

robot coupe®



РУЧНЫЕ МИКСЕРЫ

НОВИНКА



ДЛЯ РЕСТОРАНОВ, СТОЛОВЫХ И ФАБРИК - КУХОНЬ

КОМПАКТ

▶ CMP

▶ 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 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

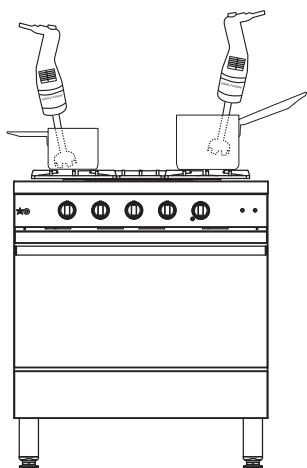
9500 об/мин

▶ Специально для эмульсий

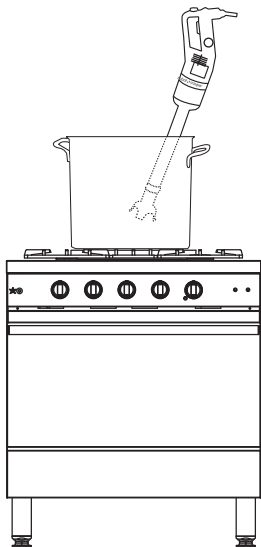
▶ Специально для маленьких порций

▶ Специально для ресторанов До 45 литров

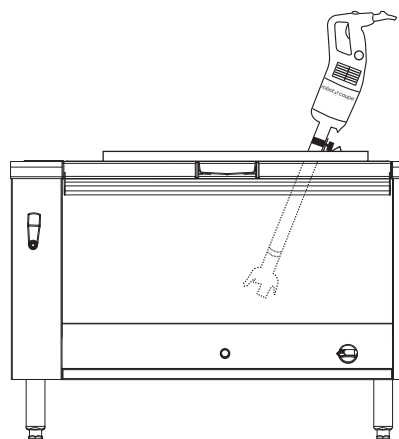
▶ Специально для столовых / фабрик-кухонь интенсивное использование



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



НОВИНКА

250 W

270 W

Mini MP 190 Combi

Mini MP 240 Combi

Специально для маленьких порций

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



310 W

350 W

CMP 250 Combi

CMP 300 Combi

15 литров

30 литров

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



440 W

500 W

MP 350 Combi Ultra

MP 450 Combi Ultra

50 литров

100 литров

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



500 W

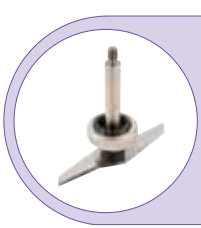
MP 450 FW Ultra

100 литров

250 - 1500 об/мин



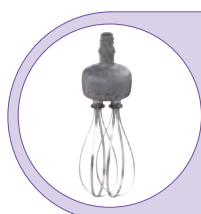
▶ Гамма МИНИ



▶ Измельчать и смешивать



▶ Вспенивать соусы



▶ Взбивать

СПЕЦИАЛЬНО ДЛЯ МАЛЕНЬКИХ ПОРЦИЙ

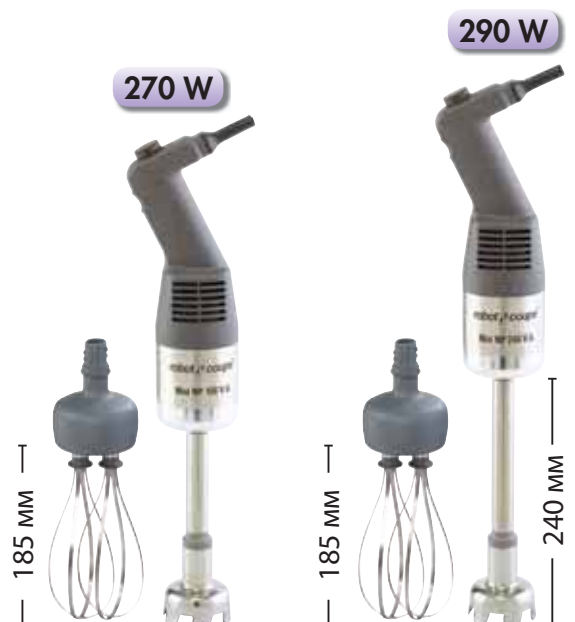
КОМБИ



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



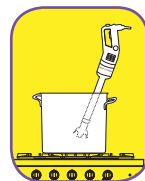
2300 - 9600 об/мин

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

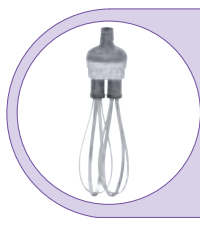
- Венчик для взбивания белков, кремов, сливок и приготовления картофельного пюре. Усиленный **металлический редуктор венчика** обеспечивает исключительную прочность аппарата.
- **Литая конструкция венчиков** гарантирует идеальные гигиенические условия приготовления блюд.



▶ 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



440 W

MP 350 Combi
Ultra

500 W

MP 450 Combi
Ultra

500 W

MP 450 FW
Ultra

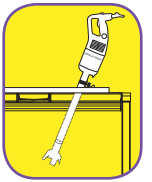
Миксер: 1500-9000 об/мин

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.

Автоматическая регулировка скорости в зависимости от

консистенции продукта.



НЕРЖ.
СТАЛЬ

НЕРЖ.
СТАЛЬ

НЕРЖ.
СТАЛЬ

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

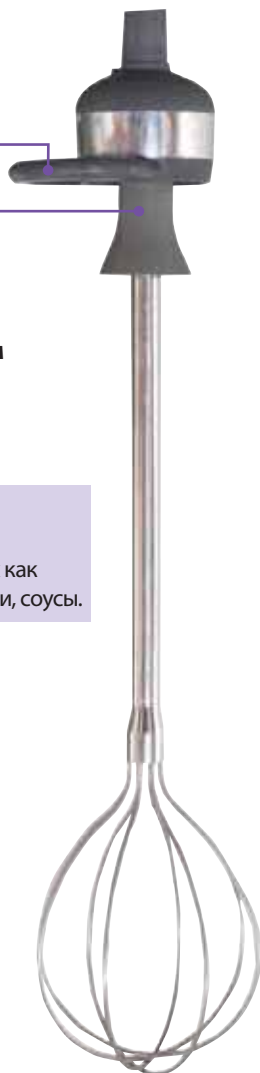
Удобная ручка

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.

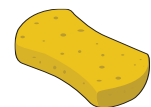


▶ СОВЕТЫ ПО СОБЛЮДЕНИЮ ГИГИЕНЫ

ОЧИСТКА



Насадка и нож легко снимаются

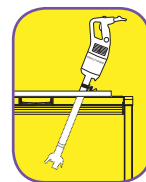


ХАССП
Совет

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.

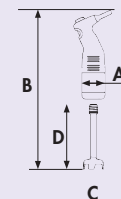


КОРОТКО:

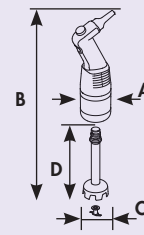
По качеству гигиены, простоте использования, длительности срока службы, разнообразию и производительности эти миксеры являются лучшими на рынке.

Нормы ЕС

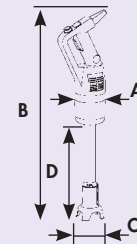
| | Электрические характеристики | | | Размеры (в мм) | | | | Вес (кг) | |
|-----------------|------------------------------|---------------|-----------------|----------------|-----|----|-----|----------|------------|
| | Переменная скорость (об/мин) | Мощность (Вт) | Напряжение* (А) | A | B | C | D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



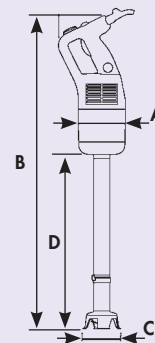
| ГАММА МИНИ | Электрические характеристики | | | Размеры (в мм) | | | | Вес (кг) | |
|-------------------------|------------------------------|---------------|-----------------|----------------|-----|----|-----|----------|------------|
| | Переменная скорость (об/мин) | Мощность (Вт) | Напряжение* (А) | 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 |



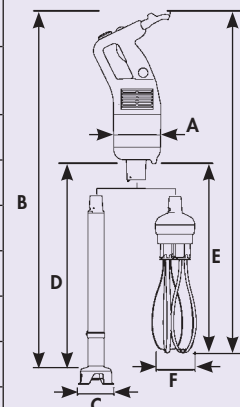
| ГАММА КОМПАКТ | Электрические характеристики | | | Размеры (в мм) | | | | Вес (кг) | |
|---------------------|------------------------------|---------------|-----------------|----------------|-----|----|-----|----------|------------|
| | Переменная скорость (об/мин) | Мощность (Вт) | Напряжение* (А) | 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.

