durata ottimizzata.



CAVO DI ALIMENTAZIONE SMONTABILE

- **Nuovo sistema brevettato "Easy Plug"** che permette di sostituire facilmente il cavo di alimentazione in caso d'intervento del servizio assistenza.



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. 3 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.



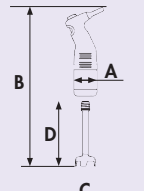
IN BREVE

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.

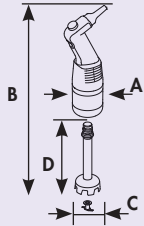
ROBOT-COUPÉ si riserva il diritto di modificare senza alcun preavviso le caratteristiche tecniche degli apparecchi. Le informazioni che figurano in questo documento non contrattuali e possono essere modificate in qualsiasi momento. © Ogni diritto riservato per tutte le nazioni dalla ROBOT-COUPÉ s.n.c.

Norma CE

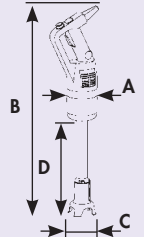
	Caratteristiche elettriche			Dimensioni (in mm)				Peso (kg)	
	Velocità variabile (giri/min)	Potenza (Watt)	Intensità* (Amp.)	A	B	C	D	netto	imballato
Micromix	1500 a 14000	220	230 V/50Hz - 1,1	68	430	61	165	1,07	1,44



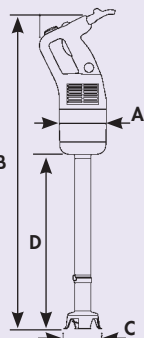
GAMMA MINI	Caratteristiche elettriche			Dimensioni (in mm)				Peso (kg)	
	Velocità variabile (giri/min)	Potenza (Watt)	Intensità* (Amp.)	A	B	C	D	netto	imballato
Mini MP 160 V.V.	2000 a 12500	220	230 V/50Hz - 1,1	78	430	65	160	1,41	1,94
Mini MP 190 V.V.	2000 a 12500	250	230 V/50Hz - 1,3	78	470	65	190	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



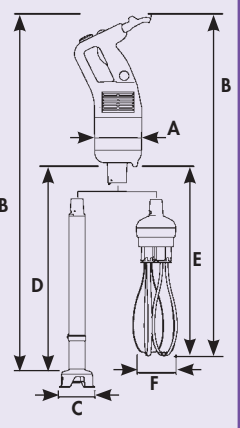
GAMMA COMPATA	Caratteristiche elettriche			Dimensioni (in mm)				Peso (kg)	
	Velocità variabile (giri/min)	Potenza (Watt)	Intensità* (Amp.)	A	B	C	D	netto	imballato
CMP 250 V.V.	da 2300 a 9600	270	230 V/50 Hz - 1,1	94	610	90	255	3,0	4,7
CMP 300 V.V.	da 2300 a 9600	300	230 V/50 Hz - 1,2	94	660	90	305	3,1	4,8
CMP 350 V.V.	da 2300 a 9600	350	230 V/50 Hz - 1,4	94	718	90	363	3,3	5,0



GAMMA GRANDE	Caratteristiche elettriche			Dimensioni (in mm)						Peso (kg)		
	Velocità (giri/min)		Potenza (Watt)	Intensità* (Amp.)	A	B	C	D	E	F	netto	imballato
	Frullatore	Frullatore Velocità variabile										
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



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	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



*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
 Fax : + 33 1 43 74 36 26
 email : international@robot-coupe.com

www.robot-coupe.com

Distribuito in Italia da Robot-Coupe Italia srl

via Stelloni Levante 24/a
 40012 Calderara di Reno (BO)

Tel: 051 72 68 10
 Fax: 051 72 68 12

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, 2006/95/CE, 2004/108/CE, 1935/2004/CE, 10/2011/UE, «RoHS» 2002/95/CE, «DEEE» 2002/96/CE.
- E che sono state applicate le seguenti norme armonizzate: EN ISO 12100 - 2010, EN 60204-1 - 2006, EN 12853, EN 60529-2000: IP 55, IP 34.

