

robot coupe[®]

ESPECIALISTA DOS

PREPARADORES CULINÁRIOS



TRITURADORES

NOVO



RESTAURANTES - COLETIVIDADES - HOTEIS

COMPACTA

MINI

▶ Mini MP

NOVO

NOVO

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.

Especial pequenas preparações

2000 a 12500 rpm

▶ CMP

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 litros

30 litros

45 litros

2300 a 9600 rpm

▶ MP Ultra

BLOCO MOTOR INOX

Nova pega ainda mais ergonômica

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 litros

100 litros

200 litros

300 litros

MP 350/MP 450 : 9500 rpm
MP 350 V.V./MP 450 V.V. : 1500 a 9000 rpm

9000 rpm

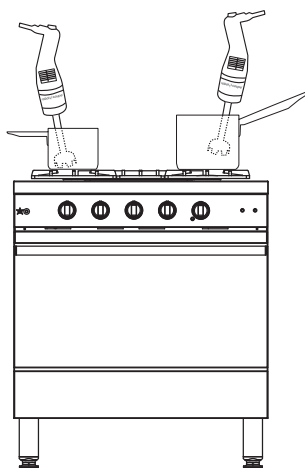
9500 rpm

▶ Especial para Emulsões

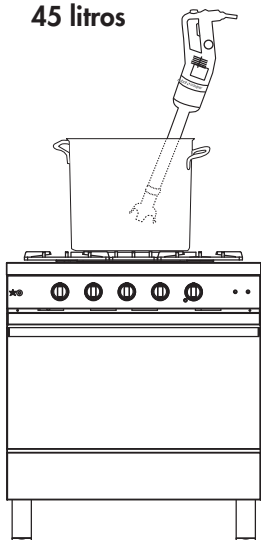
▶ Especial pequenas preparações

▶ Especial para restauração, até 45 litros

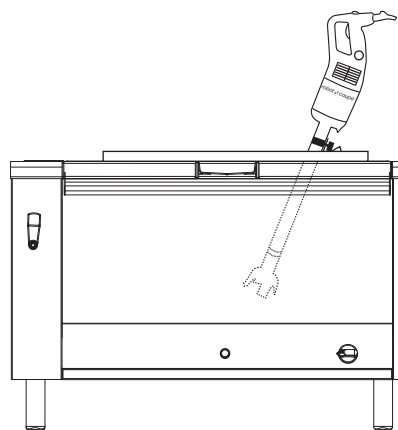
▶ Especial para coletividades / uso intensivo na restauração



MicroMix Mini MP



CMP



MP Ultra

COMBI

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

BLOCO MOTOR INOX

Nova pega ainda mais ergonómica



MP 800 Turbo

400 litros

9500 rpm



Mini MP 190 Combi

Mini MP 240 Combi

Especial pequenas preparações

Triturador : 2000 a 12500 rpm
Batedeira : 350 a 1560 rpm



CMP 250 Combi

CMP 300 Combi

15 litros

30 litros

Triturador : 2300 a 9600 rpm
Batedeira : 500 a 1800 rpm



MP 350 Combi Ultra

MP 450 Combi Ultra

50 litros

100 litros

Triturador : 1500 a 9000 rpm
Batedeira : 250 a 1500 rpm



MP 450 FW Ultra

100 litros

250 a 1500 rpm



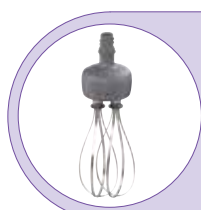
▶ Gama MINI



▶ Misturar



▶ Emulsionar



▶ Bater

ESPECIAL PEQUENAS PREPARAÇÕES

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 rpm

Triturador: 2000 a 12500 rpm
Batedeira: 350 a 1560 rpm

► Gama MINI



ESPECIAL «PEQUENAS PREPARAÇÕES»

ERGONOMIA



Forma da pega especialmente estudada para uma boa preensão do aparelho e um trabalho sem fadiga.

VELOCIDADE VARIÁVEL

- 2000 a 12 500 rpm na função mixer
- 350 a 1500 rpm na função batedeira



POTÊNCIA



Motor potente de 220 W a 270 W conforme o modelo, para maior vida útil.

HIGIENE



Lâmina e tubo desmontáveis para uma higiene perfeita, dispositivo exclusivo, patenteado Robot-Coupe. **Tubo, campânula e lâmina em inox**, para maior vida útil.

Campânula desmontável para os modelos Mini MP 190 V.V. e Mini MP 240 V.V.

MULTIFUNÇÕES



Lâmina em inox moldada para assegurar uma higiene perfeita e prevista para realizar sopas passadas, coulis e molhos.



Disco emulsionador desmontável em inox para emulsionar os molhos frios ou quentes e dar-lhes uma consistência de espuma.



Mini MP Combi

ROBUSTEZ

Caixa batedeira, com estrutura interna totalmente metálica para maior robustez.



▶ Gama COMPACTA



▶ Misturar



▶ Bater

ESPECIAL PARA A RESTAURAÇÃO

COMBI



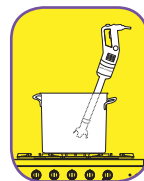
2300 a 9600 rpm

Triturador: 2300 a 9600 rpm

Batedeira: 500 a 1800 rpm

► Gama COMPACTA

ESPECIAL PARA RESTAURAÇÃO, ATÉ 45 LITROS



ERGONOMIA



Aparelho compacto, leve,
fácil de manipular.

CONFORTO

Velocidade variável
para preparações
elaboradas que
permitem **uma**
utilização flexível.



NOVO

POTÊNCIA



Motorização reforçada:
+ 15% para uma
máquina mais eficiente.

HIGIENE



Campânula e lâmina
em inox desmontáveis
para facilitar a limpeza
e a manutenção.

PERFORMANCE



Os modelos CMP Combi
(mixer+batedeira)
também estão
equipados com uma
campânula totalmente
inox.



Qualidade de mistura
otimizada com um
produto acabado
extremamente fino, num
prazo mínimo.



CMP Combi

ROBUSTEZ

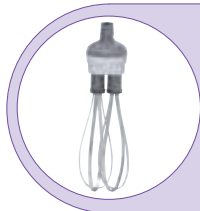
- Caixa batedeira,
com estrutura interna
totalmente metálica
para maior robustez.
- Batedeiras moldadas
para assegurar uma
higiene perfeita



▶ Gama LARGA



▶ Misturar



▶ Bater

ESPECIAL PARA COLETIVIDADES / USO INTENSIVO NA RESTAURAÇÃO

Nova pega ainda mais ergonómica



MP 350 Ultra

MP 450 Ultra

MP 550 Ultra

MP 600 Ultra

MP 800 Turbo



MP 350 Combi Ultra

MP 450 Combi Ultra

MP 450 FW Ultra

MP 350/MP 450 :

9500 rpm

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

1500 a 9000 rpm

9000 rpm

9500 rpm

9500 rpm

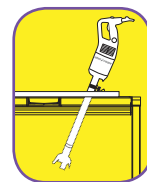
Tritador: 1500 a 9000 rpm

Batedeira: 250 a 1500 rpm

250 a 1500 rpm

► Gama LARGA

ESPECIAL PARA COLETIVIDADES / USO INTENSIVO NA RESTAURAÇÃO



NOVO

CONFORTO



Para os modelos MP V.V. e MP Combi, **botão de velocidade variável ainda mais ergonómico** para um melhor conforto de utilização.

LONGEVIDADE



Construção robusta graças ao **bloco motor em inox**.

HIGIENE



Campânula e lâmina em inox desmontáveis para facilitar a limpeza e a manutenção.

PERFORMANCE



Motorização reforçada: **+ 20%** para uma máquina mais eficiente.

Performance aumentada para **otimizar o tempo de mistura**.



INOX

INOX

INOX

MP Combi

CAIXA DA BATEDEIRA METÁLICA



• **Batedeiras moldadas** para assegurar uma higiene perfeita



▶ SUPORTES PANELAS MP/CMP

Permitem-lhe inclinar a triturador sem esforço ou deixá-la funcionar de forma completamente autónoma. Integralmente em aço inoxidável e desmontáveis, são fáceis de limpar e muito práticos de utilizar.

Suportes de panela ajustáveis



Estão disponíveis em opção três suportes de panela que se adaptam ao tamanho da marmita ou panela:

- Ø Panela de 330 mm a 650 mm.
- Ø Panela de 500 mm a 1000 mm.
- Ø Panela de 850 mm a 1300 mm.

Suporte de panela universal



Para qualquer Ø de panela

▶ ACESSÓRIO MISTURADOR

Pega ergonómica

Protecção borracha

- **Velocidade variável** de 150 a 510 rpm.
- Comprimento total da ferramenta **690 mm.**
- Opcional nos modelos MP Combi Ultra.

Aplicações:

flocos de puré, sopas desidratadas, especiarias + molhos etc...



▶ CONSELHOS DE HIGIENE LIMPEZA



Lâmina e campânula fáceis de desmontar.

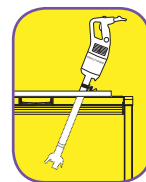


HACCP
Conselho

No âmbito do programa HACCP, é aconselhável, depois da limpeza, armazenar a campânula e a lâmina na câmara de frio.

▶ Gama LARGE

ESPECIAL PARA COLETIVIDADES / USO INTENSIVO NA RESTAURAÇÃO



NOVO

ERGONOMIA

- Pega ergonômica para um melhor conforto de utilização.



- Para os modelos com variação de velocidade e Combi, botão de variação de velocidade fácil de operar de uma só mão.



- O ressalto do bloco do motor pode ser utilizado como ponto de apoio e de rotação na borda de uma panela, para melhor manuseabilidade.



- Novo sistema de enrolamento do cabo de alimentação para facilitar a arrumação e otimizar a duração do aparelho.



CABO DE ALIMENTAÇÃO

- Novo sistema patenteado "Easy Plug" para facilitar a substituição do Cabo de alimentação em caso de intervenção pelo serviço pós-venda.



UMA TÉCNICA EXCLUSIVA



A EXELENÇA DOS PRODUTOS:

- **Higiene perfeita:** Pé, lâmina, campânula e batedeira totalmente desmontáveis, um exclusivo patenteado Robot-Coupe.
- **Aparelho robusto:** Escolha dos materiais e concepção muito estudada para maior longevidade.
- **Capacidade de trabalho elevada:** Potência de motor elevada para trabalhar grandes quantidades e óptima qualidade de produto acabado.
- **Limpeza fácil:** Tubo, campânula, lâmina e batedeira totalmente em inox.
- **Modelos compactos:** De dimensões reduzidas e manipulação fácil. Três modelos para trabalhar pequenas quantidades.



CAPACIDADE DA PANELA

2 a 400 litros consoante o modelo.



ALVO

Restaurantes, coletividades, Snack-bar, creches, hotéis.

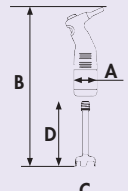


EM RESUMO

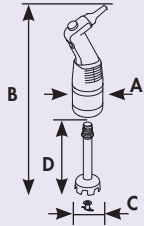
As performances em termos de higiene, simplicidade de utilização, polivalência, longevidade.

Norma CE

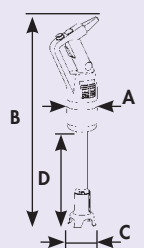
	Características eléctricas			Dimensões (em mm)				Peso (kg)	
	Velocidade variável (rpm)	Potência (Watts)	Voltagens* (Amp.)	A	B	C	D	líquido	embalado
Micromix	1500 a 14000	220	230 V/50Hz - 1,1	68	430	61	165	1,07	1,44



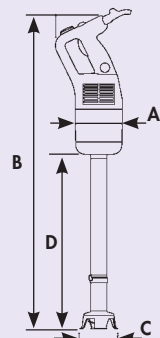
GAMA MINI	Características eléctricas			Dimensões (em mm)				Peso (kg)	
	Velocidade variável (rpm)	Potência (Watts)	Voltagens* (Amp.)	A	B	C	D	líquido	embalado
Mini MP 160 V.V.	2000 à 12500	220	230 V/50Hz - 1,1	78	430	65	160	1,41	1,94
Mini MP 190 V.V.	2000 à 12500	250	230 V/50Hz - 1,3	78	470	65	190	1,5	1,97
Mini MP 240 V.V.	2000 à 12500	270	230 V/50Hz - 1,5	78	520	65	240	1,5	2,00



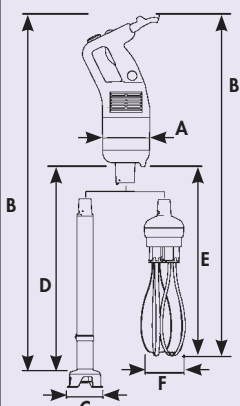
GAMA COMPACTA	Características eléctricas			Dimensões (em mm)				Peso (kg)	
	Velocidade variável (rpm)	Potência (Watts)	Voltagens* (Amp.)	A	B	C	D	líquido	embalado
CMP 250 V.V.	2300 a 9600	270	230 V/50 Hz - 1,1	94	610	90	255	3,0	4,7
CMP 300 V.V.	2300 a 9600	300	230 V/50 Hz - 1,2	94	660	90	305	3,1	4,8
CMP 350 V.V.	2300 a 9600	350	230 V/50 Hz - 1,4	94	718	90	363	3,3	5,0



GAMA LARGA	Características eléctricas				Dimensões (em mm)						Peso (kg)	
	Velocidade variável (rpm)		Potência (Watts)	Voltagens* (Amp.)	A	B	C	D	E	F	líquido	embalado
	Triturador	Triturador Velocidade variável										
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



GAMA COMBI	Características eléctricas				Dimensões (em mm)						Peso (kg)	
	Triturador Velocidade variável (rpm)	Batedeira Velocidade variável (rpm)	Potência (Watts)	Voltagens* (Amp.)	A	B	C	D	E	F	líquido	embalado
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 à 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



* Para outras voltagens, consulte nos.

robot coupe®

FABRICADO EM FRANÇA POR ROBOT-COUPÉ S.N.C.

Direcção geral, França, internacional e Marketing :
Tél.: + 33 1 43 98 88 33 - Fax : + 33 1 43 74 36 26
48, rue des Vignerons
94305 Vincennes Cedex - France
email : international@robot-coupe.com

www.robot-coupe.com

DISTRIBUIDOR

NORMAS:

Máquinas conformes com:

- Com as disposições das directivas europeias seguintes e com as legislações nacionais que as transpõem: 2006/42/CE, 2006/95/CE, 2004/108/CE, 1935/2004/CE, 10/2011/UE, «RoHS» 2002/95/CE, «DEEE» 2002/96/CE.
- Com as disposições das normas europeias harmonizadas seguintes e com as normas que definem as prescrições relativas à segurança e à higiene: EN ISO 12100 - 2010, EN 60204-1 - 2006, EN 12853, EN 60529-2000: IP 55, IP 34.



Nos reservamos o direito de modificar em qualquer momento e sem aviso prévio as características técnicas das nossas máquinas. As informações que figuram neste documento não são contratuais e podem ser modificadas em qualquer momento.
© Reservados todos os direitos para todos os países por : ROBOT-COUPÉ s.n.c.
Ref : 450 750 - 06/2015 - Portugais