

# robot coupe<sup>®</sup>

 **MIKSERY RĘCZNE**



**RESTAURACJE - ŻYWIENIE ZBIOROWE - GARMAŻERIE - LODZIARNIE I STOŁÓWKI**

## KOMPAKTOWA

### 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.

Do przyrządzenia  
małych ilości

2 000 do  
12 500 obr/min

#### ▶ CMP

NOWOŚĆ

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 litrów

30 litrów

45 litrów

2 300 do 9 600 obr/min

#### ▶ MP Ultra

NOWOŚĆ

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 litrów

100 litrów

200 litrów

300 litrów

MP 350/MP 450 : 9 500 obr/min  
MP 350 V.V./MP 450 V.V. :  
1 500 do 9 000 obr/min

9 000  
obrotów/min

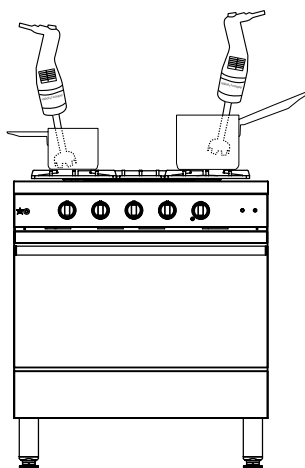
9 500  
obrotów/min

▶ Specjalne narzędzie do emulsji

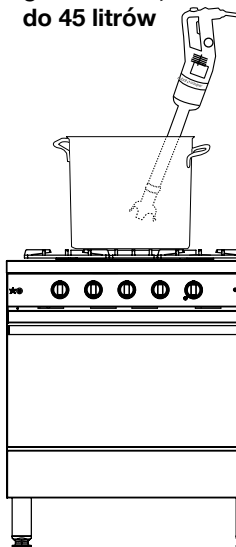
▶ Do przyrządzenia małych ilości

▶ Specjalnie do zastosowań w gastronomii, do 45 litrów

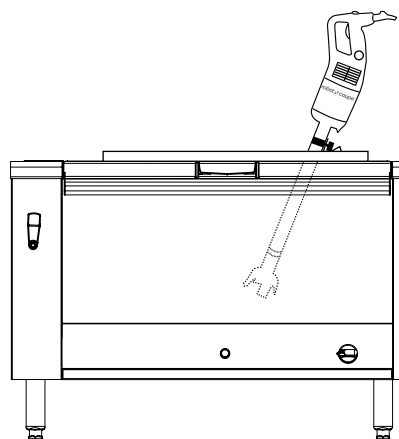
▶ Do intensywnego stosowania w placówkach zbiorowego żywienia/przetwórstwie



MicroMix Mini MP



CMP



MP Ultra

# COMBI

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



Ultra MP 800 Turbo

400 litrów

9 500 obr/min



Mini MP 190 Combi Mini MP 240 Combi

Do przyrządzenia małych ilości

Mikser: 2 000 do 12 500 obr/min  
Trzepaczka: 350 do 1 560 obr/min



CMP 250 Combi CMP 300 Combi

15 litrów 30 litrów

Mikser: 2 300 do 9 600 obr/min  
Trzepaczka: 500 do 1 800 obr/min



MP 350 Combi Ultra MP 450 Combi Ultra

50 litrów 100 litrów

Mikser: 1 500 do 9 000 obr/min  
Trzepaczka: 250 do 1 500 obr/min



MP 450 FW Ultra

100 litrów

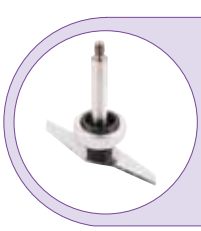
250 do 1 500 obr/min





## ▶ GAMA MINI

### ▶ Miksowanie



### ▶ Emulsjonowanie



### ▶ Ubijanie



## DO PRZYRZĄDZANIA MAŁYCH POTRAW

### COMBI



Mini MP  
160 V.V.

Mini MP  
190 V.V.

Mini MP  
240 V.V.

2 000 do  
12 500 obr/min



Mini MP  
190 Combi

Mini MP  
240 Combi

**Mikser:** 2 000 do 12 500 obr/min  
**Trzepaczka:** 350 do 1 560 obr/min

Więcej informacji na stronie 10

## ▶ GAMA MINI



### Mini rozmiar, maxi wydajność!

Doskonały do sosów, emulsji i niewielkich ilości wyrobu.

#### PŁYNNĄ REGULACJĄ OBROTÓW

- W funkcji miksera: 2 000 do 12 500 obr/min
- W funkcji trzepaczki: 350 do 1 560 obr/min

#### ERGONOMIA

Kształt uchwytu pozwala na wygodne trzymanie urządzenia i pracę bez zmęczenia.

#### MOC

Mocny silnik, w idealny do ciągłej pracy !



#### HIGIENA

**Nóż i podstawa** można całkowicie rozmontować, co zapewnia doskonałe warunki higieny, System ten został opatentowany przez Robot-Coupe. Podstawa, osłona i nóż są wykonane z nierdzewnej stali w celu zapewnienia dłuższej żywotności. Demontowalny dzwon w modelach Mini MP 190 V.V. i Mini MP 240 V.V.

#### WIELOCZYNNOŚCIOWOŚĆ



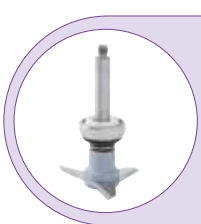
**Nóż z nierdzewnej stali wykonany z odlewu** zapewnia doskonałe warunki higieny i służy do sporządzania zup, zup miksowanych i sosów.



**Rozbieralna tarcza do emulgowania z nierdzewnej stali** służy do rozrzedzenia zimnych lub ciepłych sosów i nadania im konsystencji stabilnej piany.



▶ **Miksowanie**



▶ **Ubijanie**



**DEDYKOWANY DLA LOKALI GASTRONOMICZNYCH**

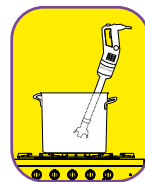
**COMBI**



2 300 do 9 600 obr/min

**Mikser:** 2 300 do 9 600 obr/min  
**Trzepaczka:** 500 do 1 800 obr/min

# ▶ GAMA KOMPAKTOWA CMP



**Kompaktowa, poręczna i wydajna.**  
Dedykowany dla lokali gastronomicznych.

## ERGONOMIA

Sprzęt o zwartej budowie, lekki, łatwy w użytkowaniu.

## MOC

**Silnik wzmocniony:** o 15% bardziej wydajne urządzenie.

## HIGIENA

**Zdemontowany dzwon i nóż ze stali nierdzewnej** ułatwia utrzymywanie urządzenia w czystości i jego konserwację.



## WIELOCZYNNOŚCIOWOŚĆ

**Modele CMP Combi (mikser + trzepaczka)** są również wyposażone w nowy dzwon ze stali nierdzewnej.



**Najwyższa jakość miksowania** zapewnia uzyskanie gotowego produktu o pożądanej teksturze w krótkim czasie.



## KOMFORT

**Prędkość zmienna to bardziej dokładna regulacja prędkości** to większy komfort użytkowania.

## INNOWACJA



## ERGONOMIA

**Występ na obudowie silnika** może służyć za punkt oparcia i oś obrotu na obrzeżu rondla, co zwiększy jego poręczność i komfort pracy.

**Nowy system zwijania kabla zasilającego** to jeszcze łatwiejsze przechowywanie i wydłużony okres użytkowania.

DZWON  
ZE STALI  
NIERDZEWNEJ

## ODPINANY PRZEWÓD ZASILAJĄCY

- Nowy opatentowany system „EasyPlug”** pozwalający na szybką wymianę kabla zasilającego w ramach serwisu posprzedażnego.
- Lampka zasilania:** błyskawicznie sygnalizuje awarię kabla zasilającego. Lampka zapala się, gdy kabel nie jest uszkodzony i jest prawidłowo podłączony z obydwu stron (gniazdko elektryczne i EasyPlug).



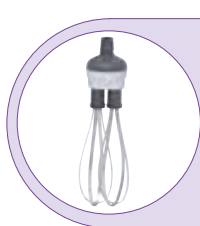


# ▶ GAMA DUŻA

## ▶ Miksowanie



## ▶ Ubijanie



DO INTENSYWNEGO STOSOWANIA W PLACÓWKACH ZBIOROWEGO ŻYWIENIA/PRZETWÓRSTWIE

**NOWOŚĆ**

**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

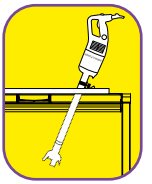
450 mm

<b>MP 350/MP 450 :</b> 9 500 obr/min <b>MP 350 V.V./MP 450 V.V. :</b> 1 500 do 9 000 obr/min	9 000 obr/min	9 500 obr/min	9 500 obr/min	<b>Mikser:</b> 1 500 do 9 000 obr/min <b>Trzepaczka:</b> 250 do 1 500 obr/min	250 do 1 500 obr/min
-------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------	---------------	---------------	----------------------------------------------------------------------------------	----------------------

Więcej informacji na stronie 10



## ▶ GAMA DUŻA



### GAMA DUŻA MP ULTRA

Jeszcze wydajniejszy i bardziej ergonomiczny!

#### ERGONOMIA

Ergonomiczny uchwyt to większa wygoda użytkowania.



Dla modeli MP V.V. i MP Combi to bardziej dokładna regulacja prędkości to większy komfort użytkowania.

#### WYDAJNOŚĆ

Wzmocniony silnik: **+20%** do maksymalnej wydajności urządzenia. Większa wydajność to **optymalizacja czasu miksowania**.

#### TRWAŁOŚĆ

Solidną konstrukcję gwarantuje **obudowa silnika ze stali nierdzewnej**.

robot coupe  
MP 450 Ultra

#### INNOWACJA



#### ERGONOMIA

**Występ na obudowie silnika** może służyć za punkt oparcia i oś obrotu na obrzeżu rondla, co zwiększy jego poręczność i komfort pracy.

**Nowy system zwijania kabla zasilającego** to jeszcze łatwiejsze przechowywanie i wydłużony okres użytkowania.

#### INNOWACJA



DZWON  
ZE STALI  
NIERDZEWNEJ



#### HIGIENA

**Zdemontowany dzwon i nóż ze stali nierdzewnej** ułatwia utrzymywanie urządzenia w czystości i jego konserwację.

#### NOWOŚĆ



#### Nowy wyjmowany uchwyt EasyGrip.

Jeszcze łatwiejsza praca dzięki lepszemu rozłożeniu ciężaru urządzenia!

## ODPINANY PRZEWÓD ZASILAJĄCY

- 1 **Nowy opatentowany system „EasyPlug”** pozwalający na szybką wymianę kabla zasilającego w ramach serwisu posprzedażnego.
- 2 **Lampka zasilania:** błyskawicznie sygnalizuje awarię kabla zasilającego. Lampka zapala się, gdy kabel nie jest uszkodzony i jest prawidłowo podłączony z obydwu stron (gniazdka elektryczne i EasyPlug).



#### INNOWACJA



## ▶ UCHWYT MIKSERA MP/CMP

Umożliwiają przechylenie miksera bez wysiłku lub pozostawienie go w trakcie pracy. Wszystkie wykonane są ze stali nierdzewnej i można je zdejmować, łatwo utrzymywać w czystości oraz są niezwykle praktyczne w użytkowaniu.

### Regulowane uchwyty mikserów:

Trzy uchwyty regulowane dostępne w opcji. Odpowiednie do pojemników o średnicy:

- Ø pojemnika od 330 mm do 650 mm.
- Ø pojemnika od 500 mm do 1 000 mm.
- Ø pojemnika od 850 mm do 1 300 mm.



### Uniwersalny uchwyt:

Do garnków o dowolnej średnicy.



## ▶ GAMA COMBI

Trzepaczka Robot-Coupe dostępna dla Mini MP Combi, CMP Combi, MP Combi Ultra i MP FW umożliwia emulgowanie, mieszanie, rozgniatanie i ubijanie.

### MOC

Silnik wzmocniony o 15% to bardziej wydajne urządzenie.

### ŁATWOŚĆ UŻYTKOWANIA

Pokrętko płynnej regulacji prędkości pozwala na łatwe manewrowanie urządzeniem jedną ręką.

### ERGONOMIA

Ergonomiczny uchwyt to większa wygoda użytkowania.

### KOMFORT

Zasada samoregulacji prędkości podczas przygotowywania trudnych w wykonaniu wyrobów kulinarnych.



Mini MP

CMP

MP

## METALOWA PRZEKŁADNIA TRZEPACZEK



### SOLIDNA KONSTRUKCJA

**Metalowe** koła zębate osadzone w 2 metalowych łożyskach i trybach, które zapewniają dużą wytrzymałość, dzięki czemu wytrzymuje znaczne obciążenia.

### HIGIENA

**Jednorodny odlew** trzepaczki gwarantują doskonałą higienę.

### ERGONOMIA

**Szybkie mocowanie** trzepaczek w przekładni, a przekładni na obudowie silnika to niezwykła prostota montażu i demontażu.

## ▶ PRZYSTAWKA DO MIKSOWANIA

Ergonomiczny uchwyt

Zabezpieczenie kauczukowe

- **Zmienna prędkość** od 150 do 510 obr/min.
- Długość całkowita przystawki **690 mm**.
- **W opcji z modelami MP Combi Ultra.**

### Zastosowanie:

liofilizowane płatki purée, liofilizowane mieszanki zupne, przyprawy + sosy.

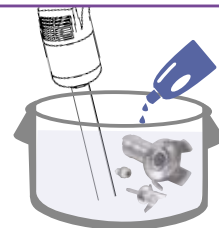


## ▶ DEMONTAŻ I MYCIE NOŻA

Dzwon i nóż można łatwo zdemontować

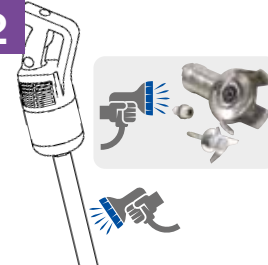


1

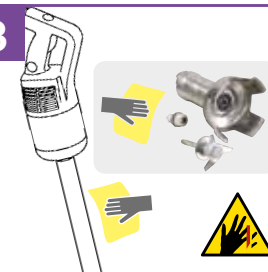


≥5 min

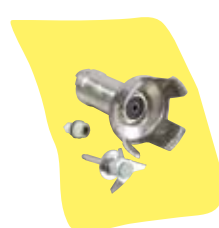
2



3



4



~30'



Zgodnie z systemem zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności HACCP zalecamy użytkownikom, aby po umyciu osłonę i nóż przechowywać w komorze chłodniczej.

## UNIKALNA TECHNOLOGIA !

### Dodatne strony produktów :

- **Doskonałe warunki higieniczne:** Całkowity demontaż podstawy, noża, osłony i trzepaczek. Sprzęt opatentowany przez Robot-Coupe.
- **Wytrzymałość sprzętu:** Specjalnie dobrane materiały i koncepcja zapewniają dłuższą żywotność sprzętu.
- **Wysoka wydajność pracy:** Duża moc silnika umożliwia przerób dużych ilości produktów i optymalną jakość wyrobów gotowych.
- **Łatwe czyszczenie:** Podstawa, osłona, nóż i trzepaczki są wykonane z nierdzewnej stali.
- **Modele małej gamy:** Nie zajmują dużo miejsca i są łatwe w obsłudze. 5 modeli do przerobu mniejszych ilości produktów.



### Pojemność naczynia

2 do 400 litrów w zależności od modelu.



### Przeznaczone dla

Restauracji, Żywnie zbiorowego, Garmażerii, Lodziarni i Stołówek.



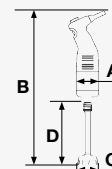
### W skrócie

Dzięki doskonałym osiągnięciom pod względem higieny, prostemu użytkowaniu, wielofunkcyjności, długotrwałości i wydajności są uważane za najlepsze na rynku.

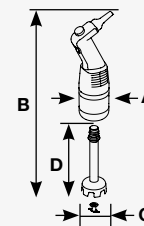




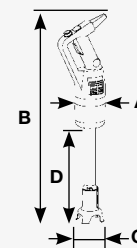
	Dane elektryczne			Wymiary (w mm)				Waga (kg)	
	Prędkość zmienna (obr/min)	Moc (Watt)	Napięcie* (Amp.)	A	B	C	D	netto	brutto
<b>MicroMix</b>	1 500 do 14000	220	230 V/50Hz - 1,1	68	430	61	165	1,07	1,44



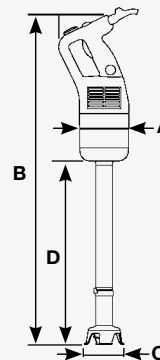
GAMA MINI	Dane elektryczne			Wymiary (w mm)				Waga (kg)	
	Prędkość zmienna (obr/min)	Moc (Watt)	Napięcie* (Amp.)	A	B	C	D	netto	brutto
<b>Mini MP 160 V.V.</b>	2 000 do 12 500	240	230 V/50Hz - 1,1	78	430	65	160	1,41	1,94
<b>Mini MP 190 V.V.</b>	2 000 do 12 500	270	230 V/50Hz - 1,3	78	470	65	190	1,5	1,97
<b>Mini MP 240 V.V.</b>	2 000 do 12 500	290	230 V/50Hz - 1,5	78	520	65	240	1,5	2,00



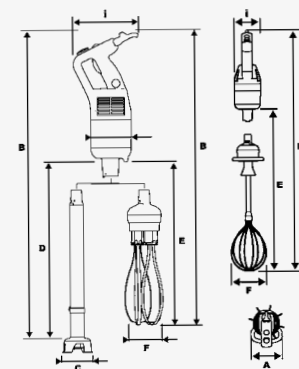
GAMA KOMPAKTOWA	Dane elektryczne			Wymiary (w mm)				Waga (kg)	
	Prędkość zmienna (obr/min)	Moc (Watt)	Napięcie* (Amp.)	A	B	C	D	netto	brutto
<b>CMP 250 V.V.</b>	2 300 do 9 600	310	230V/50 Hz - 1,4	94	619	95	255	3,0	4,7
<b>CMP 300 V.V.</b>	2 300 do 9 600	350	230V/50 Hz - 1,6	94	669	95	305	3,1	4,8
<b>CMP 350 V.V.</b>	2 300 do 9 600	400	230V/50 Hz - 1,7	94	727	95	363	3,3	5,0



GAMA DUŻA	Dane elektryczne			Wymiary (w mm)						Waga (kg)		
	Prędkość (obr/min)		Moc (Watt)	Napięcie* (Amp.)	A	B	C	D	E	F	netto	brutto
	Mikser	Miksery Prędkość zmienna										
<b>MP 350 Ultra</b>	9 500	-	440	230V/50 Hz 2,1	125	725	100	360	-	-	4,6	6,1
<b>MP 350 V.V. Ultra</b>	-	1 500 do 9 000	440	230V/50 Hz 2,1	125	725	100	360	440	120	4,8	6,3
<b>MP 450 Ultra</b>	9 500	-	500	230V/50 Hz 2,3	125	825	100	460	-	-	4,9	6,4
<b>MP 450 V.V. Ultra</b>	-	1 500 do 9 000	500	230V/50 Hz 2,3	125	825	100	460	440	120	5,0	6,4
<b>MP 550 Ultra</b>	9 000	-	750	230V/50 Hz 3,5	125	960	111	560	-	-	5,2	6,7
<b>MP 600 Ultra</b>	9 500	-	850	230V/50 Hz 3,4	124	998	110	580	-	-	5,7	7,6
<b>MP 800 Turbo</b>	9 500	-	1000	230V/50 Hz 4,5	125	1130	110	740	-	-	7,1	9



GAMA COMBI	Dane elektryczne				Wymiary (w mm)						Waga (kg)	
	Miksery Prędkość zmienna (obr/min)	Trzepaczka Prędkość zmienna (obr/min)	Moc (Watt)	Napięcie* (Amp.)	A	B	C	D	E	F	netto	brutto
<b>Mini MP 190 Combi</b>	2 000 do 12 500	350 do 1 560	270	230V/50 Hz 1,3	78	470	65	190	255	100	1,95	2,68
<b>Mini MP 240 Combi</b>	2 000 do 12 500	350 do 1 560	290	230V/50 Hz 1,5	78	520	65	240	255	100	1,98	2,70
<b>CMP 250 Combi</b>	2 300 do 9 600	500 do 1 800	310	230V/50 Hz 1,4	94	667	95	255	390	120	3,0	4,7
<b>CMP 300 Combi</b>	2 300 do 9 600	500 do 1 800	350	230V/50 Hz 1,6	94	717	95	305	390	120	3,1	4,8
<b>MP 350 Combi Ultra</b>	1 500 do 9 000	250 do 1 500	440	230V/50 Hz 2,1	125	775	100	410	440	120	5,9	8,3
<b>MP 450 Combi Ultra</b>	1 500 do 9 000	250 do 1 500	500	230V/50 Hz 2,3	125	875	100	510	440	120	6,1	8,5
<b>MP 450 FW Ultra</b>	-	250 do 1 500	500	230V/50 Hz 2,3	125	805	-	-	440	120	4,3	6,5
<b>MP 450 XL FW Ultra</b>	-	250 do 1 500	500	230V/50 Hz 2,3	150	1175	-	-	815	175	5,3	8,5



\*Możliwość innych napięć.



**SPRZĘT WYTWARZANY WE FRANCJI PRZEZ ROBOT-COUPÉ SP.J.**

**Dyrekcja Generalna Francja Dział międzynarodowy i marketing :**

Tel.: + 33 1 43 98 88 33

email : international@robot-coupe.com

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

**DYSTRYBUTOR**

**NORMY:**

Aparatura wykonana zgodnie z:

- Postanowieniami następujących dyrektyw europejskich i przystosowanego do nich prawodawstwa poszczególnych krajów członkowskich: 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.
- Postanowieniami następujących norm europejskich oraz norm stanowiących o środkach bezpieczeństwa i higieny: EN ISO 12100-2010, EN 60204-1 - 2006, EN 12853, EN 60529-2000: IP 55, IP 34.

