

robot *coupe*®



РУЧНЫЕ МИКСЕРЫ



ДЛЯ РЕСТОРАНОВ, СТОЛОВЫХ И ФАБРИК - КУХОНЬ

КОМПАКТ

▶ CMP

▶ MP Ultra

МОТОРНЫЙ БЛОК ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ

Новая ещё более удобная форма ручки

МИНИ

▶ Mini MP



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

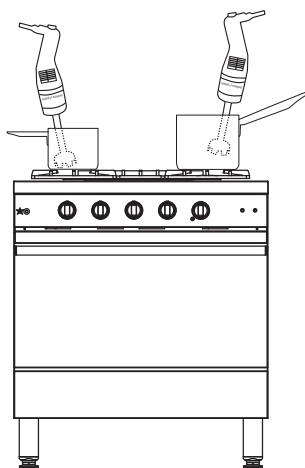
9500 об/мин

▶ Специально для эмульсий

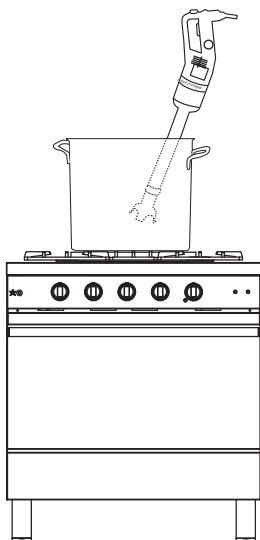
▶ Специально для маленьких порций

▶ Специально для ресторанов До 45 литров

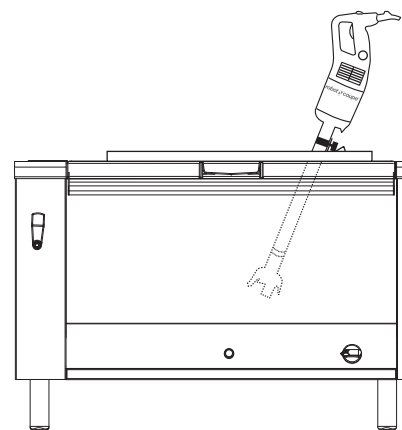
▶ Специально для столовых / фабрик-кухонь интенсивное использование



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

250 W



Mini MP 190 Combi

Специально для
маленьких порций

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

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



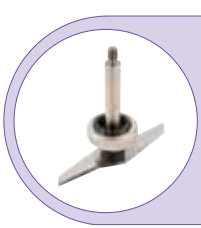
MP 450 FW Ultra

100 литров

250 - 1500 об/мин



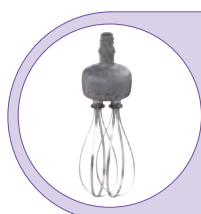
▶ Гамма МИНИ



▶ 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



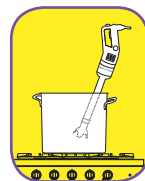
2300 - 9600 об/мин

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.



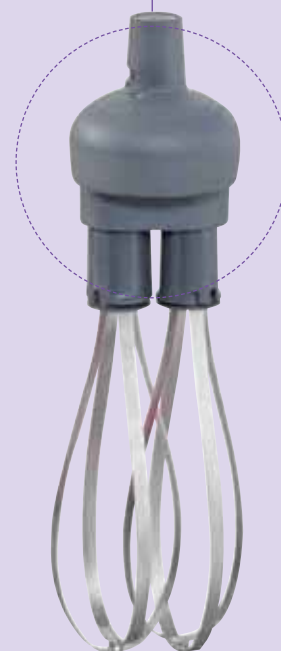
Превосходное качество измельчения за минимальное количество времени.



СМР Combi

ПРОЧНОСТЬ

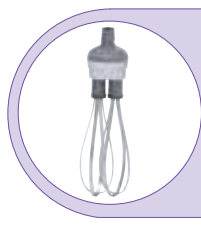
- Венчик для взбивания белков, кремов, сливок и приготовления картофельного пюре. Усиленный **металлический редуктор венчика** обеспечивает исключительную прочность аппарата.
- **Литая конструкция венчиков** гарантирует идеальные гигиенические условия приготовления блюд.



▶ 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

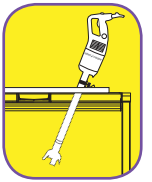
Миксер: 1500-9000 об/мин

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.

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

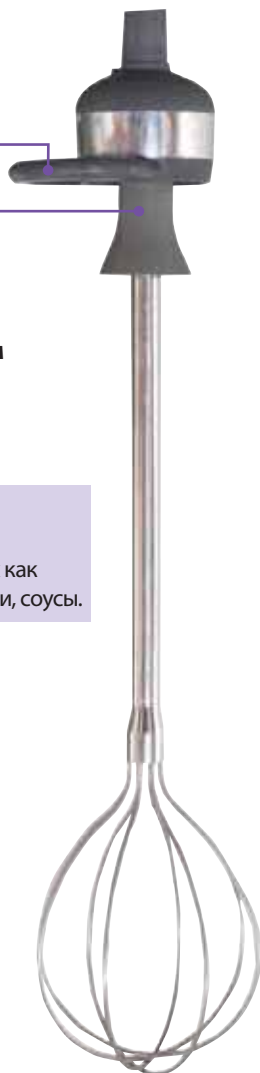
Удобная ручка

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.

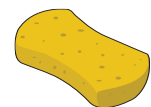


▶ СОВЕТЫ ПО СОБЛЮДЕНИЮ ГИГИЕНЫ

ОЧИСТКА



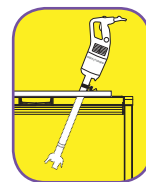
Насадка и нож легко снимаются



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.

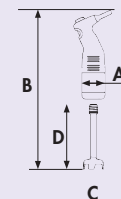


КОРОТКО:

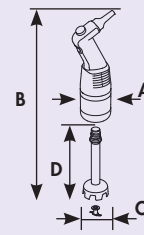
По качеству гигиены, простоте использования, длительности срока службы, разнообразию и производительности эти миксеры являются лучшими на рынке.

Нормы ЕС

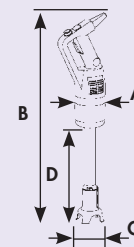
	Электрические характеристики			Размеры (в мм)				Вес (кг)	
	Переменная скорость (об/мин)	Мощность (Вт)	Напряжение* (А)	A	B	C	D	нетто	в упаковке
Micromix	1500 - 14000	220	230 В/50 Гц 1,1	68	430	61	165	1,07	1,44



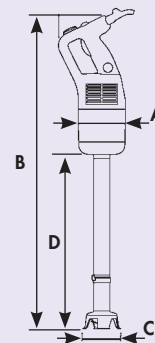
ГАММА МИНИ	Электрические характеристики			Размеры (в мм)				Вес (кг)	
	Переменная скорость (об/мин)	Мощность (Вт)	Напряжение* (А)	A	B	C	D	нетто	в упаковке
Mini MP 160 V.V.	2000 - 12500	220	230 В/50 Гц 1,1	78	430	65	160	1,41	1,94
Mini MP 190 V.V.	2000 - 12500	250	230 В/50 Гц 1,3	78	470	65	190	1,44	1,97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



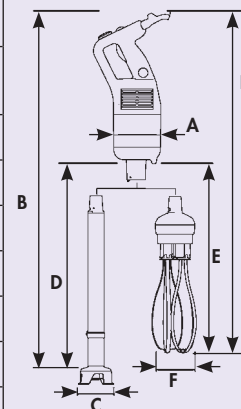
ГАММА КОМПАКТ	Электрические характеристики			Размеры (в мм)				Вес (кг)	
	Переменная скорость (об/мин)	Мощность (Вт)	Напряжение* (А)	A	B	C	D	нетто	в упаковке
СМР 250 V.V.	2300 - 9600	310	230 В/50 Гц 1,1	94	610	90	255	3,0	4,7
СМР 300 V.V.	2300 - 9600	350	230 В/50 Гц 1,2	94	660	90	305	3,1	4,8
СМР 350 V.V.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

