

robot coupe®

QUALITY FOOD PROCESSORS FOR PROFESSIONAL KITCHENS

 **VISP / STAVMIXER**

NYHET



robot coupe
MP 600 Ultra



robot coupe
MP 450 Combi
Ultra

NYHET



robot coupe



robot coupe



RESTAURANG - STORKÖK - CATERING - BUTIKSKÖK

STAVMIXER

▶ De olika modellerna visas i översikten.



Varvtalsväljaren är placerad på maskinens topp för en enkel användning.



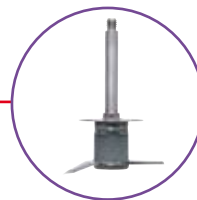
Handtaget är ergonomiskt utformat för att ge ett perfekt grepp och en komfortabel arbetsställning.



Knivhuset och kniven kan lätt tas bort för en effektiv rengöring och enkelt underhåll. Ett exklusivt patent från Robot-Coupe och i linje med HACCP.



Den löstagbara mixerfoten är i rostfritt stål för en lång livslängd och en optimal hygien. Ett Robot-Coupe patent.



Den lätt lös- och slipbara kniven är tillverkad i ett stycke för en optimal prestanda och en perfekt hygien.

▶ 100% ROSTFRI MIXERFOT*

ROBUST

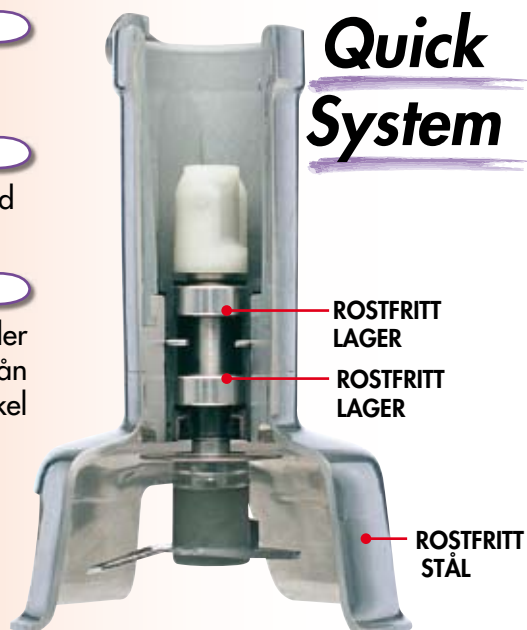
- Om möjligt ännu kraftfullare än tidigare

TÅLIG

- Exceptionellt lång livslängd

HYGIENISK

- Inom några få sekunder tas mixerfoten bort från mixerstaven för en enkel rengöring i diskmaskin.



Quick System

* Patenterat system för en optimal hygien. Finns på samtliga modeller.

STORA SERIEN

KOMPAKTA SERIEN

▶ **CMP**

▶ **MP Ultra**

ROSTFRITT MOTORBLOCK

MINI SERIEN

▶ **Mini MP**

NYHET

Handmixer



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

Perfekt för små volymer

2000 - 12 500 v/m.



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

15 liter

30 liter

45 liter

2300 - 9600 v/m.



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 v/m.
MP 350 V.V./MP 450 V.V. : 1500 - 9000 v/m.

9000 v/m.

9500 v/m.



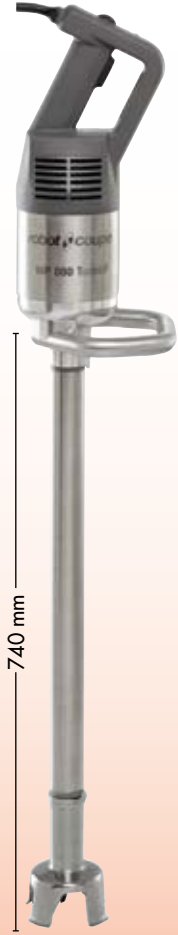
KOMBISERIEN

NYHET

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

ROSTFRITT MOTORBLOCK

1000 W



MP 800 Turbo

400liter

9500 v/m.

NYHET

250 W



Mini MP 190 Combi

270 W



Mini MP 240 Combi

Spécial Petites préparations

Mixer : 2000 - 12500 v/m.
Visp : 350 - 1560 v/m.

270 W



CMP 250 Combi

15 liter

Mixer : 2300 - 9600 v/m.
Visp : 500 - 1800 v/m.

300 W



CMP 300 Combi

30 liter

440 W



MP 350 Combi Ultra

50 liter

Mixer : 1500 - 9000 v/m.
Visp : 250 - 1500 v/m.

500 W



MP 450 Combi Ultra

100 liter

500 W



MP 450 FW Ultra

100 liter

250 - 1500 v/m.



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.
- **Lätt att använda:** knivhus, kniv och vispar i rostfritt stål för en enkel användning och rengöring.
- **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.

▶ MP 800 Turbo



EFFEKTIV

- Motor på 1000W.
- Elektronisk boster för extra uteffekt (EBS).

KRAFTFULL

- Löstagbar mixerstav på **740 mm**
- Imponerande kapacitet på ca: **400 liter**.

ERGONOMISK

- Ergonomiskt dubbelhandtag för ett perfekt grepp.

*Electronic Booster System



▶ KANTSUPPORT*

- Support i rostfritt stål för kärl och grytor.
- Enkel att montera ta isär och rengöra.

KANTSUPPORT

Monteras på kärlets kant.



DIAGONALSUPPORT

Tre justerbara modeller:

- 330 till 650 mm.
- 500 till 1000 mm.
- 850 till 1300 mm.

* Ej för MP800 Turbo

MINI SERIEN

▶ **Stavmixer: Mini MP 160 V.V., Mini MP 190 V.V., Mini MP 240 V.V.**
Visp/stavmixer: Mini MP190 Combi / Mini MP240 Combi.

MIXAR



SKUMMAR



VISPAR



▶ tre olika verktyg för:

- mixning av soppa, dressing och sås. (Mixertillsatsen)
- skummning av sås m.m. (Skumningsverktyget)
- vispgrädde, äggvita, maräng m.m. Vispen har:
 - ett växelhjul med kugghjul i metall för en lång livslängd.
 - lätt slipade vispslingor för en perfekt äggvita.
 - Mixerstav, mixerfot, kniv, skumningsverktyg och visp är helt löstagbara för en optimal hygien! Ett exklusivt Robot-Coupe patent.

VISP

▶ De olika modellerna visas i översikten.



Vispens start, stopp och varvtalsväljare är lätt att manövrera från handtagets topp.



Motorns ventilation är placerad i motorblockets övre del för en effektiv skylning och skydd mot stänk.



Extra kraftfullt växelhuss i metall.

▶ VÄXELHUS I METALL

ROBUST

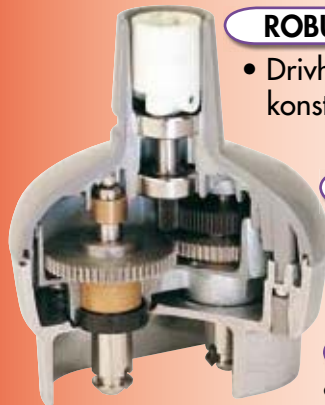
- Drivhjulen är monterade i en metallstomme. En kraftfull konstruktion för tunga och kompakta beredningar.

ERGONOMISK

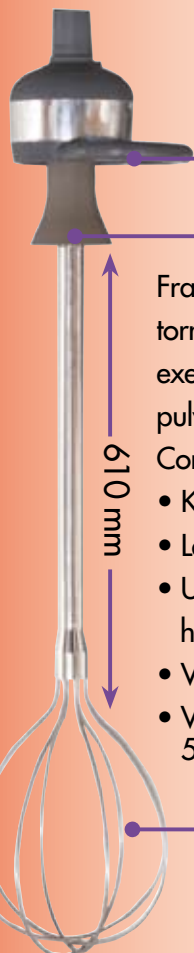
- Enkel montering och isärtagning av både drivhus och vispar, med hjälp av Robot-Coupe: s snabbkoppling.

HYGIENISK

- Visparna är tillverkade i ett enda stycke för en optimal hygien.



▶ BLANDNINGSVKTYG



Ergonomiskt handtag

Gummiskydd

Framtagen för blandning av torra ingredienser som till exempel potatisflingor och pulversoppor. Passar MP350 Combi och MP450 Combi.

- Kraftfullt växelhuss i metall.
- Längd 690 mm
- Utrustad med ett praktiskt handtag.
- Växelhuss i metall.
- Variabelt varvtal, 150-510 v/m.

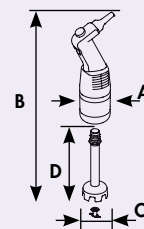
610 mm

Ø 175 mm

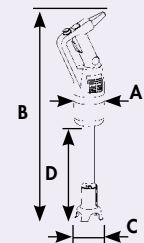


ce
standard

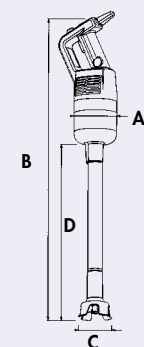
MINI SERIEN	Elektriska data			Mått (mm)				Vikt (kg)	
	Variabelt varvtal (v/m)	Effekt (Watt)	Anslutning* (Amp.)	A	B	C	D	Nettovikt	Bruttovikt
Mini MP 160 V.V.	2000 - 12500	220	230 V/50Hz 1,1	78	430	65	160	1,41	1,94
Mini MP 190 V.V.	2000 - 12500	250	230 V/50Hz 1,3	78	470	65	190	1,44	1,97
Mini MP 240 V.V.	2000 - 12500	270	230 V/50Hz 1,5	78	520	65	240	1,47	2,00



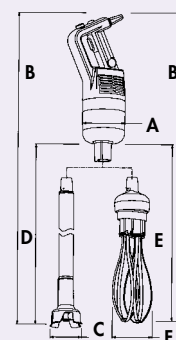
KOMPAKTA SERIEN	Elektriska data			Mått (mm)				Vikt (kg)	
	Variabelt varvtal (v/m)	Effekt (Watt)	Anslutning* (Amp.)	A	B	C	D	Nettovikt	Bruttovikt
CMP 250 V.V.	2300 - 9600	270	230 V/50 Hz 1,1	94	610	90	255	3,0	4,7
CMP 300 V.V.	2300 - 9600	300	230 V/50 Hz 1,2	94	660	90	305	3,1	4,8
CMP 350 V.V.	2300 - 9600	350	230 V/50 Hz 1,4	94	718	90	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	Nettovikt	Bruttovikt
	Mixer	Variabelt varvtal										
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



KOMBI SERIEN	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	Nettovikt	Bruttovikt
Mini MP 190 Combi	2000 - 12500	350 - 1560	250	230 V 50 Hz - 1,3	78	470	65	190	255	100	1,44	2,68
Mini MP 240 Combi	2000 - 12500	350 - 1560	270	230 V 50 Hz - 1,5	78	520	65	240	255	100	1,47	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



* Finns även med andra spänningar.

robot coupe®

TILLVERKAD I FRANKRIKE AV ROBOT-COUCPE s.n.c

Försäljningskontor - Sverige : Planivägen 15, 131 45 Nacka

Tel.: 08/570 339 67 - Fax : 08/570 339 63

Email : robot-coupe@telia.com

Huvudkontor, export och
marknadsföringsavdelning:

Tel.: + 33 1 43 98 88 33 - Fax : + 33 1 43 74 36 26

48, rue des Vignerons

94305 Vincennes Cedex - France

www.robot-coupe.com

ÅTERFÖRSÄLJARE :

STANDARD:

MASKINERNA ÖVERENSSTÄMMER

- med följande europeiska direktiv och nationella lagstiftningar som införlivar dessa direktiv: 98/37/EEG, 73/23/EEG, 89/336/EEG, 89/109/EEG, 90/128/EEG.

- med följande harmoniserad europeisk standard, samt standard om säkerhet och hygien: EN 292 - 1 - 2, EN 60204 - 1 (1998), EN 12853.

