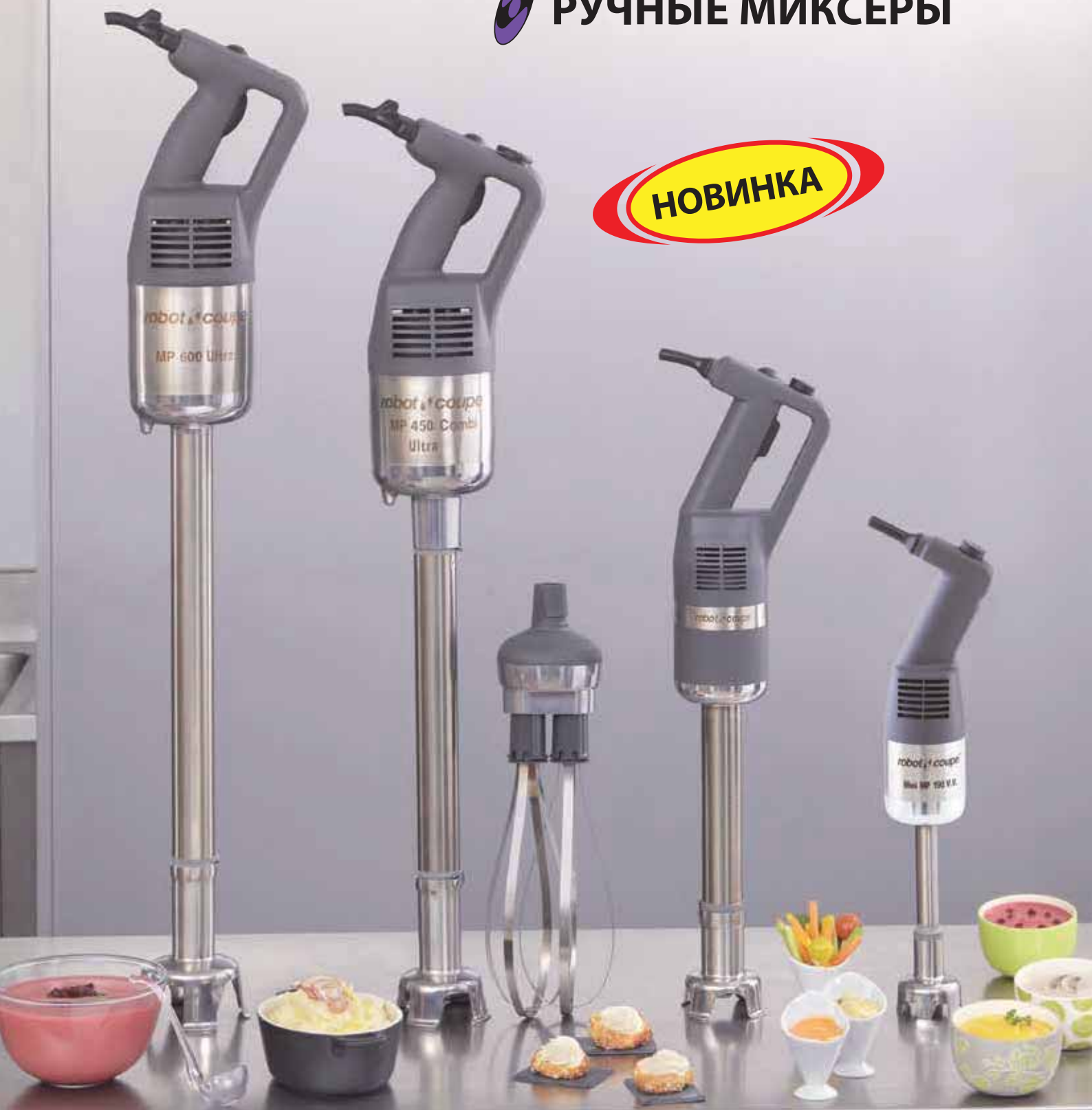


robot coupe®



РУЧНЫЕ МИКСЕРЫ

НОВИНКА



ДЛЯ РЕСТОРАНОВ, СТОЛОВЫХ И ФАБРИК - КУХОНЬ

КОМПАКТ

MP Ultra МОТОРНЫЙ БЛОК ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ

Новая ещё более удобная форма ручки

МИНИ

Mini MP

НОВИНКА

НОВИНКА



MicroMix

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

Специально для маленьких порций

2000 - 12 500 об/мин

CMP



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

15 литров 30 литров 45 литров

2300 - 9600 об/мин



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

50 литров 100 литров 200 литров 300 литров

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

9000 об/мин

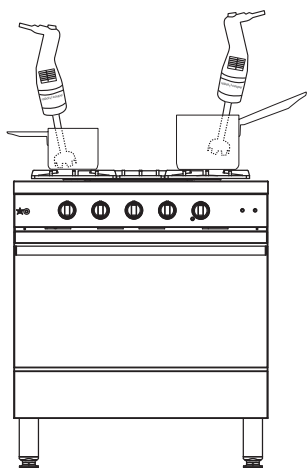
9500 об/мин

Специально для эмульсий

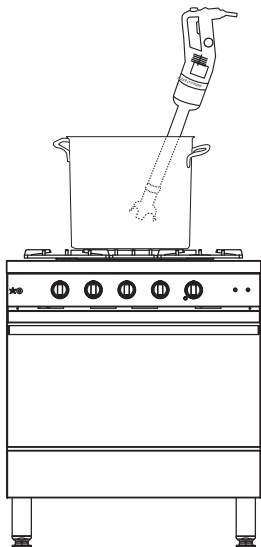
Специально для маленьких порций

Специально для ресторанов До 45 литров

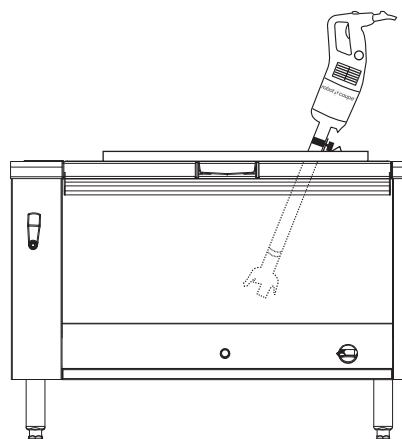
Специально для столовых / фабрик-кухонь интенсивное использование



MicroMix Mini MP



CMP



MP Ultra

КОМБИ

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

МОТОРНЫЙ БЛОК ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ

Новая ещё более удобная форма ручки

1000 W



MP 800 Turbo

400 литров

9500 об/мин

250 W



Mini MP 190 Combi

Специально для
маленьких порций

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

НОВИНКА

270 W



Mini MP 240 Combi

310 W



CMP 250 Combi

15 литров

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

350 W



CMP 300 Combi

30 литров

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 литров

500 W



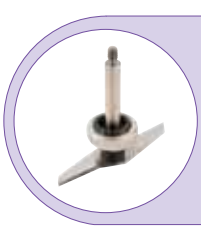
MP 450 FW Ultra

100 литров

250 - 1500 об/мин



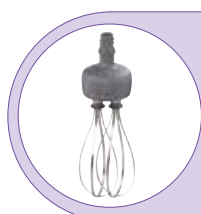
▶ Гамма МИНИ



▶ Измельчать и смешивать



▶ Вспенивать соусы



▶ Взбивать

СПЕЦИАЛЬНО ДЛЯ МАЛЕНЬКИХ ПОРЦИЙ

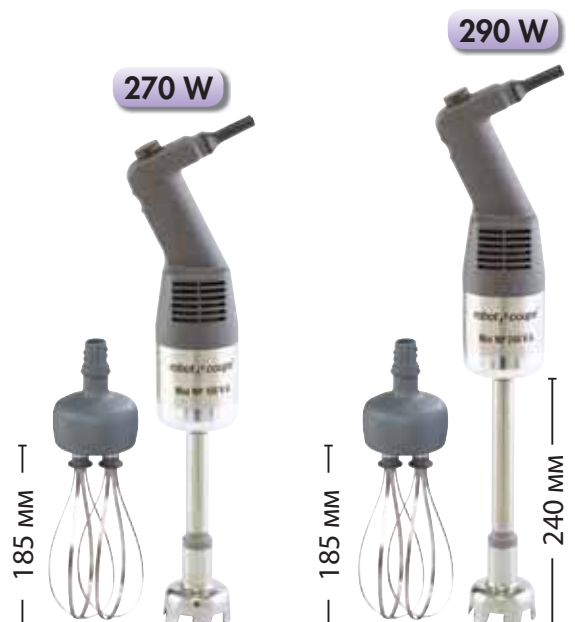
КОМБИ



Mini MP
160 V.V.

Mini MP
190 V.V.

Mini MP
240 V.V.



Mini MP
190 Combi

Mini MP
240 Combi

2000 -
12 500 об/мин

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

▶ Гамма МИНИ



СПЕЦИАЛЬНО ДЛЯ «МАЛЕНЬКИХ ПОРЦИЙ»

ЭРГОНОМИЧНОСТЬ



Форма ручки специально разработана для удобного захвата и облегчения работы.

ПЕРЕМЕННАЯ СКОРОСТЬ

- от 2000 до 12500 об/мин, функция блендера
- от 350 до 1500 об/мин функция венчика



МОЩНОСТЬ



Двигатель мощностью от 220 до 270 Вт, в зависимости от модели, для исключительно долгого срока службы и ускорения работы в сравнении с бытовыми аналогами

ГИГИЕНА



Для идеальной гигиены нож и штанга разбираются. Эксклюзивное оборудование запатентовано компанией Robot-Coupe. Нержавеющая сталь, из которой изготовлены трубка, насадка и нож обеспечивает особую долговечность.

Разборная насадка для моделей Mini MP 190 V.V. и Mini MP 240 V.V.

МУЛЬТИ - ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ



Нож из литой нержавеющей стали, обеспечивающий идеальную гигиену предназначен для приготовления супов-пюре, соусов.



Съемный диск-взбиватель из нержавеющей стали для приготовления муссов и воздушных соусов, горячих и холодных.



Mini MP Combi

ПРОЧНОСТЬ

Венчик для взбивания белков, кремов, сливок и приготовления картофельного пюре. Усиленный **металлический редуктор венчика** обеспечивает исключительную прочность аппарата.



▶ Гамма КОМПАКТ



▶ Измельчать и смешивать



▶ Взбивать

СПЕЦИАЛЬНО ДЛЯ РЕСТОРАНОВ

КОМБИ



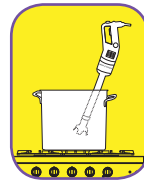
2300 - 9600 об/мин

Миксер: 2300-9600 об/мин

Венчик: 350-1800 об/мин

▶ Гамма КОМПАКТ

СПЕЦИАЛЬНО ДЛЯ РЕСТОРАНОВ ДО 45 ЛИТРОВ



ЭРГОНОМИЧНОСТЬ



Небольшой размер и удобное управление

СКОРОСТЬ

Регулировка скорости для удобства использования



НОВИНКИ

МОЩНОСТЬ



Увеличенная мощность двигателя: +15 % для ещё большей производительности.

ГИГИЕНА



Разборная конструкция насадки, штанги и ножа облегчает уход.

ЭФФЕКТИВНОСТЬ



Прочный редуктор венчика со стальным передаточным механизмом на моделях Combi.



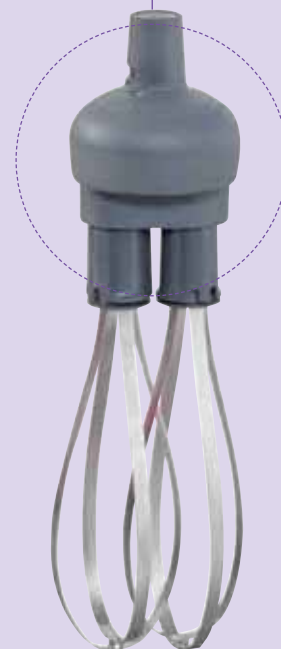
Превосходное качество измельчения за минимальное количество времени.



СМР Combi

ПРОЧНОСТЬ

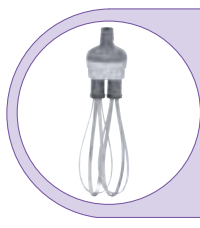
- Венчик для взбивания белков, кремов, сливок и приготовления картофельного пюре. Усиленный **металлический редуктор венчика** обеспечивает исключительную прочность аппарата.
- **Литая конструкция венчиков** гарантирует идеальные гигиенические условия приготовления блюд.



▶ Гамма МАКСИ



▶ Измельчать и смешивать



▶ Взбивать

СПЕЦИАЛЬНО ДЛЯ СТОЛОВЫХ / ФАБРИК-КУХОНЬ ИНТЕНСИВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Новая ещё более удобная форма ручки



MP 350 Ultra

MP 450 Ultra

MP 550 Ultra

MP 600 Ultra

MP 800 Turbo

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

9500
об/мин

КОМБИ



MP 350 Combi Ultra

MP 450 Combi Ultra

MP 450 FW Ultra

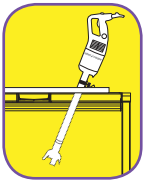
Миксер: 1500-9000 об/мин

Венчик: 250-1500 об/мин

250 - 1500
об/мин

Гамма МАКСИ

СПЕЦИАЛЬНО ДЛЯ СТОЛОВЫХ / ФАБРИК-КУХОНЬ
ИНТЕНСИВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



НОВИНКИ

СКОРОСТЬ



На моделях MP V.V. и MP Combi ещё более удобный регулятор скорости для лёгкого использования

ДОЛГОВЕЧНОСТЬ



Прочная конструкция благодаря моторному блоку из нерж. стали.

ГИГИЕНА



Разборная конструкция насадки, штанги и ножа облегчает уход.

ЭФФЕКТИВНОСТЬ



Увеличенная мощность двигателя: **+20 %** для ещё большей производительности.

Авторегулировка скорости в зависимости от

консистенции продукта.



MP Combi

**МЕТАЛЛИЧЕСКАЯ
КОРОБКА ВЕНЧИКА**



• Литая конструкция венчиков гарантирует идеальные гигиенические условия приготовления блюд.



▶ КРЕПЛЕНИЯ ДЛЯ КАСТРЮЛЬ МР/СМР

Они позволяют Вам наклонять миксер без дополнительных усилий или оставить его работать автономно. Сделанные из нерж. стали и полностью разборные, крепления легко чистить и очень удобно использовать.

Регулируемые крепления для кастрюль.



В наличии 3 крепления для кастрюль.
Для следующих размеров кастрюль:

- Ø кастрюли от 330 мм до 650 мм.
- Ø кастрюли от 500 мм до 1000 мм
- Ø кастрюли от 850 мм до 1300 мм

Универсальное крепление



Для кастрюль любого диаметра

▶ НАСАДКА-СМЕСИТЕЛЬ

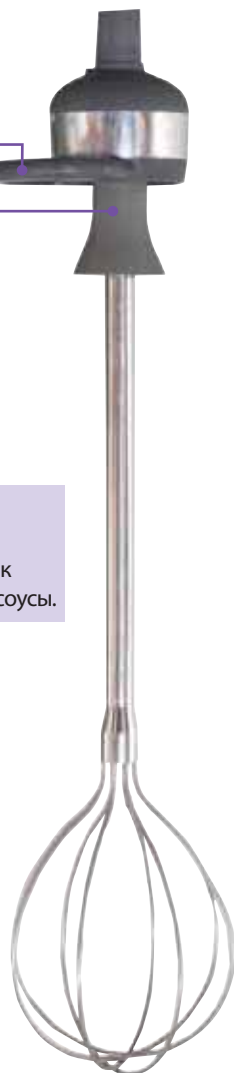
Удобная ручка

Резиновая прокладка

- **Переменная скорость**
от 150 до 510 об/мин
- Рабочая длина насадки – **690 мм**
- Для моделей МР Combi Ultra
поставляется по доп. заказу.

Приготовление:

Для приготовления смесей на основе дегидрированных ингредиентов, таких как хлопья пюре, порошковые супы, специи, соусы.

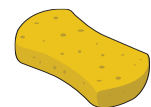


▶ СОВЕТЫ ПО СОБЛЮДЕНИЮ ГИГИЕНЫ

ОЧИСТКА



Насадка и нож легко снимаются

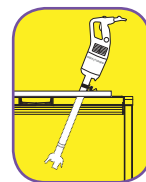


ХАССП
Совет

В рамках процедуры ХАССП пользователям рекомендуется после очистки хранить насадку и нож в холодильной камере

▶ Гамма МАКСИ

СПЕЦИАЛЬНО ДЛЯ СТОЛОВЫХ / ФАБРИК-КУХОНЬ
ИНТЕНСИВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



НОВИНКИ

ЭРГОНОМИЧНОСТЬ

- Эргономичная ручка для более удобной работы.
- Модели с регулируемой скоростью и модели гаммы Комби оснащены **кнопкой смены режима скорости, которую легко поворачивать одной рукой.**
- Для удобства обращения с миксером на **моторном блоке имеется выступ, который позволяет удерживать миксер на краю кастрюли.**



- Благодаря **новой системе намотки шнура питания** ручной миксер требует меньше места для хранения и служит ещё дольше.



СЪЁМНЫЙ ШНУР ПИТАНИЯ

- **Новая запатентованная система «Easy Plug»** для лёгкой замены шнура питания при его поломке. При повреждении шнура питания его легко заменить самостоятельно, без обращения в сервис.



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 2 до 400 литров, в зависимости от модели.



НАЗНАЧЕНИЕ:

Рестораны, столовые, фабрики-кухни, ясли.

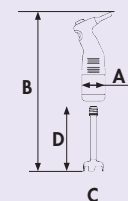


КОРОТКО:

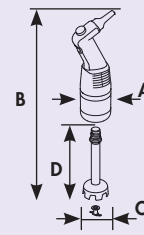
По качеству гигиены, простоте использования, длительности срока службы, разнообразию и производительности эти миксеры являются лучшими на рынке.

Нормы ЕС

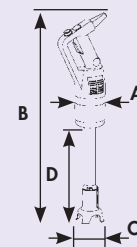
	Электрические характеристики			Размеры (в мм)				Вес (кг)	
	Переменная скорость (об/мин)	Мощность (Вт)	Напряжение* (А)	A	B	C	D	нетто	в упаковке
Micromix	1500 - 14000	220	230 В/50 Гц 1,1	68	430	61	165	1,07	1,44



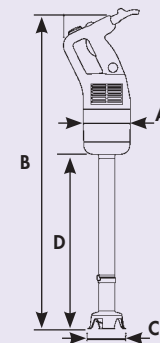
ГАММА МИНИ	Электрические характеристики			Размеры (в мм)				Вес (кг)	
	Переменная скорость (об/мин)	Мощность (Вт)	Напряжение* (А)	A	B	C	D	нетто	в упаковке
Mini MP 160 V.V.	2000 - 12500	220	230 В/50 Гц 1,1	78	430	65	160	1,41	1,94
Mini MP 190 V.V.	2000 - 12500	250	230 В/50 Гц 1,3	78	470	65	190	1,44	1,97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



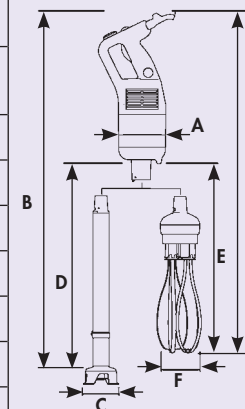
ГАММА КОМПАКТ	Электрические характеристики			Размеры (в мм)				Вес (кг)	
	Переменная скорость (об/мин)	Мощность (Вт)	Напряжение* (А)	A	B	C	D	нетто	в упаковке
СМР 250 V.V.	2300 - 9600	310	230 В/50 Гц 1,1	94	610	90	255	3,0	4,7
СМР 300 V.V.	2300 - 9600	350	230 В/50 Гц 1,2	94	660	90	305	3,1	4,8
СМР 350 V.V.	2300 - 9600	400	230 В/50 Гц 1,4	94	718	90	363	3,3	5,0



ГАММА МАКСИ	Электрические характеристики				Размеры (в мм)						Вес (кг)	
	Скорость (об/мин)		Мощность (Вт)	Напряжение* (А)	A	B	C	D	E	F	нетто	в упаковке
	Миксер	Миксер Переменная скорость										
MP 350 Ultra	9500		440	230 В/50 Гц -2,1	125	725	100	360			4,6	6,1
MP 350 V.V. Ultra		1500 - 9000	440	230 В/50 Гц -2,1	125	725	100	360	440	120	4,8	6,3
MP 450 Ultra	9500		500	230 В/50 Гц -2,3	125	825	100	460			4,9	6,4
MP 450 V.V. Ultra		1500 - 9000	500	230 В/50 Гц -2,3	125	825	100	460	440	120	5,0	6,4
MP 550 Ultra	9000		750	230 В/50 Гц -3,5	125	925	111	560			5,2	6,7
MP 600 Ultra	9500		850	230 В/50 Гц -3,4	124	970	110	580			5,7	7,6
MP 800 Turbo	9500		1000	230 В/50 Гц -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 В/50 Гц -1,3	78	470	65	190	255	100	1,95	2,68
Mini MP 240 Combi	2000 - 12500	350 - 1560	270	230 В/50 Гц -1,5	78	520	65	240	255	100	1,98	2,70
СМР 250 Combi	2300 - 9600	500 - 1800	310	230 В/50 Гц -1,1	94	610	90	255	390	120	3,0	4,7
СМР 300 Combi	2300 - 9600	500 - 1800	350	230 В/50 Гц -1,4	94	660	90	305	390	120	3,1	4,8
MP 350 Combi Ultra	1500 - 9000	250 - 1500	440	230 В/50 Гц -2,1	125	775	100	410	440	120	5,9	8,3
MP 450 Combi Ultra	1500 - 9000	250 - 1500	500	230 В/50 Гц -2,3	125	875	100	510	440	120	6,1	8,5
MP 450 FW Ultra		250 - 1500	500	230 В/50 Гц -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:

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: 2006/42/CE, 2006/95/CE, 2004/108/CE, 1935/2004/CE, 10/2011/UE, «RoHS» 2002/95/CE, «DEEE» 2002/96/CE.
- Положениям стандартизованных европейских норм, указанных выше, а также норм в отношении техники безопасности и гигиены: EN ISO 12100 - 2010, EN 60204-1 - 2006, EN 12853, EN 60529-2000: IP 55, IP 34.

