

robot @ coupe®



РУЧНЫЕ МИКСЕРЫ

НОВИНКА

НОВИНКА



ДЛЯ РЕСТОРАНОВ - СТОЛОВЫХ И ФАБРИК - КУХОНЬ

ФУНКЦИЯ МИКСЕРА

▶ CMP, CMP Combi, MP Ultra, MP Combi Ultra



Кнопка смены режимов скорости расположена в верхней части ручки для удобства регулировки (только на моделях V.V.).



Форма ручки специально разработана для удобного захвата и легкой работы.



Разборная конструкция штанги и ножа облегчает уход. Это эксклюзивное устройство, запатентованное компанией Robot-Coupe, соответствует процедуре HACCP.



Нож, штанга и насадка (только для моделей MP Ultra) выполнены из нержавеющей стали, что увеличивает срок эксплуатации.



Литой нож для прочности и гигиеничности. Профиль и заточка ножа обеспечивают превосходное качество измельчения.

▶ НАСАДКА ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ*

ПРОЧНОСТЬ

- Устойчивая конструкция

ДОЛГОВЕЧНОСТЬ

- Исключительно долгий срок эксплуатации

ГИГИЕНА

- Разборная конструкция различных элементов насадки позволяет разобрать и собрать их за несколько секунд (инструмент поставляется с аппаратом) и обеспечивает простоту и удобство ухода.



* Запатентованная система на моделях MP 350 Ultra, MP 450 Ultra, MP 550 Ultra, MP 600 Ultra, MP 350 V.V. Ultra, MP 450 V.V. Ultra, MP 350 Combi Ultra, MP 450 Combi Ultra

КОМПАК

▶ CMP

МИНИ

▶ Mini MP

НОВИНКА

См. отдельную документацию



Mini MP 160V.V.
Mini MP 190 V.V.
Mini MP 240 V.V.

**Специально для
маленьких порций**

2000 - 12 500
об/мин



CMP 250 V.V.
CMP 300 V.V.
CMP 350 V.V.

15 литров 30 литров 45 литров

2300 - 9600 об/мин

▶ MP Ultra

БЛОК ДВИГАТЕЛЯ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ



MP 350 Ultra
MP 450 Ultra
MP 550 Ultra
MP 600 Ultra

50 литров 100 л 200 л 300 л

MP 350/MP 450 : 9500 об/мин
MP 350 V.V./MP 450 V.V. :
1500 - 9000 об/мин

9000 об/мин

9500 об/мин



КОМБИ

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

БЛОК ДВИГАТЕЛЯ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

НОВИНКА

1000 W



MP 800 Turbo

400 л

9500 об/мин

НОВИНКА

250 W



Mini MP 190 Combi

270 W



Mini MP 240 Combi

Spécial Petites préparations

Миксер: 2000-12500 об/мин
Венчик: 350-1560 об/мин

270 W



CMP 250 Combi

300 W



CMP 300 Combi

15 литров

30 литров

Миксер: 2300-9600 об/мин
Венчик: 500-1800 об/мин

440 W



MP 350 Combi Ultra

50 литров

Миксер: 1500-9000 об/мин
Венчик: 250-1500 об/мин

500 W



MP 450 Combi Ultra

100 л

500 W



MP 450 FW Ultra

100 л

250-1500 об/мин



Эксклюзивная техника!



Преимущества модели:

- **Идеальная гигиена:** штанга, нож и насадка легко разбираются - **эксклюзивный патент Robot-Coupe**.
- **Надежность аппарата:** выбор материалов и тщательно разработанная конструкция обеспечивают долгий срок службы.
- **Высокая производительность:** повышенная мощность двигателя позволяет работать с большим объемом и обеспечивает высокое качество конечного продукта.
- **Простой уход:** трубка, насадка, нож и венчик полностью изготовлены из нержавеющей стали.
- **Компактность модели:** небольшой размер и удобное управление.



Емкость кастрюли:

От 1 до 400 литров, в зависимости от модели.



Назначение:

Рестораны, столовые, фабрики-кухни, ясли



Коротко:

По качеству гигиены, простоте использования, длительности срока службы, разнообразию и производительности эти миксеры являются лучшими на рынке.

▶ MP 800 Turbo



МОЩНОСТЬ

- Двигатель 1000 Вт.
- Новая технология EBS: электронная система ускорителей, повышающая эффективность двигателя.

ВЫСОКАЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ

- Разборная трубка длиной **740 mm**
- Емкость кастрюли: **400 литров**

ЭРГОНОМИЯ

- **Двойная эргономичная ручка** для более удобной работы.

*Electronic Booster System



▶ КРЕПЛЕНИЯ К КАСТРЮЛЕ*

- Целиком из нержавеющей стали, полностью разбираемые, удобные для очистки и эргономичные.
- Для полного удобства пользователя и автономной работы аппарата.

1 УНИВЕРСАЛЬНОЕ КРЕПЛЕНИЕ*

Для всех Ø кастрюль



*прикрепить к кастрюле

3 РЕГУЛИРУЕМЫХ КРЕПЛЕНИЯ

Для кастрюль Ø:

- 330 - 650 мм.
- 500 - 1000 мм.
- 850 - 1300 мм.

* кроме модели MP 800 Turbo

МИНИ ГАММА

▶ **Mini MP 160 V.V., Mini MP 190 V.V., Mini MP 240 V.V. (1+2)**
Mini MP 190 Combi, Mini MP 240 Combi (1+2+3)

1. НОЖ



2. ДИСК ДЛЯ ВСПЕНИВАНИЯ



3. ВЕНЧИК



▶ 3 аксессуара

- **нож** для приготовления, супов-пюре и соусов.
- **диск для вспенивания** для приготовления муссов и воздушных соусов, горячих и холодных.
- **венчик** для взбивания белков, безе, взбитых сливок кремов и приготовления картофельного пюре.
 - Усиленный полностью металлический редуктор венчика обеспечивает исключительную прочность аппарата.
 - Форма венчика специально разработана для получения более пышной массы взбитых белков.
 - Съемные и разборные рабочие насадки для идеальной гигиены, это эксклюзивное запатентованное устройство компании Robot-Coupe.

ФУНКЦИЯ ВЕНЧИКА / ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПЮРЕ

► CMP Combi, MP Combi Ultra и MP FW Ultra



Кратковременный и непрерывный режим работы, а также, в зависимости от модели, плавная регулировка скорости для удобства использования в соответствии с консистенцией продукта.



Вентиляционная решетка в верхней части корпуса обеспечивает защиту от попадания влаги.



Высокопрочная металлическая коробка венчика.

► МЕТАЛЛИЧЕСКАЯ КОРОБКА ВЕНЧИКА

ПРОЧНОСТЬ

- Зубчатая передача, поддерживаемая **2 металлическими фланцами** обеспечивает высокую прочность и позволяет выдерживать большие нагрузки.

ЭРГОНОМИЧНОСТЬ

- Крепления венчиков и редуктора отличаются простотой и обеспечивают быструю сборку аппарата.

ГИГИЕНА

- Литая конструкция венчиков гарантирует идеальные гигиенические условия приготовления блюд.



► НАСАДКА-СМЕСИТЕЛЬ

Используется только с моделями MP 350 Combi Ultra, MP 450 Combi Ultra и MP 450 FW Ultra



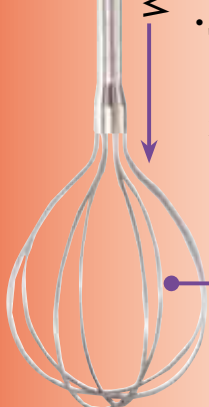
Эргономичная ручка

Резиновая прокладка

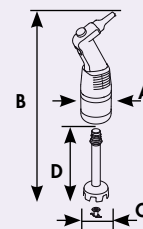
- Редуктор со стальными шестернями и металлическими фланцами для высокой прочности
- Регулируемая скорость 150-510 об/мин
- Длина насадки 690 мм
- Для приготовления смесей на основе дегидрированных ингредиентов, таких как хлопья пюре, порошковые супы, специи, соусы.

610 мм

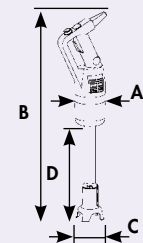
Ø 175 мм



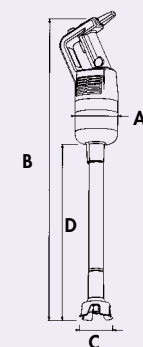
ГАММА МИНИ	Электрические характеристики			Размеры (в мм)				Вес (кг)	
	Переменная скорость (об/мин)	Мощность (Вт)	Напряжение* (А)	A	B	C	D	нетто	в упаковке
Mini MP 160 V.V.	2000 - 12500	220	230 V/50Hz 1,1	78	430	65	160	1,41	1,94
Mini MP 190 V.V.	2000 - 12500	250	230 V/50Hz 1,3	78	470	65	190	1,44	1,97
Mini MP 240 V.V.	2000 - 12500	270	230 V/50Hz 1,5	78	520	65	240	1,47	2,00



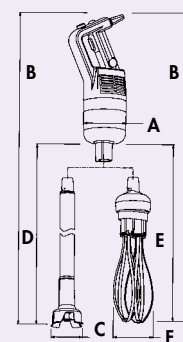
ГАММА КОМПАКТ	Электрические характеристики			Размеры (в мм)				Вес (кг)	
	Переменная скорость (об/мин)	Мощность (Вт)	Напряжение* (А)	A	B	C	D	нетто	в упаковке
CMP 250 V.V.	de 2300 - 9600	270	230 V/50 Hz 1,1	94	610	90	255	3,0	4,7
CMP 300 V.V.	de 2300 - 9600	300	230 V/50 Hz 1,2	94	660	90	305	3,1	4,8
CMP 350 V.V.	de 2300 - 9600	350	230 V/50 Hz 1,4	94	718	90	363	3,3	5,0



ГАММА МАКСИ	Электрические характеристики				Размеры (в мм)						Вес (кг)	
	Скорость (об/мин)		Мощность (Вт)	Напря- жение* (А)	А	В	С	D	Е	F	нетто	в упа- ковке
	Миксер	Миксер Переменная скорость										
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 - 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 - 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



ГАММА КОМБИ	Электрические характеристики				Размеры (в мм)						Вес (кг)	
	Миксер Переменная скор. (об/мин)	Венчик Переменная скор. (об/мин)	Мощность (Вт)	Напряжение* (А)	A	B	C	D	E	F	нетто	в упаковке
Mini MP 190 Combi	2000 - 12500	350 - 1560	250	230 V 50 Hz - 1,3	78	470	65	190	255	100	1,95	2,68
Mini MP 240 Combi	2000 - 12500	350 - 1560	270	230 V 50 Hz - 1,5	78	520	65	240	255	100	1,98	2,70
CMP 250 Combi	2300 - 9600	500 - 1800	270	230 V 50 Hz - 1,1	94	610	90	255	390	120	3,0	4,7
CMP 300 Combi	2300 - 9600	500 - 1800	300	230 V 50 Hz - 1,4	94	660	90	305	390	120	3,1	4,8
MP 350 Combi Ultra	1500 - 9000	250 - 1500	440	230 V 50 Hz - 2,1	125	775	100	410	440	120	5,9	8,3
MP 450 Combi Ultra	1500 - 9000	250 - 1500	500	230 V 50 Hz - 2,3	125	875	100	510	440	120	6,1	8,5
MP 450 FW Ultra		250 - 1500	500	230 V 50 Hz - 2,3	125	805	120	460	440	120	4,3	6,5



*Имеются другие параметры напряжения.

robot coupe®

ИЗГОТОВЛЕНО ВО ФРАНЦИИ
КОМПАНИЕЙ ROBOT-COUPÉ s.n.c.

Генеральная дирекция, Франция, Международная
дирекция и маркетинг:
48, rue des Vignerons
94305 Vincennes Cedex - France
Tél.: + 33 1 43 98 88 33 - Fax : + 33 1 43 74 36 26
email : international@robot-coupe.com

www.robot-coupe.com

Дистрибьютор

НОРМЫ :

Аппараты соответствуют:

- Положениям европейских директив, а также национальному законодательству, в которое они преобразованы: 98/37/CEE, 73/23/CEE, 89/336/CEE, 89/109/CEE, 2002/72/CEE.
- Положениям стандартизованных европейских норм, указанных выше, а также норм в отношении техники безопасности и гигиены: EN 292 - 1 и 2, EN 60204 - 1, 1998, EN 12853.

