

robot coupe®



PONORNÉ MIXERY

• ŘADA MINI • KOMPAKTNÍ ŘADA CMP • VÝKONNĚJŠÍ ŘADA MP



MP 450 Combi



CMP 300 V.V.



Mini MP 170 V.V.



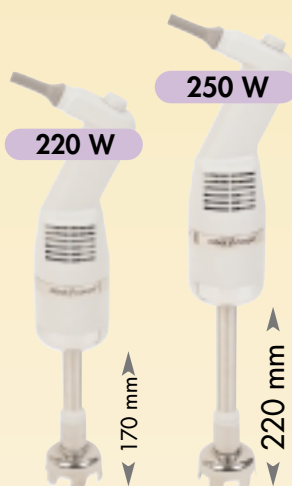
RESTAURACE - ŠKOLNÍ JÍDELNY - LAHŮDKÁŘSTVÍ

ŘADA MINI

MIXERY

Mini MP 170 V.V. Mini MP 220 V.V.

Viz individuální dokumentaci



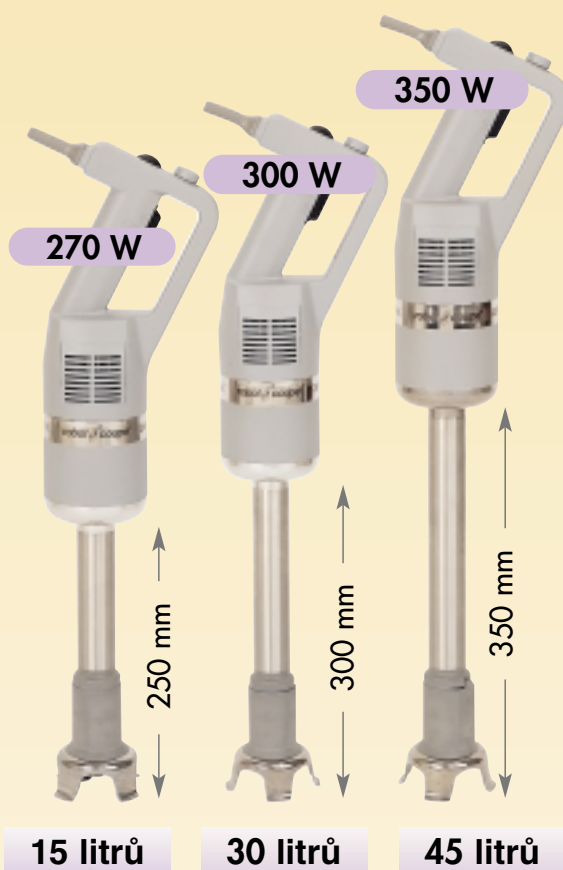
Whodná zejména pro malá množství

2000 až 12 500 ot/min

KOMPAKTNÍ ŘADACMP

MIXERY

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



15 litrů

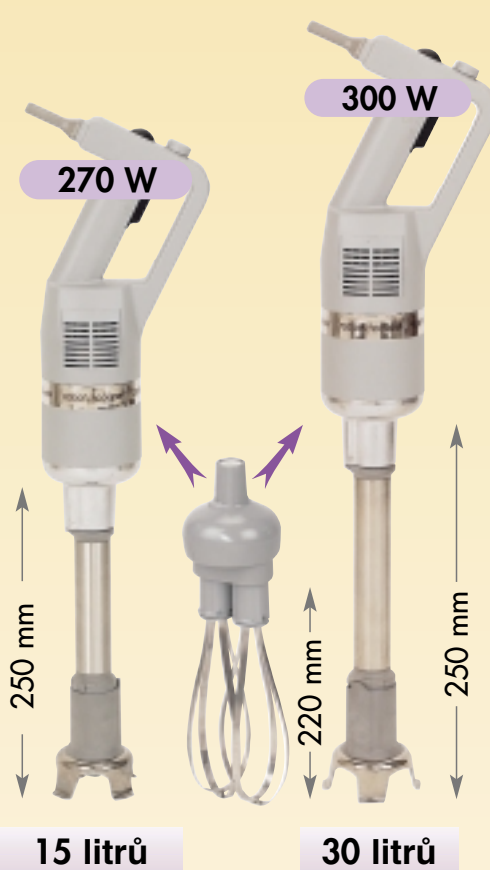
30 litrů

45 litrů

2300 až 9600 ot/min

Combi : Mixery/Šlehač

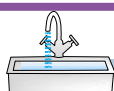
CMP 250 Combi CMP 300 Combi



15 litrů

30 litrů

Mixery : 2300 až 9600 ot/min
Šlehač : 500 až 1800 ot/min



ČIŠTĚNÍ

Snadno rozebíratelný
nůž a zvon.



Nástěnné držáky

S přístrojem jsou dodávány dva druhy držáků k pohodlnému skladování.



- **Jednoduchý držák :**
určený pouze pro přístroje s funkcí mixeru.
- **Rozšířený držák :**
určený pro kombinované modely MP 350 Combi, MP 450 Combi a model MP 450 FW.



VÝKONNĚJŠÍ ŘADAMP

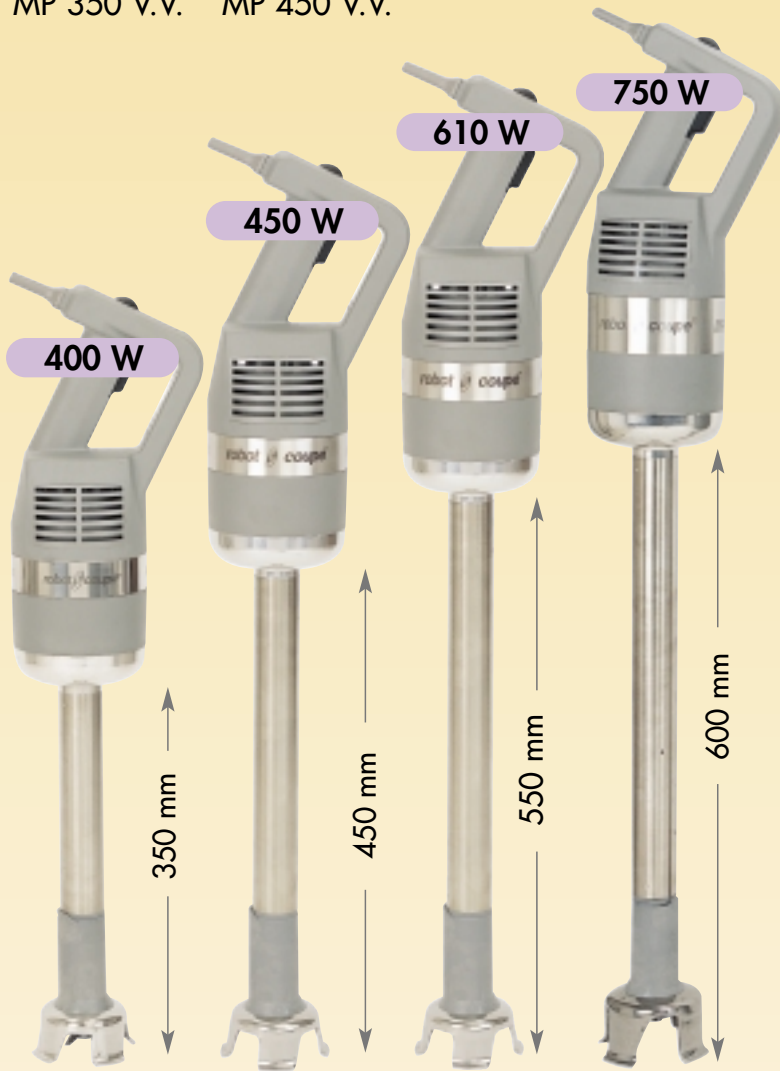
MIXERY

MP 350
MP 350 V.V.

MP 450
MP 450 V.V.

MP 550

MP 600



50 litrů

100 litrů

200 litrů

300 litrů

MP 350/MP 450 : 9500 ot/min
MP 350 V.V./MP 450 V.V. :
1500 až 9000 ot/min

9000 ot/min

9500 ot/min

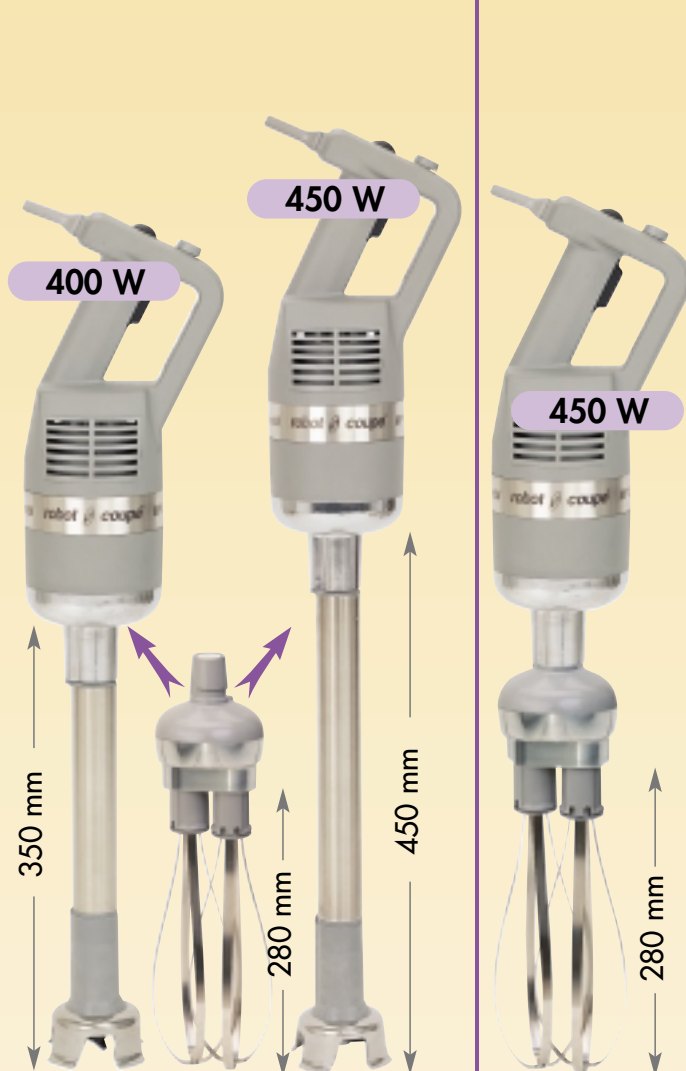
Combi : Mixery/Šlehač

MP 350 Combi

MP 450 Combi

Šlehač

MP 450 FW



50 litres

100 litres

100 litres

Mixery : 2300 až 9600 ot/min
Šlehač : 250 à 1800 ot/min

250 à
1900 ot/min

Opěrka na nádobu (na přání)



Jednoduchá opěrka

Na jakékoliv nádoby



3 nastavitelné opěrky

Na nádoby s Ø :

- od 330 do 650 mm
- od 500 do 1000 mm
- od 850 do 1300 mm

- Nerezové provedení, možnost rozebírání, snadné čištění a ergonomické řešení.
- Pro větší pohodlí; taktéž umožňuje ponechat stroj v chodu bez obsluhy.

Exklusivní technologie!



Výhody :

- **Perfektní hygiena** : Úplně rozebíratelný zvon, nůž a šlehač, exkluzivně od Robot-Coupe.
- **Robustní přístroj** : Správnou volbou materiálu a designu vznikl velmi odolný přístroj.
- **Příprava velkých objemů** : Silný motor pro rychlé a kvalitní zpracování surovin.
- **Snadná údržba** : Rameno, zvon, nůž a šlehač z nerezů.
- **Kompaktní modely** : Šetří prostor a snadno se používají. 3 modely pro nízké kapacity.
- **Modely s variabilní rychlostí** : Pomůžou Vám přizpůsobit rychlost otáček pro určitý druh přípravy a zamezí nežádoucímu šplouchání tekutiny.
- **Automatický systém regulace rychlosti** : Stálá rychlost pro jakékoliv složení zpracovávané hmoty.



Kapacita nádoby :

od 2 do 300 litrů



Zákazník :

Restaurace, školní jídelny, Lahůdkářství



Stručně :

Parametry z hlediska hygieny, snadnosti používání, mnohostrannosti využití, životnosti a rentability zajišťují našim přístrojům prvenství na trhu.

ŠIROKÉ MOŽNOSTI POUŽITÍ

Předkrmy :

- Polévky / zahušťované polévky / zeleninové polévky • korýší polévky : z langust, raků... • Zeleninové pěny • Guacamole



Rybí polévka



Pórkova a bramborová polévka

Hlavní jídla:

- Zeleninové pěny: mrkev, špenát, celer, brukev, zelené fazolky atd... • Omáčky : svičková, zapražená, salátová zálivka • Těsto na smažení



Tagliatelly a rajský protlak



Mleté maso

Dezerty :

- Těsto na palačinky • Sníh z bílků • Čokoládová pěna • Šlehačka • Jahodový protlak • Čokoládová poleva • Těsto na koblihy



Palačinky



Meruňkový protlak

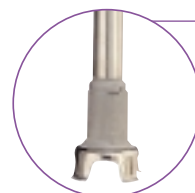
PONORNÉ MIXERY



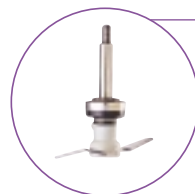
Tvar rukojeti umožňuje **správné a pohodlné držení** mixeru, což snižuje únavu uživatele.



Ventilační mřížky jsou umístěné **v horní části motorové jednotky** pro zajištění **vodězdornosti** spodní části motoru.



Nerezová hřídel, zvon a nůž pro delší životnost.



Vlísovaný nůž zaručuje **perfektní hygienu**. Tvar a broušení nože pro optimální rychlost a kvalitu řezu.



Funkce: přerušovaná a stálá a podle vybraného modelu i **variabilní rychlost** zaručuje větší pohodlí pro obsluhu a možnost nastavení optimální rychlosti při konkrétním použití.



Lehce dostupný **regulátor otáček** je umístěn na vrcholu přístroje.



Pro snazší čištění může být **nůž snadno oddělen** speciálním klíčem dodávaným s přístrojem.

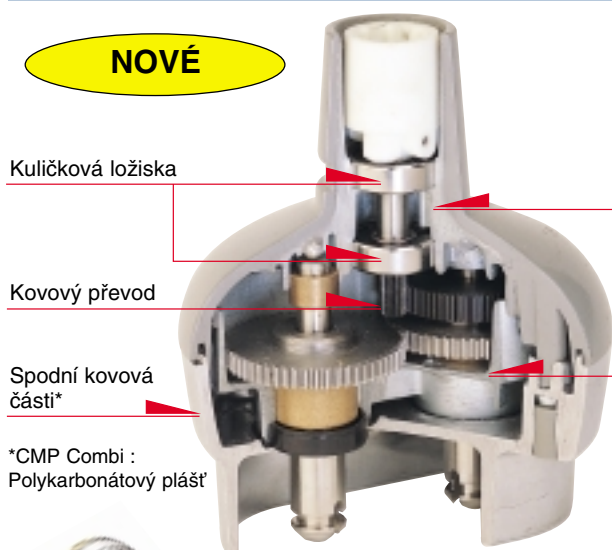


Kompletně rozebíratelná pata hřídele, patentovaný systém Robot-Coupe, pro snadné čištění, hygienu a jednoduchou údržbu. Tento patentovaný Robot-Coupe systém byl vyvinut jako součást **HACCP programu**.



Funkce ŠLEHAČ

NOVÉ



Kuličková ložiska

Kovový převod

Spodní kovová částí*

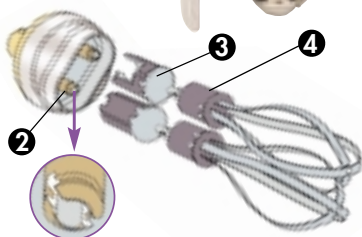
*CMP Combi :
Polykarbonátový plášť

Horní kovové pouzdro ①

Vnitřní kovové pouzdro ①

Zesílený plášť šlehače.

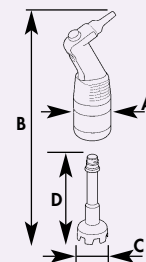
- Převody jsou uloženy **mezi dvěma kovovými ①** pouzdry, což zvyšuje odolnost převodovky i při vysokých zátěžích.
- **Systém rychlého nasazení ②** šlehačích metel pro snadnou montáž a demontáž
- **Vlísované metly ③** zaručují perfektní hygienu (design přístroje bez zbytečných záhybů)..
- **Zesílené struny** z nerez oceli zajišťují lepší pevnost a zabraňují deformaci šlehače při přípravě těstovitých hmot.
- **Rozebíratelná pouzdra ④** na strunách šlehače umožňují dokonalou hygienu.



Velmi odolné při zpracování hutných konzistencí jako je lívancové těsto nebo bramborová kaše.

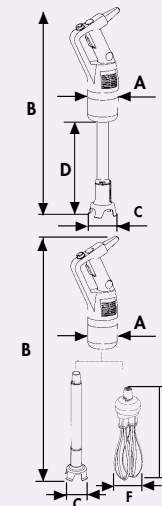
GAMME MINI

	Technické údaje			Rozměry (v mm)				Váha (kg)	
	Variabilní rychlost (ot/min)	Výkon (W)	Napětí* (Amp.)	A	B	C	D	net	brutto
Mini MP 170 V.V.	2000 až 12500	220	230 V/50Hz 1,02	78	465	65	170	1,51	1,85
Mini MP 220 V.V.	2000 až 12500	250	230 V/50Hz 1,28	78	515	65	220	1,56	1,99



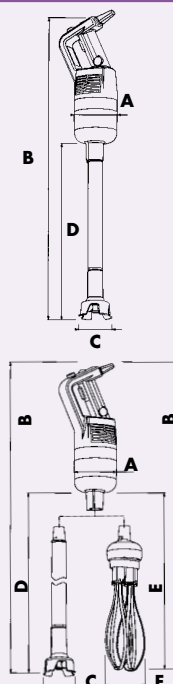
KOMPAKTNÍ ŘADA CMP

	Technické údaje			Rozměry (v mm)						Váha (kg)	
	Variabilní rychlost (ot/min)	Výkon (W)	Napětí* (Amp.)	A	B	C	D	E	F	net	brutto
CMP 250 V.V.	od 2300 do 9600	270	230 V/50 Hz 1,1	94	610	90	255			3,0	4,7
CMP 300 V.V.	od 2300 do 9600	300	230 V/50 Hz 1,2	94	660	90	305			3,1	4,8
CMP 350 V.V.	od 2300 do 9600	350	230 V/50 Hz 1,4	94	718	90	363			3,3	5,0
CMP 250 Combi	Mixery : 2300 až 9600 Šlehač : 500 až 1800	270	230 V/50 Hz 1,1	94	610	90	255	390	120	3,0	4,7
CMP 300 Combi	Mixery : 2300 až 9600 Šlehač : 500 až 1800	300	230 V/50 Hz 1,4	94	660	90	305	390	120	3,1	4,8



VÝKONNĚJŠÍ ŘADA MP

	Technické údaje				Rozměry (v mm)						Váha (kg)		
	Rychlost (ot/min)			Výkon (W)	Napětí* (Amp.)	A	B	C	D	E	F	net	brutto
	Mixery	Mixery Variabilní rychlost	Šlehač Variabilní rychlost										
MP 350	9500			400	230 V 50 Hz-1,9	125	725	100	360			4,6	6,1
MP 350 V.V.		1500 až 9000		400	230 V 50 Hz-1,9	125	725	100	360	440	120	4,8	6,3
MP 450	9500			450	230 V 50 Hz-2,1	125	825	100	460			4,9	6,4
MP 450 V.V.		1500 až 9000		450	230 V 50 Hz-2,1	125	825	100	460	440	120	5,0	6,4
MP 550	9000			610	230 V 50 Hz-2,9	125	925	111	560			5,2	6,7
MP 600	9500			750	230 V 50 Hz-3	123	970	110	580			5,7	7,6
MP 350 Combi		1500 až 9000	250 až 1500	400	230 V 50 Hz-1,9	125	775	100	410	440	120	5,9	8,3
MP 450 Combi		1500 až 9000	250 až 1500	450	230 V 50 Hz-2,1	125	875	100	510	440	120	6,1	8,5
MP 450 FW			250 až 1500	450	230 V 50 Hz-2,1	125	805	120	460	440	120	4,3	6,5



*Další napětí k dispozici.



VYROBENO VE FRANCII SPOLEČNOSTÍ ROBOT-COUPÉ S.N.C.

Sídlo firmy, vývozní a marketingové oddělení :
Tél. : 01 43 98 88 33 - Fax : 01 43 74 36 26
18, rue Clément Viénot - BP 157 - 94305 Vincennes Cedex
<http://www.robot-coupe.com>
email : international@robot-coupe.com

DISTRIBUTOR