

robot coupe[®]

 **STAAF MIXERS**



RESTAURANTS - INSTELLINGEN - TRAITEURS

COMPACT

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.

Speciaal Kleine hoeveelheden

2000 tot
12500 tpm

▶ CMP

NIEUW

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 liter

30 liter

45 liter

2300 tot 9600 tpm

▶ MP Ultra

NIEUW

750 W



550 mm

MP 550 Ultra

500 W



450 mm

MP 450 Ultra

440 W



350 mm

MP 350 Ultra

850 W



550 mm

MP 600 Ultra

50 liter

100 liter

200 liter

300 liter

MP 350/MP 450: 9500 tpm
MP 350 V.V./MP 450 V.V.:
1500 tot 9000 tpm

9000 tpm

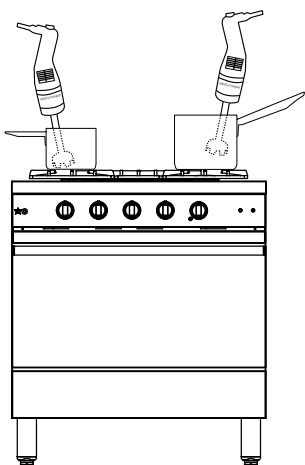
9500 tpm

▶ Speciaal Emulsies

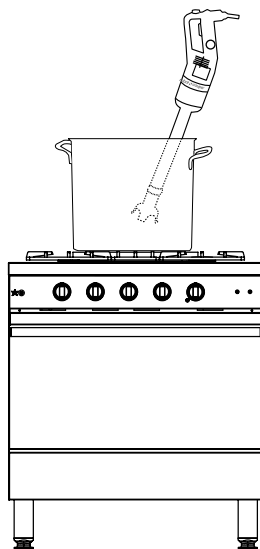
▶ Speciaal Kleine hoeveelheden

▶ Speciaal voor de Horeca tot 45 liter

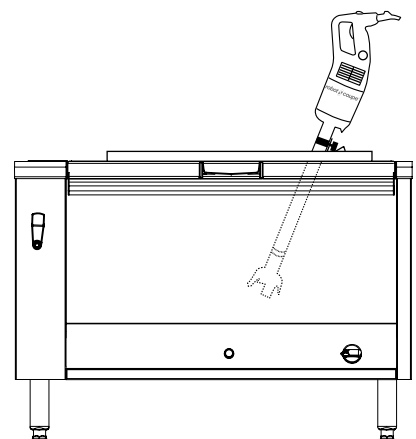
▶ Speciaal voor instellingen / Traiteurs intensief gebruik



MicroMix Mini MP



CMP



MP Ultra

COMBI

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



1000 W

Ultra MP 800 Turbo

400 liter

9500 tpm



270 W

290 W

Mini MP 190 Combi

Mini MP 240 Combi

Speciaal Kleine hoeveelheden

Mixer: 2000 tot 12500 tpm
Klopper: 350 tot 1560 tpm



NIEUW

310 W

350 W

CMP 250 Combi

CMP 300 Combi

15 liter

30 liter

Mixer: 2300 tot 9600 tpm
Klopper: 500 tot 1800 tpm



440 W

500 W

MP 350 Combi Ultra

MP 450 Combi Ultra

50 liter

100 liter

Mixer: 1500 tot 9000 tpm
Klopper: 250 tot 1500 tpm



500 W

MP 450 FW Ultra

100 liter

250 tot 1500 tpm



▶ MINI ASSORTIMENT

▶ Mixer



▶ Emulgeren



▶ Kloppen



SPECIAAL KLEINE HOEVEELHEDEN

COMBI

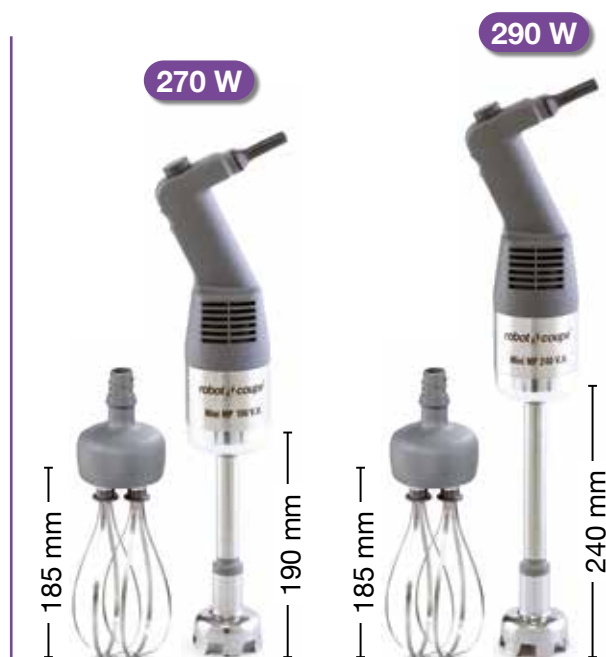


Mini MP
160 V.V.

Mini MP
190 V.V.

Mini MP
240 V.V.

2000 tot
12500 tpm



Mini MP
190 Combi

Mini MP
240 Combi

Mixer: 2000 tot 12500 tpm
Klopper: 350 tot 1560 tpm

▶ MINI ASSORTIMENT



Mini-formaat, maxi-prestaties!

Speciaal voor sausen, emulsies en kleine hoeveelheden.

VARIABELE SNELHEID

- 2000 tot 12500 tpm bij de mixerfunctie.
- 350 tot 1560 tpm bij garde functie.

ERGONOMISCH

Vorm van de handgreep speciaal ontworpen voor een goede houvast aan het apparaat te geven, zodat er moeiteloos met het apparaat gewerkt kan worden.

KRACHTIG

Krachtige motor van 240 W tot 290 W, afhankelijk van het model, voor een langere levensduur!



HYGIËNISCH

Demonteerbaar mes en staaf voor perfecte hygiëne, exclusief gepatenteerd Robot-Coupe systeem. Staaf, kop en mes van roestvrij staal voor een langere levensduur.

Demonteerbare klok bij de modellen Mini MP 190 V.V. en Mini MP 240 V.V.

MULTIFUNCTIONEEL



Gegoten roestvrijstalen mes waarborgt perfecte hygiëne en is bestemd voor het maken van gebonden soepen en Sausen.

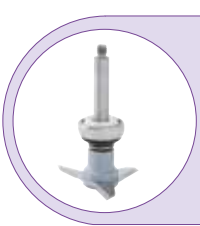


Demonteerbare roestvrijstalen emulgeerschijf om koude of warme sausen luchtiger te maken en een schuimig resultaat te geven.



▶ ASSORTIMENT COMPACTE CMP **NIEUW**

▶ Mixen



▶ Kloppen



SPECIAAL VOOR DE HORECA

COMBI

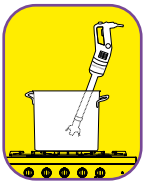


2300 tot 9600 tpm



Mixer: 2300 tot 9600 tpm
Klopper: 500 tot 1800 tpm

▶ ASSORTIMENT COMPACTE



Compact, gebruiksvriendelijk en efficiënt.
Speciaal voor Restaurants

ERGONOMISCH

Compact, lichtgewicht en gemakkelijk te hanteren apparaat.

KRACHTIG

Sterkere motor:
+15% voor nog efficiëntere machine.



HYGIËNISCH

Demonteerbare roestvrijstalen kop en mes voor schoonmaken onderhoudsgemak.

MULTIFUNCTIONEEL



De CMP Combi modellen (mixer + garde) zijn eveneens voorzien van een nieuwe, geheel roestvrijstalen kop.



Optimale mixkwaliteit, om in handomdraai een zeer fijn eindresultaat te krijgen.



COMFORTABEL

Variabele snelheid voor verfijnde bereidingen en flexibiliteit in het gebruik.

INNOVATIE



ERGONOMISCH

De nok op het motorblok kan worden gebruikt als steun- en draaipunt op de rand van de pan voor betere hanteerbaarheid en groter werkcomfort.

Een nieuw opwikkelstelsel vergemakkelijkt het opbergen van het snoer en verlengt de levensduur ervan.

ROESTVRIJ-
STALEN
KOP

KLANTENSERVICE: DEMONTEERBAAR SNOER

- 1 Dankzij een nieuw gepatenteerd "EasyPlug" systeem** kan het snoer gemakkelijk worden vervangen bij een eventuele kabelbreuk.
- 2 Spanningsindicatielampje:** voor snelle detectie van een defect snoer. Het lampje brandt als het snoer niet beschadigd is en aan beide uiteinden goed is aangesloten (wandstopcontact en EasyPlug).



▶ ASSORTIMENT GROTE

▶ Mixen



▶ Kloppen



SPECIAAL VOOR INSTELLINGEN / TRAITEURS INTENSIEF GEBRUIK

NIEUW

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

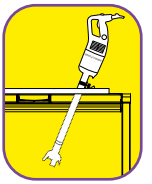


MP 450 F.W. Ultra

450 mm

MP 350/MP 450: 9500 tpm MP 350 V.V./MP 450 V.V.: 1500 tot 9000 tpm	9000 tpm	9500 tpm	9500 tpm	Mixer: 1500 tot 9000 tpm Klopper: 250 tot 1500 tpm	250 tot 1500 tpm
---	----------	----------	----------	---	------------------

▶ ASSORTIMENT GROTE



ASSORTIMENT GROTE MP ULTRA

Nog efficiënter en ergonomischer!

ERGONOMISCH

Ergonomische handgreep voor optimaal gebruikskomfort.



Bij de modellen MP V.V. en MP Combi is de knop voor de snelheidsregeling nog ergonomischer voor optimaal gebruikskomfort.

EFFICIËNT

Sterkere motor: **+20%** voor een nog efficiëntere machine. Grotere efficiëntie voor optimalisering van de mixtijd.

ROBUUST

Robuuste constructie dankzij het roestvrijstalen motorblok.

INNOVATIE



ERGONOMISCH

De nok op het motorblok kan worden gebruikt als steun- en draaipunt op de rand van de pan voor betere hanteerbaarheid en groter werkcomfort.

Een nieuw opwikkelstelsel vergemakkelijkt het opbergen van het snoer en verlengt de levensduur ervan.

INNOVATIE



ROESTVRIJ-
STALEN
KOP



HYGIËNISCH

Kop en mes in roestvrij staal zijn demonteerbaar voor schoonmaken onderhoudsgemak.

NIEUW



Nieuwe afneembare **EasyGrip** handgreep. Beter verdeel van het gewicht van de machine voor een betere ergonomie!

KLANTENSERVICE: DEMONTEERBAAR SNOER

- 1 Dankzij een nieuw gepatenteerd "EasyPlug" systeem kan het snoer gemakkelijk worden vervangen bij een eventuele kabelbreuk.
- 2 Spanningsindicatielampje: voor snelle detectie van een defect snoer. Het lampje brandt als het snoer niet beschadigd is en aan beide uiteinden goed is aangesloten (wandstopcontact en EasyPlug).



▶ PANNENSTEUNEN MP/CMP

Ze maken het mogelijk de Mixer moeiteloos in schuine stand te houden of om deze autonoom te laten werken. Ze zijn volledig in roestvrij staal en geheel demonteerbaar, dus gemakkelijk schoon te maken en zeer praktisch in het gebruik.

Verstelbare pannensteunen

Drie pannensteunen zijn als optie verkrijgbaar. Ze kunnen aan de maat van de pan worden aangepast:

- Pandoorsnede van 330 mm tot 650 mm.
- Pandoorsnede van 500 mm tot 1000 mm.
- Pandoorsnede van 850 mm tot 1300 mm.



Universele pannensteun

Past zich gemakkelijk aan pannen van elke doorsnede aan.



▶ COMBI ASSORTIMENT

Met het Robot-Coupe klopper hulpstuk, beschikbaar op de Mini MP Combi, CMP Combi, MP Combi Ultra en MP FW, kunt u emulgeren, mengen, verkorrelen, kloppen en dooreenmengen..

VERMOGEN

Sterkere motor: +15% voor nog efficiëntere werkende machine.

WERKCOMFORT

De snelheidsregelaar is gemakkelijk met één hand te bedienen .

ERGONOMISCH

Ergonomische handgreep voor optimaal gebruikscomfort.

COMFORTABEL

Principe van automatische snelheidsregeling voor verfijnde bereidingen.



Mini MP

CMP

MP

METALEN KLOPPERKAST



ROBUUST

De bevestiging van het metalen aandrijfwerk tussen 2 **metal**en flenzen zorgt voor grote robuustheid, waardoor grote belastingen verdragen kunnen worden.

HYGIËNISCH

overgoten kloppers om een perfecte hygiëne te verzekeren.

ERGONOMISCH

Snelle bevestiging van de kloppers in de houder en van de klopperhouder op het motorblok voor een eenvoudige montage en demontage.

▶ BOLGARDE

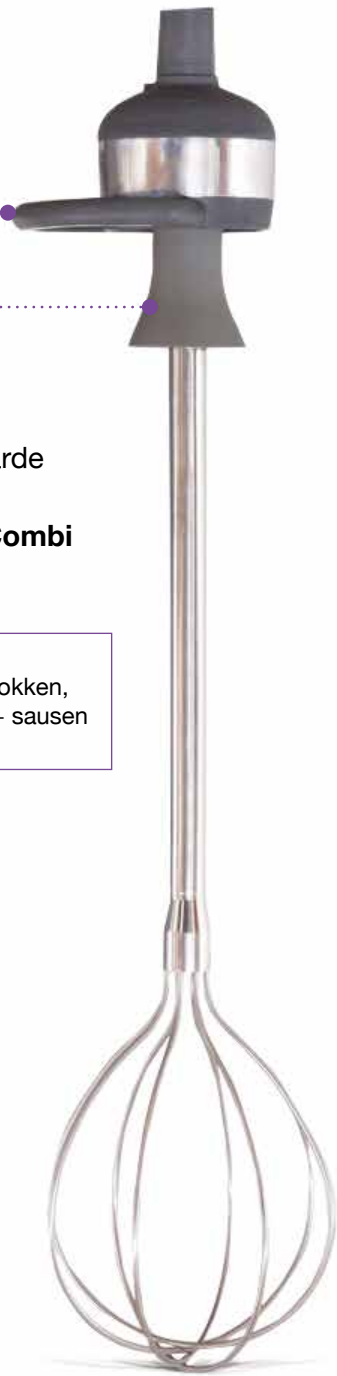
Ergonomische handgreep

Rubber bescherming

- **Variabele snelheid** van 150 tot 510 tpm.
- Totale lengte van de garde **690 mm.**
- **Optioneel bij de MP Combi Ultra modellen.**

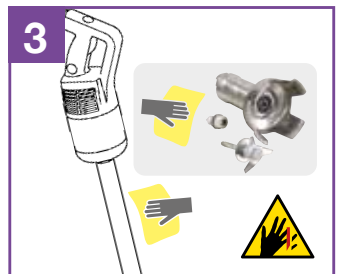
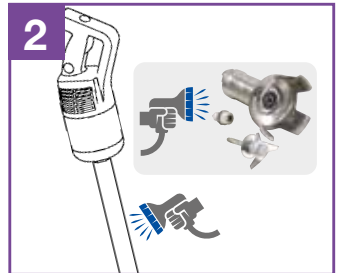
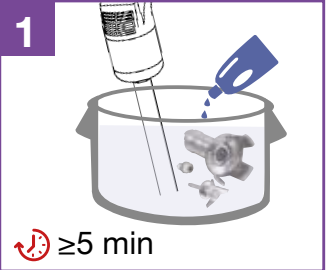
Toepassingen:

gedroogde aardappelpureevlokken, gedroogde soepen, kruiden + sausen enz.



▶ ADVIEZEN INZAKE HYGIËNE REINIGING

Klok en mes zijn gemakkelijk demonteerbaar



In het kader van de HACCP procedure adviseren wij gebruikers om de klok en het mes na reiniging in de koelcel te bewaren.

EEN EXCLUSIEVE TECHNIEK

De voordelen:

- **Volmaakt hygiënisch:** De voet, het mes, de klok en de garde zijn geheel demonteerbaar, een exclusief systeem gepatenteerd door Robot-Coupe.
- **Robuust:** Zeer doordachte materiaalkeuze en vormgeving, voor een langere levensduur.
- **Grote verwerkingscapaciteit:** Hoog motorvermogen voor het verwerken van grote hoeveelheden met een optimale verwerkingskwaliteit.
- **Onderhoudsgemak:** De staaf, de klok, het mes en de garde zijn geheel van roestvrij staal vervaardigd.
- **Compacte modellen:** 5 gemakkelijk hanteerbare, compacte staafmixers voor het verwerken van kleine hoeveelheden.



Paninhoud

2 tot 400 liter, afhankelijk van het model.



Doelgroep

Restaurants, instellingen, traiteurs, kinderdagverblijven.

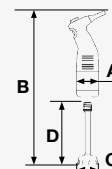


Kortom

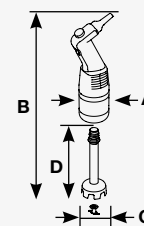
De beste op de markt dankzij hun prestaties in termen van hygiëne, gebruiksgemak, veelzijdigheid, lange levensduur en rentabiliteit.

CE Norm

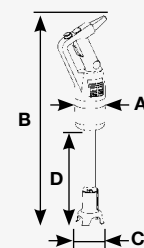
	Elektrische kenmerken			Afmetingen (in mm)				Gewicht (kg)	
	Variabele snelheid (tpm)	Vermogen (Watts)	Voltages* (Amp.)	A	B	C	D	netto	verpakt
MicroMix	de 1500 tot 14000	220	230 V/50Hz - 1,1	68	430	61	165	1,07	1,44



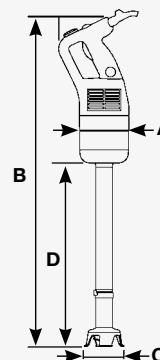
MINI GAMMA	Elektrische kenmerken			Afmetingen (in mm)				Gewicht (kg)	
	Variabele snelheid (tpm)	Vermogen (Watts)	Voltages* (Amp.)	A	B	C	D	netto	verpakt
Mini MP 160 V.V.	2000 tot 12500	240	230 V/50Hz - 1,1	78	430	65	160	1,41	1,94
Mini MP 190 V.V.	2000 tot 12500	270	230 V/50Hz - 1,3	78	470	65	190	1,5	1,97
Mini MP 240 V.V.	2000 tot 12500	290	230 V/50Hz - 1,5	78	520	65	240	1,5	2,00



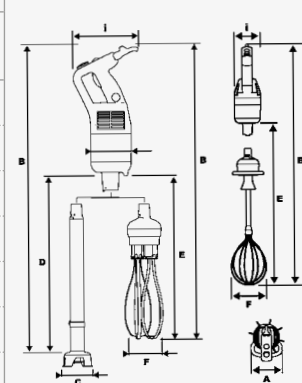
COMPACT GAMMA	Elektrische kenmerken			Afmetingen (in mm)				Gewicht (kg)	
	Variabele snelheid (tpm)	Vermogen (Watts)	Voltages* (Amp.)	A	B	C	D	netto	verpakt
CMP 250 V.V.	de 2300 tot 9600	310	230V/50 Hz - 1,4	94	619	95	255	3,0	4,7
CMP 300 V.V.	de 2300 tot 9600	350	230V/50 Hz - 1,6	94	669	95	305	3,1	4,8
CMP 350 V.V.	de 2300 tot 9600	400	230V/50 Hz - 1,7	94	727	95	363	3,3	5,0



UITGEBREID GAMMA	Elektrische kenmerken				Afmetingen (in mm)						Gewicht (kg)	
	Snelheid (tpm)		Vermogen (Watts)	Voltages* (Amp.)	A	B	C	D	E	F	netto	verpakt
	Mixer	Mixer Variabele snelheid (tpm)										
MP 350 Ultra	9500	-	440	230V/50 Hz 2,1	125	725	100	360	-	-	4,6	6,1
MP 350 V.V. Ultra	-	1500 tot 9000	440	230V/50 Hz 2,1	125	725	100	360	440	120	4,8	6,3
MP 450 Ultra	9500	-	500	230V/50 Hz 2,3	125	825	100	460	-	-	4,9	6,4
MP 450 V.V. Ultra	-	1500 tot 9000	500	230V/50 Hz 2,3	125	825	100	460	440	120	5,0	6,4
MP 550 Ultra	9000	-	750	230V/50 Hz 3,5	125	960	111	560	-	-	5,2	6,7
MP 600 Ultra	9500	-	850	230V/50 Hz 3,4	124	998	110	580	-	-	5,7	7,6
MP 800 Turbo	9500	-	1000	230V/50 Hz 4,5	125	1130	110	740	-	-	7,1	9



COMBI GAMMA	Elektrische kenmerken				Afmetingen (in mm)						Gewicht (kg)	
	Mixer Variabele snelheid (tpm)	Garde Variabele snelheid (tpm)	Vermogen (Watts)	Voltages* (Amp.)	A	B	C	D	E	F	netto	verpakt
Mini MP 190 Combi	2000 tot 12500	350 tot 1560	270	230V/50 Hz 1,3	78	470	65	190	255	100	1,95	2,68
Mini MP 240 Combi	2000 tot 12500	350 tot 1560	290	230V/50 Hz 1,5	78	520	65	240	255	100	1,98	2,70
CMP 250 Combi	2300 tot 9600	500 tot 1800	310	230V/50 Hz 1,4	94	667	95	255	390	120	3,0	4,7
CMP 300 Combi	2300 tot 9600	500 tot 1800	350	230V/50 Hz 1,6	94	717	95	305	390	120	3,1	4,8
MP 350 Combi Ultra	1500 tot 9000	250 tot 1500	440	230V/50 Hz 2,1	125	775	100	410	440	120	5,9	8,3
MP 450 Combi Ultra	1500 tot 9000	250 tot 1500	500	230V/50 Hz 2,3	125	875	100	510	440	120	6,1	8,5
MP 450 FW Ultra	-	250 tot 1500	500	230V/50 Hz 2,3	125	805	-	-	440	120	4,3	6,5
MP 450 XL FW Ultra	-	250 tot 1500	500	230V/50 Hz 2,3	150	1175	-	-	815	175	5,3	8,5



* Raadpleeg ons voor andere voltages.

robot coupe®

GEPRODUCEERD IN FRANKRIJK DOOR ROBOT-COUPÉ S.N.C.:

Algemene Directie, Frankrijk, Internationaal en Marketing
Tel.: 01 43 98 88 33
email: international@robot-coupe.com

Robot-Coupe België: Tél.: (071) 59 32 62
Email: info@robot-coupe.be - www.robot-coupe.be

Robot-coupe Netherlands: Telefoon: 06 30 37 50 82
Email: nederland@robot-coupe.eu - www.robot-coupe.com/hol/

www.robot-coupe.com

VERKOOPADRES

NORMEN:

Toestellen gelijkvormig aan:

- De bepalingen van de volgende Europese richtlijnen en aan de nationale wetgeving waarin deze richtlijnen zijn omgezet: 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.
- De bepalingen van de volgende geharmoniseerde Europese normen alsook de normen die de voor-schriften bepalen betrekking hebbend op veiligheid en hygiëne: EN ISO 12100:2010, EN 60204-1:2006, EN 60529: IP 55, IP 34, EN 12853.



Wij behouden ons het recht voor de technische kenmerken van deze apparaten zonder voorafgaande kennisgeving te wijzigen. De in dit document vervatte informatie is niet contractueel en kan op elk moment gewijzigd worden. © Alle rechten voor alle toestellen voorbehouden aan: ROBOT-COUPÉ S.N.C.

Réf: 451 546 - 03/2023 - Hollandais