

robot coupe®

EL MİKSERLERİ



LOKANTALAR – ZİNCİRLER – OTELLER

KOMPAKT

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.Özel Küçük
Karışımlar2 000 -
12 500 dev/dak

▶ CMP

YENİ

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 litre

30 litre

45 litre

2 300 - 9 600 dev/dak

▶ MP Ultra

YENİ

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

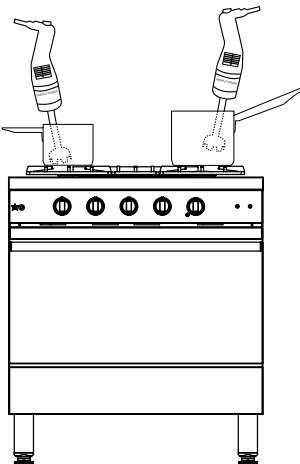
MP 600 Ultra

50 litre

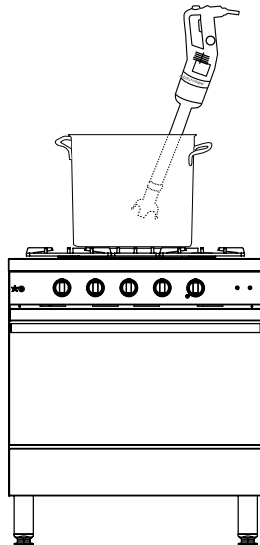
100 litre

200 litre

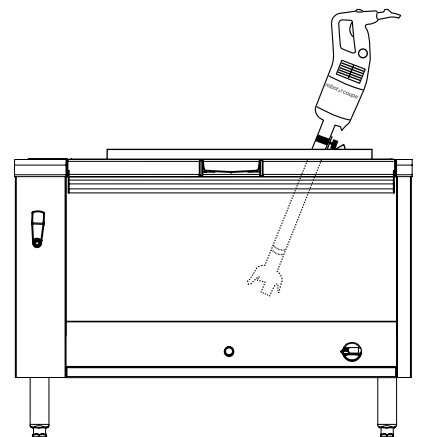
300 litre

MP 350/MP 450: 9 500 dev/dak
MP 350 V.V./MP 450 V.V.:
1 500 - 9 000 dev/dak9 000
dev/dak9 500
dev/dak▶ Özel
Emülsiyonlar▶ Küçük miktarda
Karışımlar▶ 45 lt.'ye kadar kazanlar
için, restoran hizmetine
özel▶ Özel kullanım, catering ve
yoğun kullanım için

MicroMix Mini MP



CMP



MP Ultra

KOMBI

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



1000 W

Ultra MP 800 Turbo

400 litre

Mikser: 2 000 - 12 500 dev/dak
Çırpıcılar: 350 - 1 560 dev/dak

250 W



Mini MP 190 Combi

270 W



Mini MP 240 Combi

Özel Küçük Karışımlar

Mikser: 2 000 - 12 500 dev/dak
Çırpıcılar: 350 - 1 560 dev/dak

310 W



CMP 250 Combi

15 litre

Mikser: 2 300 - 9 600 dev/dak
Çırpıcılar: 500 - 1 800 dev/dak

YENİ

350 W



CMP 300 Combi

30 litre

440 W



MP 350 Combi Ultra

50 litre

Mikser: 1 500 - 9 000 dev/dak
Çırpıcılar: 250 - 1 500 dev/dak

500 W



MP 450 Combi Ultra

100 litre

500 W



MP 450 FW Ultra

100 litre

250 - 1 500 dev/dak



▶ MİNİ SERİ

▶ Karıştırma



▶ Emülsiyon Haline Getirme



▶ Çırpma



ÖZEL KÜÇÜK KARIŞIMLAR

KOMBİ



Mini MP
160 V.V.

Mini MP
190 V.V.

Mini MP
240 V.V.

2 000 -
12 500 dev/dak



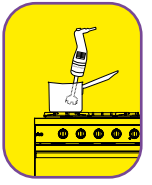
Mini MP
190 Combi

Mini MP
240 Combi

Mikser: 2 000 - 12 500 dev/dak
Çırpıcılar: 350 - 1 560 dev/dak

Sayfa 10'da daha fazla bilgi bulabilirsiniz

▶ MİNİ SERİ



Mini boyut, maksimum performans!

Özel soslar, emülsiyonlar ve küçük karışımlar.

DEĞİŞKEN HIZLI

- Mikser: 2 000 - 12 500 dev/dak
- Çırpıcılar: 350 - 1 560 dev/dak

ERGONOMİ

Sapın şekli iyi kavrama ve **böylece kullanıcının yorgunluğunu azaltmak** için özel olarak dizayn edilmiştir.

GÜÇ

Arttırılmış uzun bir ömür için modele göre 240 W ila 290 W güçlü motor!



HİJYEN

Kusursuz bir hijyen için **bıçak ve boru sökülebilir**, Robot-Coupe patentli özel tertibat. **Paslanmaz çelik boru, çan ve bıçak** uzun ömür sağlar.

Mini MP 190 V.V. ve Mini MP 240 V.V. modelleri için çıkartılabilir çan biçiminde uç.

ÇOK FONKSİYONLU



Ekstra güçlendirilmiş paslanmaz bıçak kusursuz bir hijyen sağlar ve çorbalar, yağlı salçalı dondurma ve soslar hazırlamak için öngörülmüştür.



Soğuk veya sıcak sosları havalandırmak ve köpüklemek için **sökülebilir bir paslanmaz emülsiyonlayıcı disk**.



▶ CMP KOMPAKT SERİ

YENİ

▶ Karıştırma



▶ Çırpma



RESTORANLARA ÖZEL

KOMBİ

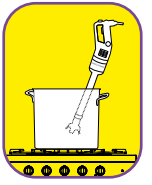


2 300 - 9 600 dev/dak



Mikser: 2 300 - 9 600 dev/dak
Çırpıcılar: 500 - 1 800 dev/dak

▶ CMP KOMPAKT SERİ



Kompakt, kullanışlı, verimli.
Restoranlara Özel.

ERGONOMİ

Kompakt, hafif, kullanımı kolay cihaz.

GÜÇ

Güçlendirilmiş motor: %15 daha fazla güç sayesinde her zamankinden daha verimli bir makine.

HİJYEN

Daha kolaylaştırılmış bir temizlik ve bakım için, sökülebilir paslanmaz çan ve paslanmaz bıçak.

PERFORMANS

CMP Kombi (mikser+çırpıcı) modeller de tamamı paslanmaz yeni bir çan ile donatılmıştır.

En kısa süre içinde en ince ürünü elde edebileceğiniz en iyi karıştırma kalitesi.

KONFOR

Ayrıntılı karışımlar için kullanım esnekliği sağlayan değişken hız.

İNOVASYON

ERGONOMİ

Mükemmel kullanım kabiliyeti ve yüksek çalışma konforu için tencerenin kenarında dayanak ve mil olarak kullanılabilen motor bloku tırnağı.

Saklama kolaylığı ve optimum kullanım ömrü için yeni elektrik kablosu sarma sistemi.

PASLANMAZ
ÇELİK
ÇAN

SATIŞ SONRASI SERVİS: ÇIKARILABİLİR ELEKTRİK KABLOSU

- 1 Satış sonrası servis müdahalesi sırasında elektrik kablosunun kolayca değiştirilmesini sağlayan "EasyPlug" patentli yeni sistem.
- 2 Voltaj gösterge ışığı: elektrik kablosunun arızalanması durumunda hızlı saptama. Kablo hasar görmemişse ve her iki tarafta (duvar prizi ve EasyPlug) doğru şekilde bağlanmışsa gösterge yanar.

YENİ



İNOVASYON



► BÜYÜK SERİ

► Karıştırma



► Çırpma



ÖZEL KURUMLAR / CATERING, YOĞUN KULLANIM

YENİ

1000 W

850 W

750 W

500 W

440 W

KOMBİ

500 W

440 W

500 W

MP 350 Ultra 350 mm

MP 450 Ultra 450 mm

MP 550 Ultra 550 mm

MP 600 Ultra 600 mm

MP 800 Turbo 740 mm

MP 350 Combi Ultra 350 mm

280 mm

MP 450 Combi Ultra 450 mm

MP 450 FW Ultra 450 mm

MP 350/MP 450:
9 500 dev/dak
MP 350 V.V./MP 450 V.V.:
1 500 - 9 000 dev/dak

9 000 dev/dak

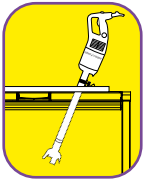
9 500 dev/dak

9 500 dev/dak

Mikser: 1 500 - 9 000 dev/dak
Çırpıcılar: 250 - 1 500 dev/dak

250 - 1 500 dev/dak

► BÜYÜK SERİ



MP ULTRA BÜYÜK SERİ

Daha da verimli ve ergonomik!

ERGONOMİ

Mükemmel kullanım rahatlığı sağlayan ergonomik sap.



MP V.V. ve MP Combi modellerinde, daha iyi bir kullanım konforu için **çok daha ergonomik hız düğmeleri.**

PERFORMANS

Güçlendirilmiş motor: %20 daha fazla güç sayesinde her zamankinden daha verimli bir makine.

Karıştırma süresini optimize etmek için **artırılan performans.**

UZUN ÖMÜR

Paslanmaz motor bloğu sayesinde sağlam yapı.

robot coupe
MP 450 Ultra

İNOVASYON



ERGONOMİ

Mükemmel kullanım kabiliyeti ve yüksek çalışma konforu için tencerenin kenarında dayanak ve mil olarak kullanılabilen motor bloku tırnağı.

Saklama kolaylığı ve optimum kullanım ömrü için yeni elektrik kablosu sarma sistemi.

İNOVASYON



HİJYEN

Daha kolaylaştırılmış bir temizlik ve bakım için, sökülebilir paslanmaz çan ve paslanmaz bıçak.

Yeni çıkarılabilir EasyGrip Kullanımı daha kolay hale getirmek için, makinenein ağırlığı dağıtılmıştır!

YENİ



SATIŞ SONRASI SERVİS: ÇIKARILABİLİR ELEKTRİK KABLOSU

- 1 Satış sonrası servis müdahalesi sırasında elektrik kablosunun kolayca değiştirilmesini sağlayan "EasyPlug" patentli yeni sistem.
- 2 Voltaj gösterge ışığı: elektrik kablosunun arızalanması durumunda hızlı saptama. Kablo hasar görmemişse ve her iki tarafta (duvar prizi ve EasyPlug) doğru şekilde bağlanmışsa gösterge yanar.



İNOVASYON

▶ MP/CMP TENCERE DESTEKLERİ

Mikseri zahmetsizce eğmenize veya tutmak zorunda kalmadan çalıştırmanıza olanak tanır. Tamamen paslanmaz çelik ve tamamen çıkarılabilir destekler, kolay temizlenir ve çok pratiktir.

Ayarlanabilir tencere destekleri

İsteğe bağlı olarak üç tencere desteği sunulur. Tencerenin boyuna göre ayarlanabilirler:

- Ø 330 mm'den 650 mm'ye kadar tencere.
- Ø 500 mm'den 1000 mm'ye kadar tencere.
- Ø 850 mm'den 1300 mm'ye kadar tencere



Evrensel tencere desteği

Tüm tencere çaplarına kolayca uyum sağlar.



▶ KOMBİNE SERİSİ

Mini MP Combi, CMP Combi, MP Combi Ultra ve MP FW'de bulunan Robot-Coupe çırpıcı aksesuarı emülsiyonlaştırma, karıştırma, kırma, çırpma ve yoğurma olanağı sunacaktır.

GÜÇ

Güçlendirilmiş motor: %15 daha fazla güç sayesinde her zamankinden daha verimli bir makine.

ÇALIŞMA KOLAYLIĞI

Tek elle kolay kullanılabilen hız değiştirme düğmesi

ERGONOMİ

Mükemmel kullanım rahatlığı sağlayan ergonomik sap.

KONFOR

Ayrıntılı karışımlar için hızın kendinden ayarlanma ilkesi.



Mini MP

CMP

MP

METAL ÇIRPICI KUTUSU



SAĞLAMLIK

Ciddi güçlere dayanma olanağı sunacak düzeyde sağlamlık sağlayan 2 madeni tablanın içinde metal dişliler.

HİJYEN

Mükemmel hijyen sağlamak için kalıplı çırpma telleri.

ERGONOMİ

Çırpma telleri kutuya ve kutu da motor blokuna hızla takılarak Montaj ve demontaj kolaylığı sağlanır.

KARIŐTIRICI ALET

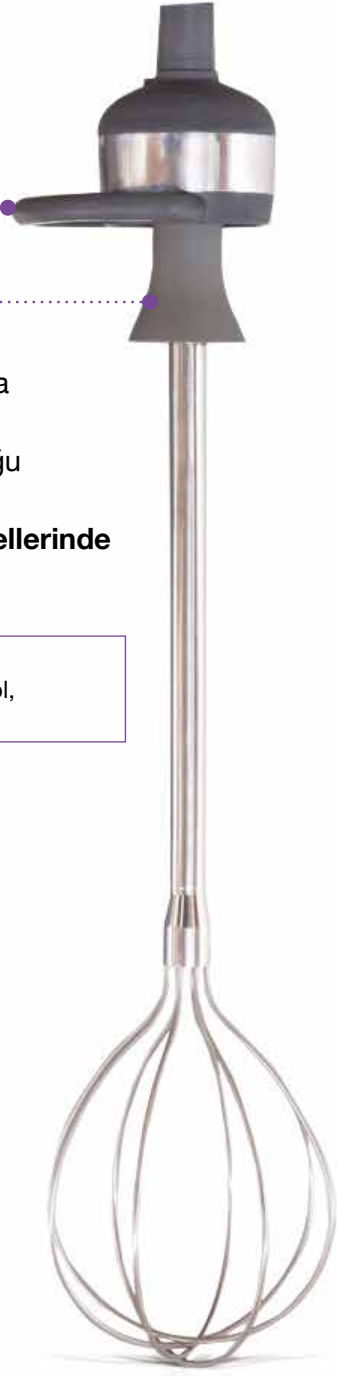
Ergonomik sap

Kauçuk koruma

- 150 ila 510 devir/dakika **deęiŐtirilebilir hız**
- Cihazın toplam uzunluęu **690 mm.**
- **MP Combi Ultra modellerinde isteğe bağlı.**

Uygulamalar:

Ayran - meyve suyu, profiterol, baharatlar + soslar.

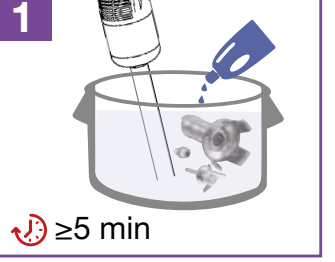


TEMİZLEME TAVSİYELERİ TEMİZLEME

Kolay çıkarılan çan
biçimindeki uç ve bıçak

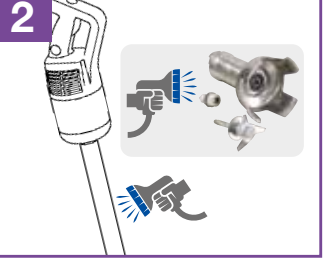


1

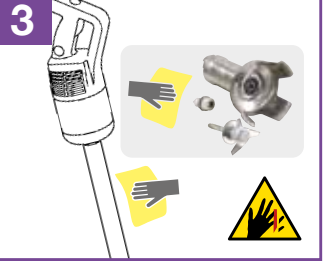


≥5 min

2



3



4



~30'



Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları (HACCP) prosedürü gereğince, kullanıcılara çanı ve bıçağı temizledikten sonra soğuk odada saklamalarını öneriyoruz.

EŐSİZ BİR TEKNOLOJİ

Başlıca yararları:

- **Mükemmel Hijyen:** Ayak, bıçak, çan ve çırpma bölümü kolaylıkla sökülebilir olması, **bir Robot-Coupe özelliği.**
- **Sağlam Makine:** Makinelerin dizaynı ve makinelerde kullanılan materyaller, dayanıklı bir makine garanti eder.
- **Yüksek İşleme Kapasitesi:** Hızlı ve kaliteli bir üretim yapan güçlü motor.
- **Kolay Bakım:** Tamamı paslanmaz çelik ayak, çan, bıçak ve çırpıcı.
- **Kompakt Modeller:** Kullanımı kolay ve yer kaplamaz. Küçük miktarları bile işleyecek 5 model seçeneği.



Tencere kapasitesi

2 ile 400 litre arası.



Kullanıcılar

Restoranlar, zincirler, oteller.

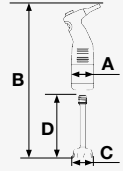


Kısaca

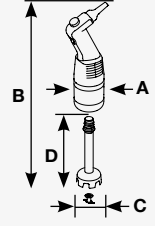
Hijyene dayalı performans, kolay kullanım, çoklu fonksiyon, uzun ömür ve karlılığı onu piyasadaki en iyi seçim yapıyor.

CE
Normu

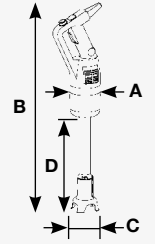
	Elektrik özellikleri			Boyutlar (mm)				Ağırlık (kg)	
	Değişken hızlı (dev/dak)	Güç (Watt)	Voltaj* (Amp.)	A	B	C	D	net	Ambalajlı
MicroMix	1 500 - 14000	220	230 V/50Hz - 1,1	68	430	61	165	1,07	1,44



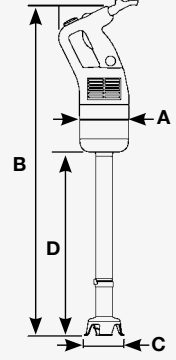
MINİ SERİ	Elektrik özellikleri			Boyutlar (mm)				Ağırlık (kg)	
	Değişken hızlı (dev/dak)	Güç (Watt)	Voltaj* (Amp.)	A	B	C	D	net	Ambalajlı
Mini MP 160 V.V.	2 000 - 12 500	240	230 V/50Hz - 1,1	78	430	65	160	1,41	1,94
Mini MP 190 V.V.	2 000 - 12 500	270	230 V/50Hz - 1,3	78	470	65	190	1,5	1,97
Mini MP 240 V.V.	2 000 - 12 500	290	230 V/50Hz - 1,5	78	520	65	240	1,5	2,00



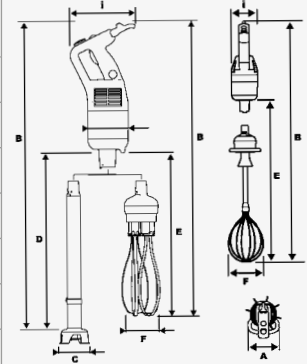
KOMPAKT SERİ	Elektrik özellikleri			Boyutlar (mm)				Ağırlık (kg)	
	Değişken hızlı (dev/dak)	Güç (Watt)	Voltaj* (Amp.)	A	B	C	D	net	Ambalajlı
CMP 250 V.V.	2 300 - 9 600	310	230V/50 Hz - 1,4	94	619	95	255	3,0	4,7
CMP 300 V.V.	2 300 - 9 600	350	230V/50 Hz - 1,6	94	669	95	305	3,1	4,8
CMP 350 V.V.	2 300 - 9 600	400	230V/50 Hz - 1,7	94	727	95	363	3,3	5,0



BÜYÜK SERİ	Elektrik özellikleri				Boyutlar (mm)						Ağırlık (kg)	
	Hızlı (dev/dak)		Güç (Watt)	Voltaj* (Amp.)	A	B	C	D	E	F	net	Ambalajlı
	Mikser	Mikser Değişken hızlı										
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



KOMBİ SERİ	Elektrik özellikleri				Boyutlar (mm)						Ağırlık (kg)	
	Mikser Değişken hızlı (dev/dak)	Çırpıcılar Değişken hızlı (dev/dak)	Güç (Watt)	Voltaj* (Amp.)	A	B	C	D	E	F	net	Ambalajlı
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



*Kullanılabilir başka voltajlar.

robot coupe®

Fransa, Uluslararası ve
Pazarlama Genel Müdürlükleri:

Tél.: 01 43 98 88 33

48, Rue des Vignerons

94305 Vincennes Cedex - France

email: international@robot-coupe.com

www.robot-coupe.com

DİSTRİBİTÖR

NORMLAR:

Cihaz:

- Aşağıdaki Avrupa yönetmeliklerine ve bunların yerine geçen ulusal yasalara uygundur: 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.
- Aşağıdaki Avrupa normlarına ve güvelik ve hijyen ile ilgili hükümleri belirten normlara uygundur: EN ISO 12100:2010, EN 60204-1:2006, EN 60529: IP 55, IP 34, EN 12853.

