

robot coupe®



STAAFMIXERS

NIEUW



robot coupe
MP 600 Ultra



robot coupe
MP 450 Combi
Ultra

NIEUW



robot coupe



robot coupe



RESTAURANTS - INSTELLINGEN - TRAITEURS

MIXER FUNCTIE

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



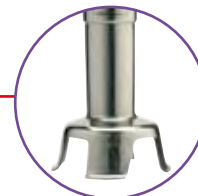
Toerenregelaar bovenop het apparaat voor het gemakkelijk en zichtbaar instellen van de snelheid (alleen bij de V.V. modellen).



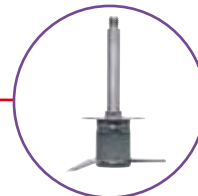
De vorm van de handgreep is speciaal ontworpen voor een goede houvast en om zonder enige moeite met het toestel te kunnen werken.



Staf en mes geheel demonteerbaar, exclusief gepatenteerd Robot-Coupe systeem, voor gemakkelijke reiniging en perfecte hygiëne (en onderhoudsgemak). Dit exclusieve door Robot-Coupe gepatenteerde systeem sluit aan op de **HACCP procedure**.



Roestvrijstalen staf, klok en mes voor een langere levensduur (alleen bij de MP Ultra modellen).



Nagegoten mes om perfecte hygiëne te waarborgen en speciaal geslepen om optimale snijkwaliteit en hoog rendement te garanderen.

▶ GEHEEL ROESTVRIJSTALEN KLOK*

STEVIGHEID

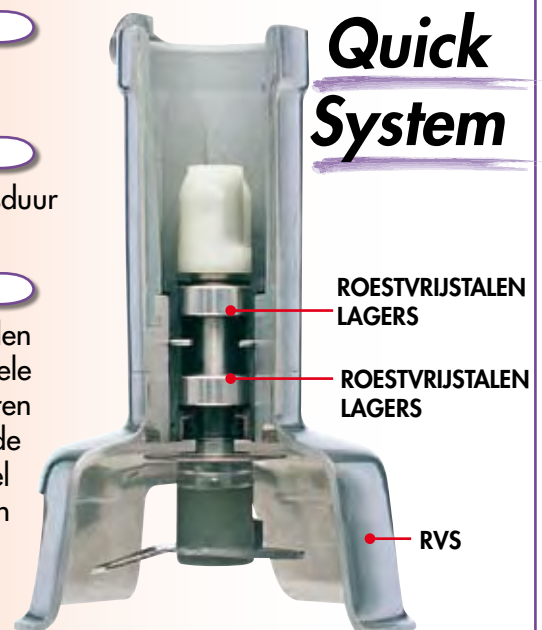
- Nog sterker

ZUINIGHEID

- Uitzonderlijk lange levensduur

HYGIËNISCH

- De verschillende onderdelen van de klok zijn in enkele seconden te demonteren (met het meegeleverde gereedschap) om ze snel en gemakkelijk te kunnen



* Gepatenteerd systeem verkrijgbaar op de modellen 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.

COMPACT

▶ CMP

MINI

▶ Mini MP

NIEUW

See individual product descriptions



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

Speciaal voor het bereiden van kleine hoeveelheden

2000 tot 12 500 tpm



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

15 liter 30 liter 45 liter

2300 tot 9600 tpm

▶ MP Ultra **Roestvrijstalen motorblok**



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

50 liter 100 liter 200 liter 300 liter

MP 350/MP 450 : 9500 tpm
MP 350 V.V./MP 450 V.V. : 1500 tot 9000 tpm

9000 tpm

9500 tpm



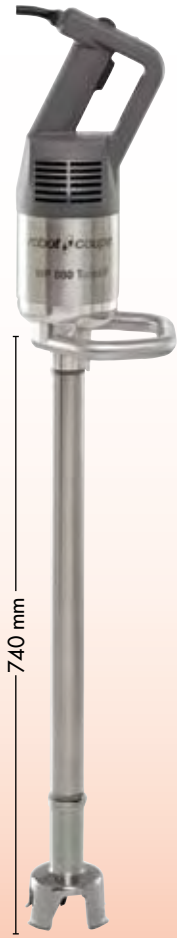
COMBI

NIEUW

1000 W

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

Roestvrijstalen motorblok



MP 800 Turbo

400 liter

9500 tpm

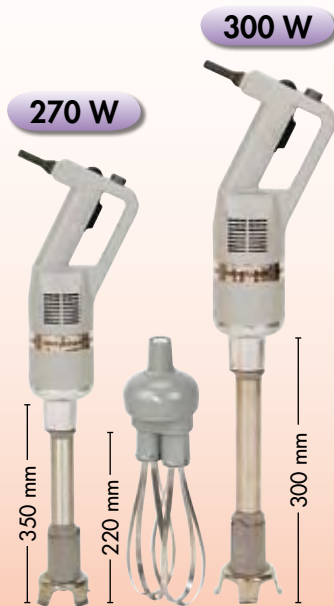


Mini MP 190 Combi

Mini MP 240 Combi

Spécial Petites préparations

Mixer : 2000 tot 12500 tpm
Klopper : 350 tot 1560 tpm



CMP 250 Combi

CMP 300 Combi

15 liter

30 liter

Mixer : 2300 tot 9600 tpm
Klopper : 500 tot 1800 tpm



MP 350 Combi Ultra

MP 450 Combi Ultra

50 liter

100 liter

Mixer : 1500 tot 9000 tr/mn
Klopper : 250 tot 1500 tr/mn



MP 450 FW Ultra

100 liter

250 tot 1500 tpm



Een exclusieve techniek!



De Voordelen :

- **Volmaakt hygiënisch:** De voet, het mes, de klok en de garde zijn geheel demonteerbaar, **een exclusief systeem gepatenteerd door Robot-Coupe.**
- **Robuust:** Zeer uitgekiende materiaalkeuze en vormgeving, voor een langere levensduur.
- **Grote verwerkingscapaciteit:** Hoog motorvermogen voor het verwerken van grote hoeveelheden met een optimale verwerkingskwaliteit.
- **Onderhoudsgemak:** De staaf, de klok, het mes en de garde zijn geheel van roestvrij staal vervaardigd.
- **Compacte modellen:** 5 gemakkelijk hanteerbare, compacte staafmixers voor het verwerken van kleine hoeveelheden.



Paninhoud:

2 tot 400 liter, afhankelijk van het model.



Doelgroep:

Restaurants, instellingen, traiteurs, kinderdagverblijven.



Kortom:

De beste op de markt dankzij hun prestaties in termen van hygiëne, gebruiksgemak, veelzijdigheid, lange levensduur en rentabiliteit.

▶ MP 800 Turbo



KRACHTIG

- Motor van 1000 Watt.
- Nieuwe EBS* technologie: een elektronisch systeem dat de prestaties van de motor verbetert.

HOGE VERWERKINGSCAPACITEIT

- Demonteerbare staaf met een lengte van **740 mm**
- Paninhoud: **400 litres**

ERGONOMISCH

- **Ergonomische dubbele** handgreep voor groter gebruiksgemak

*Electronic Booster System



▶ PANNENSTEUNEN*

- Geheel roestvrij staal, Geheel demonteerbaar, Gemakkelijk schoon te maken en Ergonomisch.
- Voor een groter gebruiksgemak en om de machine onafhankelijk te kunnen laten werken.

1 UNIVERSELE PANNENSTEUN*

Voor alle pandiameters



3 VERSTELBARE PANSTEUNEN

Voor pannen van \varnothing :

- van 330 tot 650 mm.
- van 500 tot 1000 mm.
- van 850 tot 1300 mm

*met uitzondering van de MP 800 Turbo

MINI GAMMA

▶ 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. MES



2. EMULGEERSCHIJF



3. GARDE



▶ 3 accessoires

- een mes voor het bereiden van soepen en sausen
 - een emulgeerschijf voor het bereiden van luchtige koude of warme sausen en om er een schuimige consistentie aan te geven.
 - een garde voor het stijfkloppen van eiwit, bereidingen voor gebak, schuimgebak, slagroom.
- Klopperkast voorzien van een geheel metalen binnenconstructie voor grote robuustheid.
- De vorm van de gardes is speciaal ontworpen om mooi stijfgeklopt eiwit te krijgen.

GARDE / PUREERFUNCTIE

▶ CMP Combi, MP Combi Ultra en MP FW Ultra



Functies: aan/uit schakelaar afhankelijk van het model, variabele snelheid speciaal ontwikkeld voor flexibel gebruik en om de snelheid van de bereiding te kunnen aanpassen.



Ventilatioeroosters in het bovenste gedeelte van het motorblok garanderen de waterdichtheid van het onderste gedeelte.



Uitermate sterke metalen klopperkast.

▶ VERSTERKTE METALEN KLOPPER KAST

ROBUUST

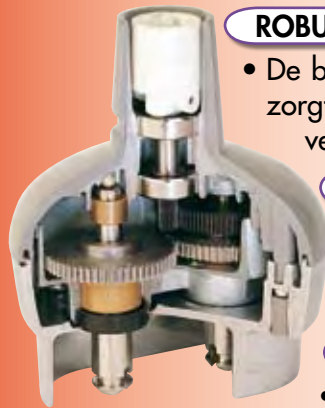
- De bevestiging van het drijfwerk tussen **2 metalen flenzen** zorgt voor grote robuustheid, waardoor grote belastingen verdragen kunnen worden.

ERGONOMISCH

- **Snelle bevestiging** van de gardes in de houder en van de klopperkast op het motorblok voor eenvoudige montage en demontage.

KRACHTIG

- **Overgegoten gardes** om een perfecte hygiëne te verzekeren.



▶ GARDE

uitsluitend voor de MP 350 Combi ultra, MP 450 Combi ultra en MP 450 FW ultra



Ergonomische handgreep

Rubber bescherming

- Versnellingskast met metalen tandwerk en flens voor grote robuustheid.
- **Variabele snelheid** van 150 tot 510 tpm.
- Totale lengte van de garde **690 mm**.
- Toepassingen: gedroogde aardappelpureevlokken, gedroogde soepen, kruiden + sausen enz.

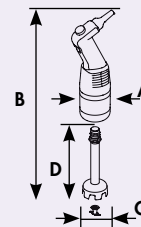
610 mm

Ø 175 mm

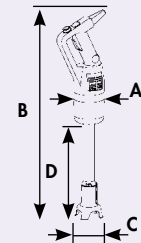


CE Norm

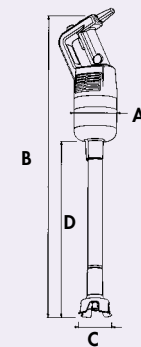
MINI GAMMA	Elektrische kenmerken			Afmetingen (in mm)				Gewicht (kg)	
	Variabele snelheid (tpm)	Vermogen (Watts)	Voltages* (Amp.)	A	B	C	D	netto	verpakt
Mini MP 160 V.V.	2000 tot 12500	220	230 V/50Hz 1,1	78	430	65	160	1,41	1,94
Mini MP 190 V.V.	2000 tot 12500	250	230 V/50Hz 1,3	78	470	65	190	1,44	1,97
Mini MP 240 V.V.	2000 tot 12500	270	230 V/50Hz 1,5	78	520	65	240	1,47	2,00



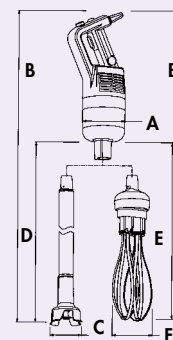
COMPACTE GAMMA	Elektrische kenmerken			Afmetingen (in mm)				Gewicht (kg)	
	Variabele snelheid (tpm)	Vermogen (Watts)	Voltages* (Amp.)	A	B	C	D	netto	verpakt
CMP 250 V.V.	van 2300 tot 9600	270	230 V/50 Hz 1,1	94	610	90	255	3,0	4,7
CMP 300 V.V.	van 2300 tot 9600	300	230 V/50 Hz 1,2	94	660	90	305	3,1	4,8
CMP 350 V.V.	van 2300 tot 9600	350	230 V/50 Hz 1,4	94	718	90	363	3,3	5,0



UITGEBREID GAMMA	Elektrische kenmerken				Afmetingen (in mm)						Gewicht (kg)	
	Snelheid (tpm)		Puissance (Watts)	Voltages* (Amp.)	A	B	C	D	E	F	netto	verpakt
	Mixer	Mixer Variabele snelheid										
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 tot 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 tot 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



COMBI GAMMA	Elektrische kenmerken				Afmetingen (in mm)						Gewicht (kg)	
	Mixer Variabele snelheid (tpm)	Garde Variabele snelheid (tpm)	Vermogen (Watts)	Voltages* (Amp.)	A	B	C	D	E	F	netto	verpakt
Mini MP 190 Combi	2000 tot 12500	350 tot 1560	250	230 V 50 Hz - 1,3	78	470	65	190	255	100	1,95	2,68
Mini MP 240 Combi	2000 tot 12500	350 tot 1560	270	230 V 50 Hz - 1,5	78	520	65	240	255	100	1,98	2,70
CMP 250 Combi	2300 tot 9600	500 tot 1800	270	230 V 50 Hz - 1,1	94	610	90	255	390	120	3,0	4,7
CMP 300 Combi	2300 tot 9600	500 tot 1800	300	230 V 50 Hz - 1,4	94	660	90	305	390	120	3,1	4,8
MP 350 Combi Ultra	1500 tot 9000	250 tot 1500	440	230 V 50 Hz - 2,1	125	775	100	410	440	120	5,9	8,3
MP 450 Combi Ultra	1500 tot 9000	250 tot 1500	500	230 V 50 Hz - 2,3	125	875	100	510	440	120	6,1	8,5
MP 450 FW Ultra		250 tot 1500	500	230 V 50 Hz - 2,3	125	805	120	460	440	120	4,3	6,5



* Raadpleeg ons voor andere voltages.

robot coupe®

GEPRODUCEERD IN FRANKRIJK DOOR ROBOT-COUPÉ S.N.C.:

Algemene Directie, Frankrijk, Internationaal en Marketing :
 Tel.: + 33 1 43 98 88 33 - Fax : + 33 1 43 74 36 26
 94305 Vincennes Cedex - France
 email : international@robot-coupe.com

Robot-Coupe België :

Tel.: (071) 59 32 62 - Fax : (071) 59 36 04

26, rue des Hayettes - 6540 Mont-Sainte-Genève

Danny van der KUIJLEN : Telefoon: 06 303 75 082

E-mail : d.vanderkuijlen@chello.nl

www.robot-coupe.com

Verkoopadres

NORMEN:

Toestellen gelijkvormig aan:

- De bepalingen van de volgende Europese richtlijnen en aan de nationale wetgeving waarin deze richtlijnen zijn omgezet: 98/37/CEE, 73/23/CEE, 89/336/CEE, 89/109/CEE, 2002/72/CEE.
- De bepalingen van de volgende geharmoniseerde Europese normen alsook de normen die de voorschriften bepalen betrekking hebbend op veiligheid en hygiëne: EN 292 - 1 en - 2, EN 60204 - 1 (1998), EN 12853.

