

robot *coupe*®

 **POWER MIXERS**



RESTAURANG - STORKÖK - CATERING - BUTIKSKÖK

KOMPAKTA SERIEN

MINI SERIEN

▶ 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.

Handmixer för små volymer

2 000 - 12 500 v/m

▶ CMP

NYHET

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

2 300 - 9 600 v/m

▶ MP Ultra

NYHET

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 liter

100 liter

200 liter

300 liter

MP 350/MP 450 : 9 500 v/m
MP 350 V.V./MP 450 V.V. : 1 500 - 9 000 v/m

9 000 v/m

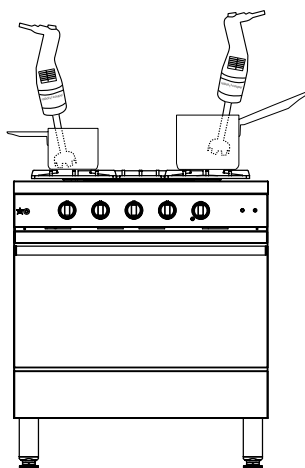
9 500 v/m

▶ Skumning av sås m.m.

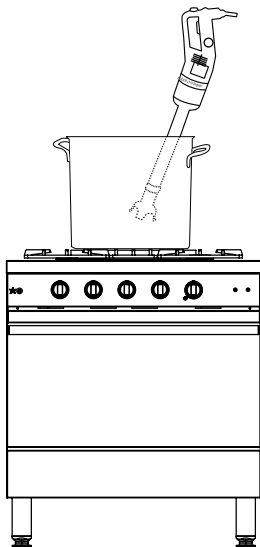
▶ Handmixer för små volymer

▶ Stavmixers för kastruller upp till 45 liter.

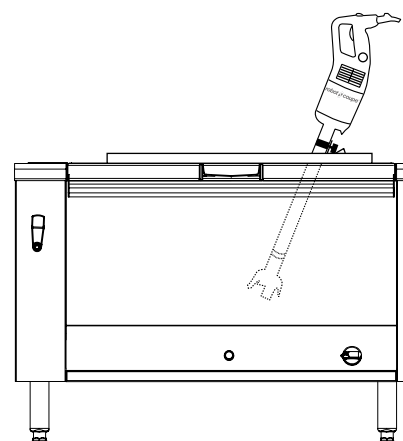
▶ Stavmixers för stora grytor och steamkittlar.



MicroMix Mini MP



CMP



MP Ultra

KOMBISERIEN

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



1000 W

600 mm

740 mm

Ultra MP 800 Turbo

400 liter

9 500 v/m

270 W



190 mm

Mini MP 190 Combi

290 W



185 mm

Mini MP 240 Combi

Handmixer för små volymer

Mixer: 2 000 - 12 500 v/m
Visp: 350 - 1 560 v/m

NYHET

310 W



250 mm

CMP 250 Combi

15 liter

Mixer: 2 300 - 9 600 v/m
Visp: 500 - 1 800 v/m

350 W



220 mm

CMP 300 Combi

30 liter

440 W



350 mm

MP 350 Combi Ultra

50 liter

Mixer: 1 500 - 9 000 v/m
Visp: 250 - 1 500 v/m

500 W



280 mm

MP 450 Combi Ultra

100 liter

500 W



450 mm

MP 450 FW Ultra

100 liter

250 - 1 500 v/m



▶ MINI-SERIEN

▶ Mixar



▶ Skummar



▶ Vispar



HANDMIXER FÖR SMÅ VOLYMER

COMBI

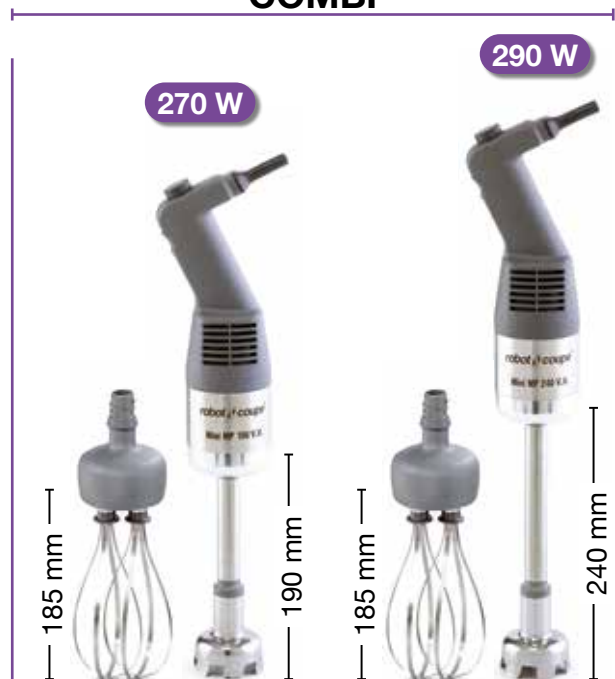


Mini MP
160 V.V.

Mini MP
190 V.V.

Mini MP
240 V.V.

2 000 -
12 500 v/m



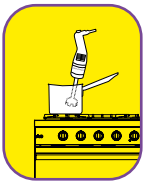
Mini MP
190 Combi

Mini MP
240 Combi

Mixer: 2 000 - 12 500 v/m
Visp: 350 - 1 560 v/m

Mer information på s. 10

▶ MINI-SERIEN



Handmixer med maximal prestanda!

Perfekt för små kvantiteter.

EFFEKTIV

- Varvtal mixer 2 000 - 12 500 v/m.
- Varvtal visp 350 - 1 560 v/m.

ERGONOMISK

Ergonomiskt handtag med ett säkert komfortabelt grepp.

KRAFTFULL

En kraftfull motor (240 - 290W) för ett perfekt resultat och en lång livslängd.



HYGIENISK

Helt löstagbar mixerstav, mixerfot och kniv i rostfritt stål för en perfekt hygien.

Ett exklusivt patent från Robot-Coupe.

ROSTFRI
MIXERFOT



MULTIFUNKTIONELL



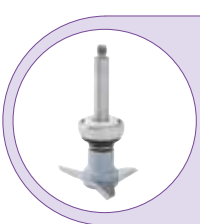
Kniv i rostfritt stål för soppor, sås och dressingar.



Skummingsverktyg för skumning av sås.



► **Mixar**



► **Vispar**



PERFEKT FÖR GRYTOR PÅ BÄNK OCH SPIS

COMBI

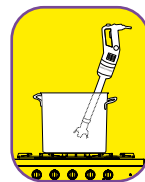


2 300 - 9 600 v/m

Mixer: 2 300 - 9 600 v/m

Visp: 500 - 1 800 v/m

► KOMPAKTA SERIEN CMP



Kompakt, kraftfull och lätt att använda.

ERGONOMISK

Kompakt, lätt och enkel att använda.

KRAFTFULL

Högeffektiv motor:

+15% kraft för en optimerad mixning.

HYGIENISK

Löstagbar mixerfot och kniv i rostfritt stål för en snabb rengöring och ett enkelt underhåll.



MULTIFUNKTIONELL

100% rostfri mixerfot.



Specialdesignad kniv för ett perfekt resultat på ett ögonblick.



ANVÄNDARVÄNLIG

Variabelt varvtal underlättar arbetet.

INNOVATIV



ERGONOMISK

Tappen på motorblockets undersida håller maskinen på plats och underlättar arbetet.

Tappen kan även användas som en sladdvinda vilket förlänger sladdens livslängd.

ROSTFRI
MIXERFOT

LÖSTAGBAR SLADD

- 1 Den nya patenterade sladdkopplingen "EasyPlug" gör det lätt att byta sladd, om den blivit skadad.
- 2 Den gröna indikeringslampan är släckt om sladden är defekt eller inte korrekt intryckt.

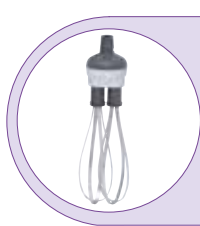


STORA SERIEN

Mixar



Vispar



STAVMIXERS FÖR STORA GRYTOR OCH STEAMKITTLAR

NYHET

1000 W

850 W

750 W

500 W

440 W

MP 350 Ultra MP 450 Ultra MP 550 Ultra MP 600 Ultra MP 800 Turbo

COMBI

500 W

500 W

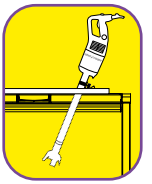
440 W

MP 350 Combi Ultra MP 450 Combi Ultra MP 450 F.W. Ultra

MP 350/MP 450 : 9 500 v/m MP 350 V.V./MP 450 V.V. : 1 500 - 9 000 v/m	9 000 v/m	9 500 v/m	9 500 v/m	Mixer: 1 500 - 9 000 v/m Visp: 250 - 1 500 v/m	250 à 1 500 v/m
--	-----------	-----------	-----------	---	-----------------------

Mer information på s. 10

STORA SERIEN



STORA SERIEN MP ULTRA

Kraftfull, effektiv och ergonomisk !

ERGONOMISK

Användarvänligt, ergonomiskt handtag underlättar mixningen.



Variabelt varvtal för utökad kontroll över beredningarna.

KRAFTFULL

Högeffektiv motor **+20%** kraft för en optimerad mixning.

ROBUST

Kraftfullt motorblock i rostfritt stål för intensivt bruk.

robot coupe
MP 450 Ultra

INNOVATIV



PRAKTISK

Tappen på motorblockets undersida håller maskinen på plats och underlättar arbetet.

Tappen kan även användas som en sladdvinda vilket förlänger sladdens livslängd.

INNOVATIV



ROSTFRI
MIXERFOT



HYGIENISK

Löstagbar mixerfot och kniv för en enkel rengöring och underhåll.

EasyGrip:

Praktiskt lätt löstagbart handtag.

NYHET



LÖSTAGBAR SLADD

- 1 Den nya patenterade sladdkopplingen "EasyPlug" gör det lätt att byta sladd, om den blivit skadad.
- 2 Den gröna indikeringslampan är släckt om sladden är defekt eller inte korrekt intryckt.



▶ GRYTSUPPORT - MP/CMP

Lätt att montera, vinklas och användas för ett optimalt resultat.

Diagonalsupport

Tre längder för grytor med en diameter på:

- Ø 330 - 650 mm
- Ø 500 - 1 000 mm
- Ø 850 - 1 300 mm



Kantsupport

Fästs på kanten av grytan



▶ KOMBISERIEN

Både mixer och visp: MMP Combi, CMP Combi, MP Combi, CMP FW och MP FW.

KRAFTFULL

Högeffektiv motor +15% kraft för en optimerad mixning.

ANVÄNDARVÄNLIG

Enkel manövrerbar varvtalsväljare.

ERGONOMISK

Användarvänligt, ergonomiskt handtag underlättar mixningen.

EFFEKTIV

Självreglerande varvtal för konstant kraft.



Mini MP

CMP

MP

KRAFTFULLT VÄXELHUS I METALL



TÅLIGT

Drev i metall monterade i ett metallchassi. En kraftfull konstruktion för tunga kompakta beredningar.

HYGIENISKT

Visparna är tillverkade i ett stycke för en optimal hygien.

ERGONOMISKT

Enkel montering och isärtagning av både växelhuss och vispar.

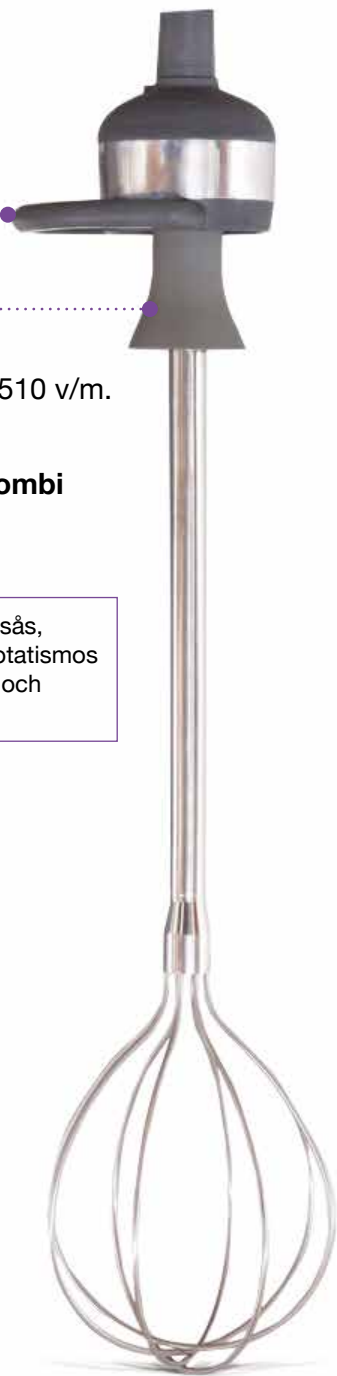
▶ BLANDNINGSVRKYTYG

Ergonomiskt handtag

Gummiskydd

- **Variabelt varvtal**, 150-510 v/m.
- Längd **690 mm**.
- **Tillbehör till MP350 Combi och MP 450 Combi**.

Blandningsverktyg för t ex: sås, soppa, dressing, kräm och potatismos baserat på vatten, mjölk, olja och pulver.



▶ HYGIEN - RENGÖRING

Kniv och mixerfot tas lätt bort i samband med rengöring och underhåll.

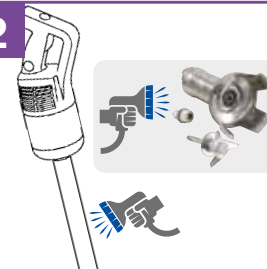


1

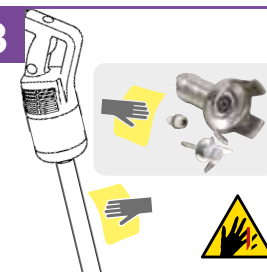


≥5 min

2



3



4



~30'



I linje med riktlinjerna från HACCP rekommenderas att mixerfot och kniv förvaras i kylan efter rengöring.

EN EXKLUSIV TEKNIK!

I korthet

- **Perfekt hygien:** mixerhus, kniv och vispar är helt löstagbara för en snabb och effektiv rengöring. Ett Robot Coupe patent.
- **Robust konstruktion:** samtliga modeller har en kraftfull konstruktion för en lång livslängd.
- **Stor kapacitet:** kraftfull motor för en snabb tillagning och för ett perfekt slutresultat.
- **Effektiv:** konstantfartsregulatorn håller varvtalet konstant under beredningen.



Kapacitet

0,2 dl till 400 liter, beroende på modell.



Utvecklad för

Restaurang, Storkök, Catering, Butikskök och Gatukök.

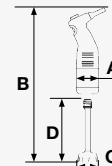


I korthet

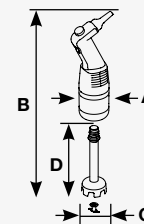
Vilken visp eller stavmixer du än väljer kan du vara säker på att det kommer att bli en tidsbesparande och säker investering.

CE
standard

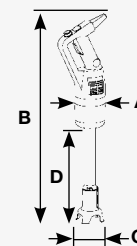
	Elektriska data			Mått (mm)				Vikt (kg)	
	Variabelt varvtal (v/m)	Effekt (Watt)	Anslutning* (Amp.)	A	B	C	D	Netto	Brutto
MicroMix	1 500 - 14 000	220	230 V/50Hz - 1,1	68	430	61	165	1,07	1,44



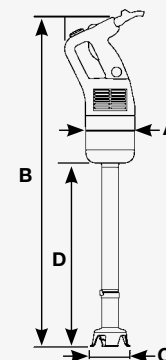
MINI SERIEN	Elektriska data			Mått (mm)				Vikt (kg)	
	Variabelt varvtal (v/m)	Effekt (Watt)	Anslutning* (Amp.)	A	B	C	D	Netto	Brutto
Mini MP 160 V.V.	2 000 - 12 500	240	230 V/50Hz - 1,1	78	430	65	160	1,41	1,94
Mini MP 190 V.V.	2 000 - 12 500	270	230 V/50Hz - 1,3	78	470	65	190	1,5	1,97
Mini MP 240 V.V.	2 000 - 12 500	290	230 V/50Hz - 1,5	78	520	65	240	1,5	2,00



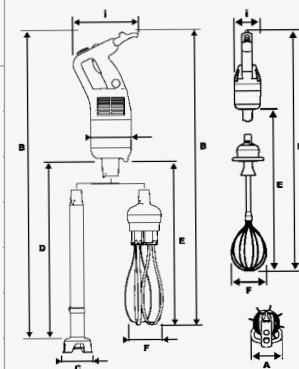
KOMPAKTA SERIEN	Elektriska data			Mått (mm)				Vikt (kg)	
	Variabelt varvtal (v/m)	Effekt (Watt)	Anslutning* (Amp.)	A	B	C	D	Netto	Brutto
CMP 250 V.V.	2 300 - 9 600	310	230V/50 Hz - 1,4	94	619	95	255	3,0	4,7
CMP 300 V.V.	2 300 - 9 600	350	230V/50 Hz - 1,6	94	669	95	305	3,1	4,8
CMP 350 V.V.	2 300 - 9 600	400	230V/50 Hz - 1,7	94	727	95	363	3,3	5,0



STORA SERIEN	Elektriska data			Mått (mm)						Vikt (kg)		
	Varvtal (v/m)		Effekt (Watt)	Anslutning* (Amp.)	A	B	C	D	E	F	Netto	Brutto
	Mixer	Mixer Variabelt varvtal										
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 - 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 - 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



KOMBISE- RIEN	Elektriska data				Mått (mm)						Vikt (kg)	
	Mixer Variabelt varvtal (v/m)	Visp Variabelt varvtal (v/m)	Effekt (Watt)	Anslutning* (Amp.)	A	B	C	D	E	F	Netto	Brutto
Mini MP 190 Combi	2 000 - 12 500	350 - 1 560	270	230V/50 Hz 1,3	78	470	65	190	255	100	1,95	2,68
Mini MP 240 Combi	2 000 - 12 500	350 - 1 560	290	230V/50 Hz 1,5	78	520	65	240	255	100	1,98	2,70
CMP 250 Combi	2 300 - 9 600	500 - 1 800	310	230V/50 Hz 1,4	94	667	95	255	390	120	3,0	4,7
CMP 300 Combi	2 300 - 9 600	500 - 1 800	350	230V/50 Hz 1,6	94	717	95	305	390	120	3,1	4,8
MP 350 Combi Ultra	1 500 - 9 000	250 - 1 500	440	230V/50 Hz 2,1	125	775	100	410	440	120	5,9	8,3
MP 450 Combi Ultra	1 500 - 9 000	250 - 1 500	500	230V/50 Hz 2,3	125	875	100	510	440	120	6,1	8,5
MP 450 FW Ultra	-	250 - 1 500	500	230V/50 Hz 2,3	125	805	-	-	440	120	4,3	6,5
MP 450 XL FW Ultra	-	250 - 1 500	500	230V/50 Hz 2,3	150	1175	-	-	815	175	5,3	8,5



* Finns även med andra spänningar.

robot coupe®

Försäljning - Sverige: 08-570 339 67
E-mail / Order: sweden@robot-coupe.com
Haukadalsgatan 10, 164 40 Kista

Huvudkontor: Tel : + 33 1 43 98 88 33
48 rue des Vignerons - 94300 Vincennes - France
sweden@robot-coupe.com

Reservdelar, tillbehör, service: RMS Service Partners
08-514 936 60 info@servicepartner-rms.se
Haukadalsgatan 10, 164 40 Kista
www.robot-coupe.com

ÅTERFÖRSÄLJARE:

STANDARD:

Maskinerna överensstämmer:

- Med följande europeiska direktiv och nationella lagstiftningar som införlivar dessa direktiv: 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.
- Med följande harmoniserad europeisk standard samt standard om säkerhet och hygien: EN ISO 12100:2010, EN 60204-1:2006, EN 60529: IP 55, IP 34, EN 12853.

