

robot coupe[®]

 **STAAFMIXERS**

NIEUW



RESTAURANTS - INSTELLINGEN - TRAITEURS

COMPACT

MINI

▶ Mini MP

NIEUW

NIEUW

220 W



165 mm

MicroMix

240 W



160 mm

Mini MP 160 V.V.

270 W



190 mm

Mini MP 190 V.V.

290 W



240 mm

Mini MP 240 V.V.

Speciaal voor kleine hoeveelheden

2000 tot 12 500 tpm

▶ CMP

310 W



250 mm

CMP 250 V.V.

350 W



300 mm

CMP 300 V.V.

400 W



350 mm

CMP 350 V.V.

15 liter

30 liter

45 liter

2300 tot 9600 tpm

▶ MP Ultra

ROESTVRIJSTALEN MOTORBLOK

Nieuw nog ergonomischer handvat

440 W



350 mm

MP 350 Ultra

500 W



450 mm

MP 450 Ultra

750 W



550 mm

MP 550 Ultra

850 W



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

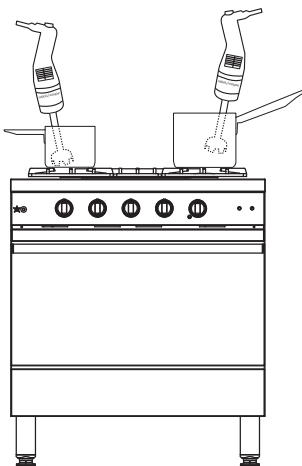
9500 tpm

▶ Speciaal voor emulsies

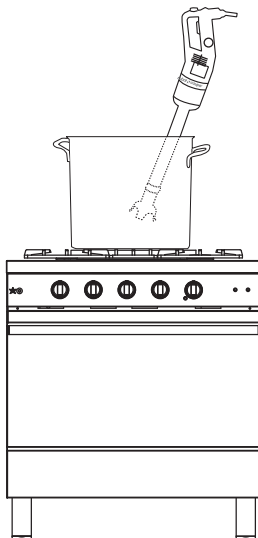
▶ Speciaal voor kleine hoeveelheden

▶ Speciaal voor de Horeca tot 45 liter

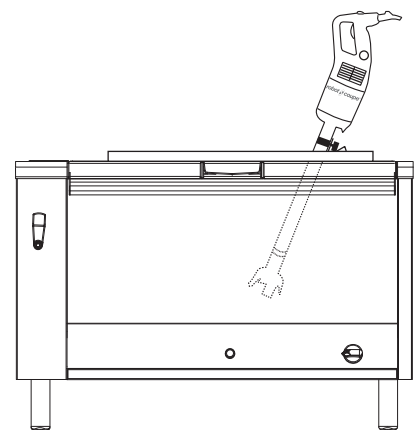
▶ Speciaal voor instellingen / Traiteurs intensief gebruik



MicroMix Mini MP



CMP



MP Ultra

COMBI

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

ROESTVRIJSTALEN MOTORBLOK

Nieuw nog ergonomischer handvat



1000 W

740 mm

MP 800 Turbo

400 liter

9500 tpm



NIEUW

250 W

270 W

190 mm

185 mm

240 mm

Mini MP 190 Combi

Mini MP 240 Combi

Speciaal voor kleine hoeveelheden

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



310 W

350 W

250 mm

220 mm

300 mm

CMP 250 Combi

CMP 300 Combi

15 liter

30 liter

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



440 W

500 W

350 mm

280 mm

450 mm

MP 350 Combi Ultra

MP 450 Combi Ultra

50 liter

100 liter

Mixer : 1500 tot 9000 tpm
Klopper : 250 tot 1500 tpm



500 W

MP 450 FW Ultra

100 liter

250 tot 1500 tpm



▶ MINI Gamma



▶ Mixer



▶ Emulgeren



▶ Kloppen

SPECIAAL VOOR «KLEINE HOEVEELHEDEN»

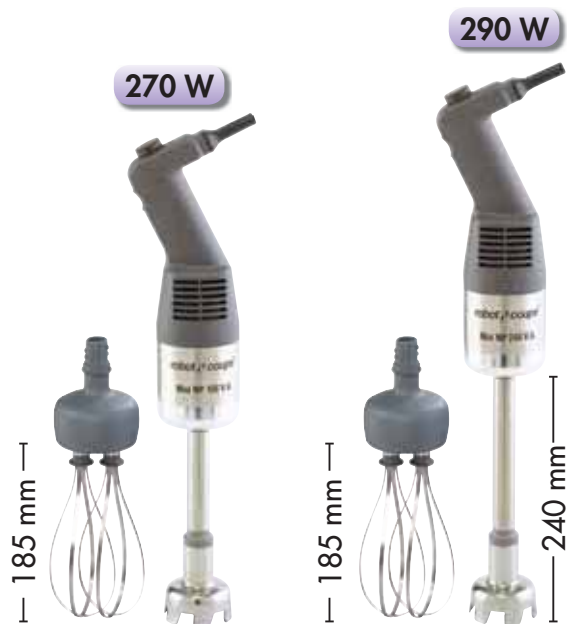
COMBI



Mini MP
160 V.V.

Mini MP
190 V.V.

Mini MP
240 V.V.



Mini MP
190 Combi

Mini MP
240 Combi

2000 tot
12 500 tpm

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

▶ MINI Gamma



SPECIAAL VOOR «KLEINE HOEVEELHEDEN»

ERGONOMISCH



Vorm van de handgreep speciaal bestudeerd om goede houvast aan het apparaat te geven en om zonder enige moeite met het toestel te kunnen werken

VARIABLE SNELHEID

- 2000 tot 12500 tpm bij de mixerfunctie
- 350 tot 1500 tpm bij garde functie



KRACHTIG



Krachtige motor van 220 W tot 270 W, afhankelijk van het model, voor een langere levensduur!

HYGIËNISCH



Demonteerbaar mes en staaf voor perfecte hygiëne, exclusief gepatenteerd Robot-Coupe systeem. Staaf, klok en mes van roestvrij staal voor een langere

levensduur.

Demonteerbare klok bij de modellen Mini MP 190 V.V. en Mini MP 240 V.V.

MULTIFUNCTIONEEL



Gegoten roestvrijstalen mes waarborgt perfecte hygiëne en is bestemd voor het maken van gebonden soepen en Sausen.



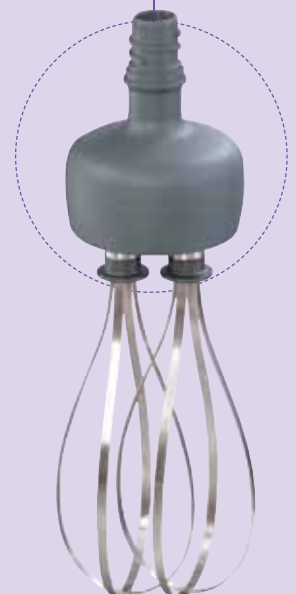
Losneembare roestvrijstalen emulgeerschijf om koude of warme sauzen luchtiger te maken en een mousse-consistentie te geven.



Mini MP Combi

ROBUUST

Klopperkast met een inwendige constructie van metaal, voor grotere sterkte.



▶ COMPACT Gamma



▶ Mixer



▶ Kloppen

SPECIAAL VOOR DE HORECA

COMBI

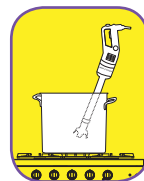


2300 tot 9600 tpm

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

▶ COMPACT Gamma

SPECIAAL VOOR DE HORECA TOT 45 LITER



ERGONOMISCH



Compact, lichtgewicht en gemakkelijk te hantieren apparaat.

COMFORTABEL

Variabele snelheid voor flexibiliteit in het gebruik bij de bereiding van verfijnde gerechten.



NIEUW

KRACHTIG



Sterkere motor: +15% voor een steeds efficiënter

HYGIËNISCH



Demonteerbare roestvrijstalen klok en mes voor schoonmaak- en onderhoudsgemak.

EFFICIËNTER



De CMP Combi modellen (mixer + garde) zijn eveneens voorzien van een nieuwe, geheel roestvrijstalen klok



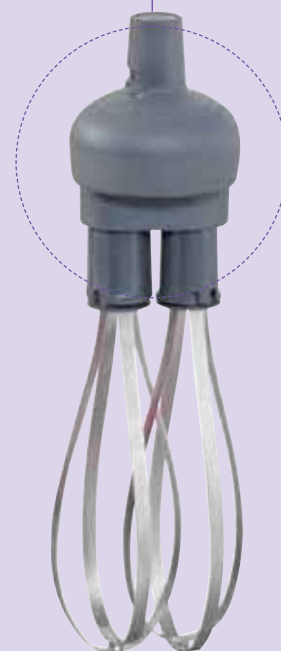
Optimale mixkwaliteit voor een zeer fijn eindproduct in een minimum van tijd.



CMP Combi

ROBUUST

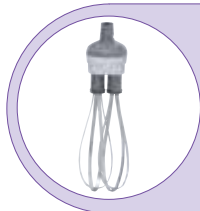
- Klopperkast met een inwendige constructie van metaal, voor grotere sterkte.
- Overgegoten gardes om een perfecte hygiëne te verzekeren.



▶ UITGEBREID Gamma



▶ Mixer



▶ Kloppen

SPECIAAL VOOR INSTELLINGEN / TRAITEURS INTENSIEF GEBRUIK

Nieuw nog ergonomischer handvat



MP 350 Ultra

MP 450 Ultra

MP 550 Ultra

MP 600 Ultra

MP 800 Turbo



MP 350 Combi Ultra

MP 450 Combi Ultra

MP 450 FW Ultra

MP 350/MP 450 :

9500 tpm

MP 350 V.V./MP 450 V.V. :

1500 tot 9000 tpm

9000 tpm

9500 tpm

9500 tpm

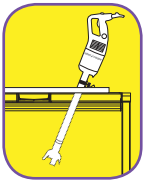
Mixer : 1500 tot 9000 tpm

Foet : 250 tot 1500 tpm

250 tot 1500 tpm

▶ UITGEBREID Gamma

SPECIAAL VOOR INSTELLINGEN / TRAITEURS INTENSIEF GEBRUIK



NIEUW

COMFORTABEL



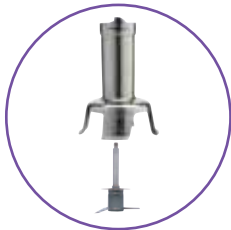
Bij de MP V.V. en MP Combi modellen een nog ergonomischere snelheidsregelaar voor groter gebruikscomfort.

DUURZAMER



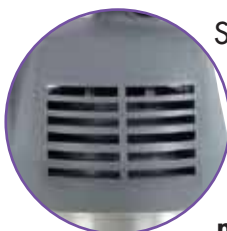
Sterkere constructie dank-zij de roestvrijstalen structuur.

HYGIËNISCH



Demonteerbare roestvrijstalen klok en mes voor schoonmaak- en onderhoudsgemak.

EFFICIËNTER



Sterkere motor:
+ 20 % voor een steeds efficiënter wer
Nog efficiënter voor optimalisering van de mixtijden.



ROESTVRIJSTAAL

ROESTVRIJSTAAL

ROESTVRIJSTAAL

MP Combi

VERSTERKTE
METALEN
KLOPPER KAST



• Overgegoten gardes om een perfecte hygiëne te verzekeren.



▶ PANNENSTEUNEN MP / CMP

Hiermee kunt u de mixer moeiteloos in schuine stand houden of geheel zelfstandig laten werken. Deze geheel roestvrijstalen geheel demonteerbare elementen zijn gemakkelijk te reinigen en zeer praktisch in het gebruik.

Verstelbare pansteunen



Drie Pansteunen zijn als optie verkrijgbaar.

Deze passen bij de maat van de pan:

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

Universele pansteun



Voor alle pandiameters

▶ BOLGARDE

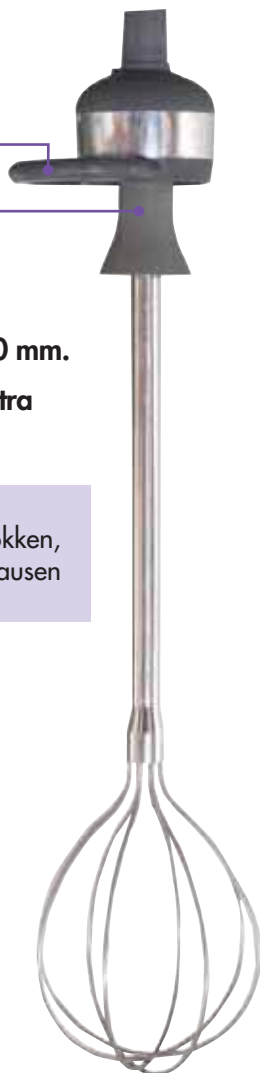
Ergonomische handgreep

Rubber bescherming

- **Variabele snelheid** van 150 tot 510 tpm.
- Totale lengte van de garde **690 mm**.
- **Optioneel bij de MP Combi Ultra modellen.**

Toepassingen:

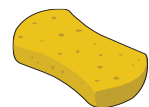
gedroogde aardappelpureevlokken, gedroogde soepen, kruiden + sausen enz.



▶ ADVIEZEN INZAKE HYGIËNE REINIGING



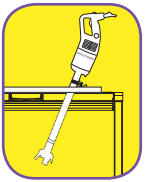
Klok en mes zijn gemakkelijk losnemenbaar



In het kader van de HACCP procedure adviseren wij gebruikers om de klok en het mes na reiniging in de koelcel te bewaren.

▶ UITGEBREID Gamma

SPECIAAL VOOR INSTELLINGEN / TRAITEURS INTENSIEF GEBRUIK



NIEUW

ERGONOMISCH

- Ergonomische handgreep voor groter gebruikscomfort.



- Gemakkelijk met één hand te bedienen snelheidsregelaar bij de modellen met variabele snelheid en de Combi modellen.



- De nok aan het motorblok kan op de rand van een pan als steun- en draaipunt worden gebruikt om de hanteerbaarheid te vergemakkelijken.



- Nieuw oprolsysteem voor het snoer voor opberggemak en geoptimaliseerde levensduur.



DEMONTEERBAAR SNOER

- Nieuw gepatenteerd «Easy Plug» systeem voor gemakkelijke vervanging van het snoer in het kader van een service-ingreep.



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.



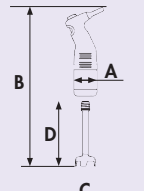
KORTOM:

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

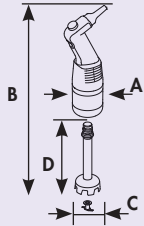
Wij behouden ons het recht voor de technische kenmerken van deze apparaten zonder voorafgaande kennisgeving te wijzigen. De in dit document vervatte informatie is niet contractueel en kan op elk moment gewijzigd worden. © Alle rechten voor alle toestellen voorbehouden aan: ROBOT-COUCPE S.N.C.

CE Norm

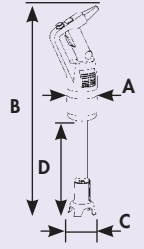
	Elektrische kenmerken			Afmetingen (in mm)				Gewicht (kg)	
	Variabele snelheid (tpm)	Vermogen (Watts)	Voltages* (Amp.)	A	B	C	D	netto	verpakt
Micromix	1500 tot 14000	220	230 V/50Hz - 1,1	68	430	61	165	1,07	1,44



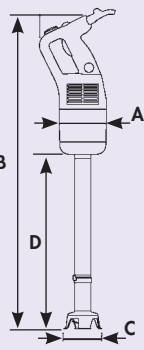
MINI GAMMA	Elektrische kenmerken			Afmetingen (in mm)				Gewicht (kg)	
	Variabele snelheid (tpm)	Vermogen (Watts)	Voltages* (Amp.)	A	B	C	D	netto	verpakt
Mini MP 160 V.V.	2000 tot 12500	220	230 V/50Hz - 1,1	78	430	65	160	1,41	1,94
Mini MP 190 V.V.	2000 tot 12500	250	230 V/50Hz - 1,3	78	470	65	190	1,5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



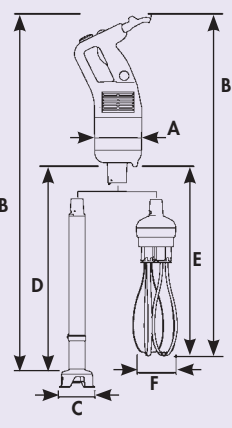
COMPACT GAMMA	Elektrische kenmerken			Afmetingen (in mm)				Gewicht (kg)	
	Variabele snelheid (tpm)	Vermogen (Watts)	Voltages* (Amp.)	A	B	C	D	netto	verpakt
CMP 250 V.V.	2300 tot 9600	270	230 V/50 Hz 1,1	94	610	90	255	3,0	4,7
CMP 300 V.V.	2300 tot 9600	300	230 V/50 Hz 1,2	94	660	90	305	3,1	4,8
CMP 350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



GEPRODUCEERD IN FRANKRIJK DOOR ROBOT-COUCPE S.N.C.:
Algemene Directie, Frankrijk, Internationaal en Marketing:
 Tel.: + 33 1 43 98 88 33 - Fax: + 33 1 43 74 36 26
 Email: international@robot-coupe.com

Robot-Coupe België:
 Tel.: (071) 59 32 62 - Fax: (071) 59 36 04
 Email: info@robot-coupe.be - www.robot-coupe.be

Robot-coupe Netherlands:
 Telefoon: 06 30 37 50 82
 Email: nederland@robot-coupe.eu - www.robot-coupe.com/hol/
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: 2006/42/EG, 2006/95/EG, 2004/108/EG, 1935/2004/EG, 10/2011/EU, «RoHS» 2002/95/EG, «DEEE» 2002/96/EG.
- De bepalingen van de volgende geharmoniseerde Europese normen alsook de normen die de voorschriften betrekking hebbend op veiligheid en hygiëne: EN ISO 12100 - 2010, EN 60204-1 - 2006, EN 12853, EN 60529-2000: IP 55, IP 34.



Ref : 450 746 - 06/2015 - Hollandais