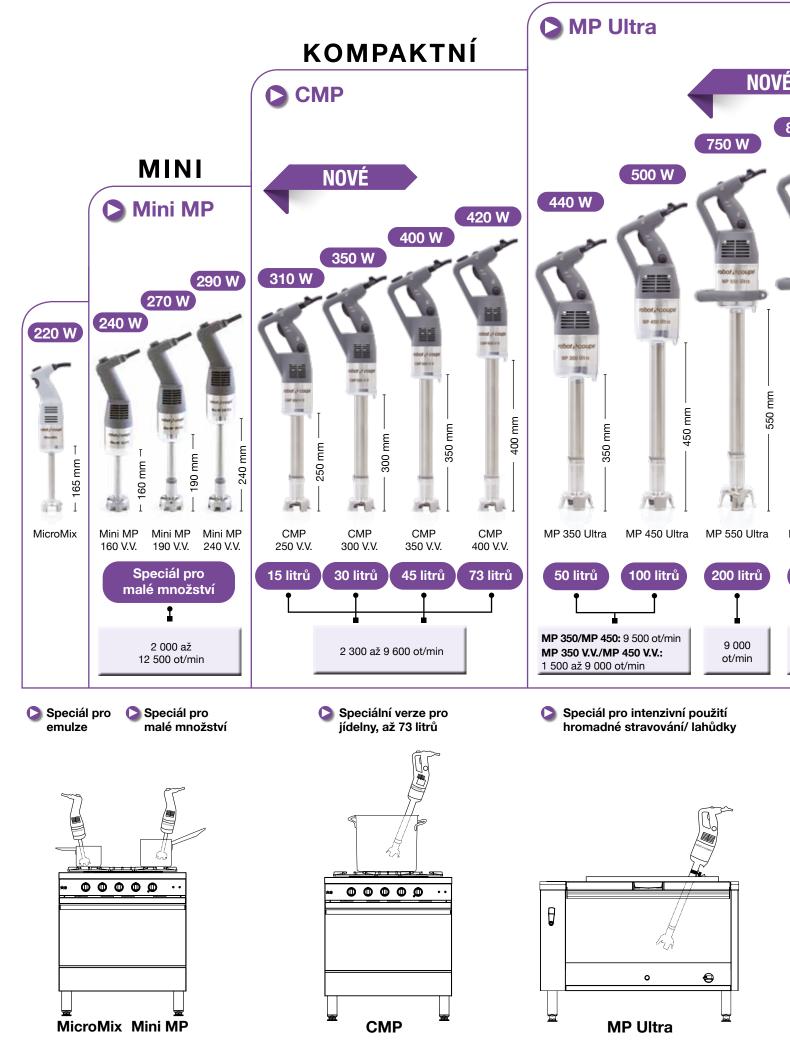


# **PONORNÉ MIXÉRY**

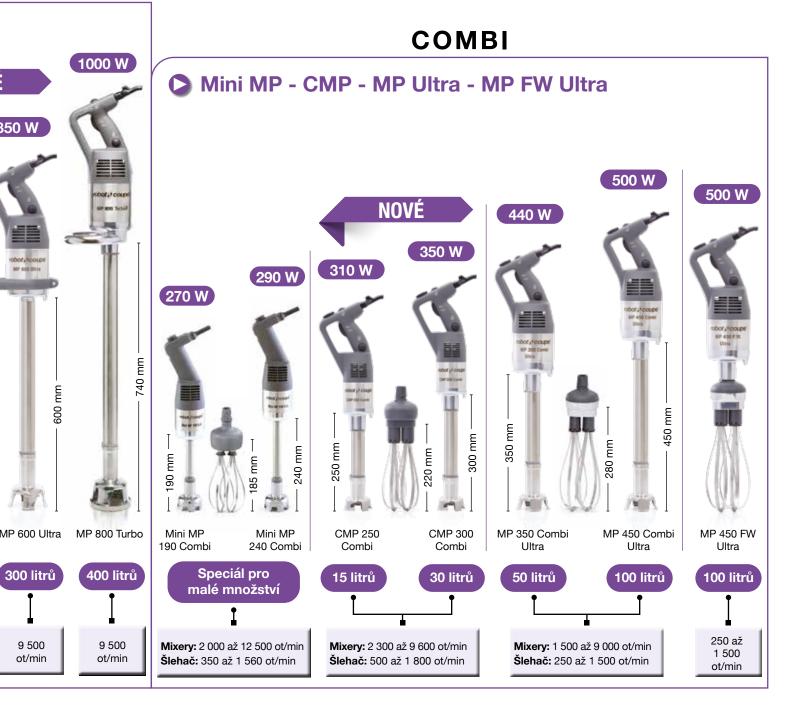
COUP

**RESTAURACE - ŠKOLNÍ JÍDELNY - LAHŮDKÁŘSTVÍ** 

## ROBUST



# ١Í









# S ŘADA MINI

## Mixovat



## Vytvářet emulze









240 mm



## K PŘÍPRAVĚ MALÉHO MNOŽSTVÍ

COMBI 290 W 290 W 270 W 270 W 240 W 240 mm 185 mm — 190 mm 190 mm 185 mm 160 mm I Mini MP Mini MP Mini MP Mini MP Mini MP 160 V.V. 240 V.V. 190 Combi 240 Combi 190 V.V. Mixery: 2 000 až 12 500 ot/min 2 000 až 12 500 ot/min Šlehač: 350 až 1 560 ot/min

Více informací na straně 10

# S ŘADA MINI

## Minimální velikost, maximální výkon!

Speciální omáčky, emulze a drobné přípravy.

## VARIABILNÍ RYCHLOST

- Ve funkci mixér: 2 000 až 12 500 ot/min.
- Ve funkci šlehač: 350 až 1 560 ot/min.

#### ERGONOMIE

Tvar rukojeti umožňuje správné a pohodlné držení mixeru, což snižuje únavu uživatele.

## VÝKON

Silný motor 240 W až 290 W podle vybraného modelu na zvýšení životnosti.



#### **HYGIENA**

Kompletně rozebíratelný nůž a pata hřídele,

patentovaný systém Robot-Coupe, pro dokonalou hygienu. Nerezová hřídel, zvon a nůž pro delší životnost.

Odmontovatelný zvon pro modely Mini MP 190 V.V. a Mini MP 240 V.V.

## MNOHOSTRANNÁ VYUŽITELNOST



Vlisovaný nerez nůž zaručuje perfektní hygienu a je pro přípravu polévek, hustých polévek a omáček.



Kotouč na emulze je pro provzdušnění studených nebo teplých omáček, které se zlehčí a napění.







# **Č**ŘADA KOMPAKTNÍ CMP

## Kompaktní, snadno ovladatelný a výkonný.

Speciál pro restaurace



## POHODLÍ

Variabilní rychlost u komplexních příprav umožňujících flexibilní použití.

# Ø INOVACE

## ERGONOMIE

**Kryt motoru s kolíkem** pro opření o okraj hrnce pro lepší manipulaci a větší pohodlí při práci.

Nový systém navíjení přívodního kabelu pro snazší úklid a optimální životnost.

## 

Kompaktní a lehký přístroj, snadno ovladatelný.

#### VÝKON

Silnější pohon +15 % pro ještě výkonnější zařízení.



## HYGIENA

Rozebíratelný zvon a nůž z nerez oceli pro snazší čištění a údržbu.

## MNOHOSTRANNÁ VYUŽITELNOST



Modely CMP Combi (mixér+šlehač) jsou též vybaveny novým nerezovým zvonem.



**Optimální kvalita míchání** pro jemnost hotového výrobku za minimum času.

# POPRODEJNÍ SERVIS: VYMĚNITELNÝ PŘÍVODNÍ KABEL

robot @ coupe

CMP300 V.V.

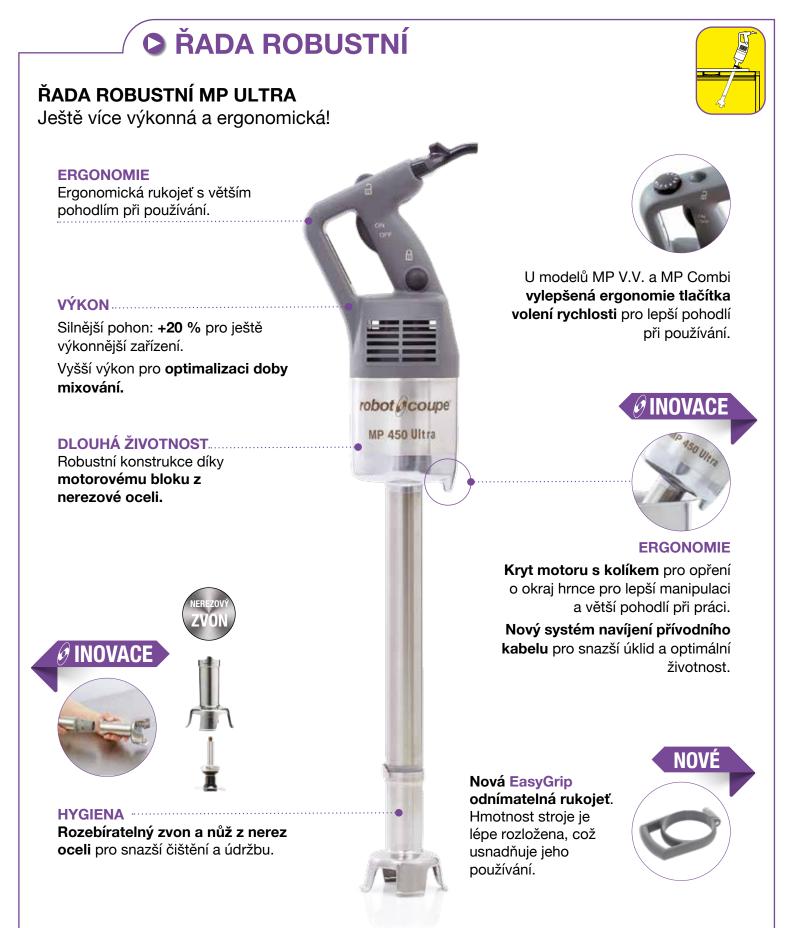
- Nový patentovaný systém "EasyPlug" umožňující snadnou výměnu přívodního kabelu v rámci servisního zásahu.
- Světelná kontrolka napájení: kontrola správného připojení kabelu. Kontrolka se rozsvítí, pokud není kabel poškozen a je správně připojen na obou stranách (ve zdi a v mixéru).







Více informací na straně 10



# POPRODEJNÍ SERVIS: VYMĚNITELNÝ PŘÍVODNÍ KABEL

- Nový patentovaný systém "EasyPlug" umožňující snadnou výměnu přívodního kabelu v rámci servisního zásahu.
- Světelná kontrolka napájení: kontrola správného připojení kabelu. Kontrolka se rozsvítí, pokud není kabel poškozen a je správně připojen na obou stranách (ve zdi a v mixéru).



# **O DRŽÁKY NA NÁDOBY MP/ CMP**

Umožní vám bez námahy naklonit mixér nebo ho nechat pracovat samostatně. Všechny jsou z nerezové oceli a plně rozebíratelné, snadno se čistí a jsou velmi praktické.

## Nastavitelné držáky:

# Tři držáky na hrnce jsou dostupné jako příslušenství. Přizpůsobí se velikosti hrnce:

- Ø Hrnec
  330 mm až 650 mm.
- Ø Hrnec 500 mm až 1 000 mm.
- Ø Hrnec 850 mm až 1 300 mm.



# **À ŘADA COMBI**

Šlehací nástavec Robot-Coupe, který je k dispozici u modelů Mini MP Combi, CMP Combi, MP Combi Ultra a MP FW, vám umožní emulgovat, míchat, vylupovat zrna, šlehat a hníst.

## VÝKON

Silnější pohon +15 % pro ještě výkonnější zařízení.

## POHODLÍ PŘI PRÁCI

Snadno ovladatelné tlačítko nastavení rychlosti.

#### ERGONOMIE

Ergonomická rukojeť s větším pohodlím při používání.

## POHODLÍ

Princip rychlostní samoregulace pro komplikované přípravy.





CMP

MP

## KOVOVÝ ŠLEHAČ



## ROBUSTNOST

Kovové převody jsou uloženy mezi 2 kovovými pouzdry, což zvyšuje odolnost převodovky i při vysokých zátěžích.

## HYGIENA

Vlisované metly šlehače zaručují perfektní hygienu.

#### ERGONOMIE

**Systém rychlého nasazení** šlehacích metel do celé sestavy pro snadnou montáž a demontáž.

## Univerzální držák na hrnce:

Vhodný na hrnce všech průměrů.





# **EXKLUZIVNÍ TECHNOLOGIE**

## Výhody:

- Perfektní hygiena: Úplně rozebíratelný zvon, nůž a šlehač, exkluzivně od Robot-Coupe.
- Robustní přístroj: Správnou volbou materiálu a designu vznikl velmi odolný přístroj.
- Příprava velkých objemů: Silný motor pro rychlé a kvalitní zpracování surovin.
- Snadná údržb: pata hřídele, zvon, nůž a šlehač z nerezu.
- Kompaktní modely: Šetří prostor a snadno se používají.
  5 modelů pro nízké kapacity.



Kapacita nádoby 2 až 400 litrů.



## Zákazník

Restaurace, školní jídelny, lahůdkářství



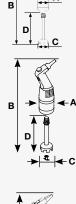
## Stručně:

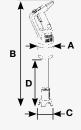
Parametry z hlediska hygieny, snadnosti používání, mnohostrannosti využití, životnosti a rentability zajišťují našim přístrojům prvenství na trhu.

Norma CE	Те	chnické údaje		Ro	ozměr	y (v m	m)	Váha	ı (kg)	
	Variabilní rychlost (ot/min)	Variabilní rychlost (ot/min) Výkon (W) Napětí* (Amp.)					D	net	brutto	
MicroMix	1 500 až 14 000 220 230 V/50Hz - 1,1				430	61	165	1.07	1.44	
ŘADA	ŘADA Technické údaje					Rozměry (v mm)				
MINI	Variabilní rychlost (ot/min)	Výkon (W)	Napětí* (Amp.)	A	В	С	D	net	brutto	

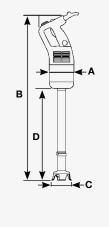
MINI	Variabilní rychlost (ot/min)	Výkon (W)	Napětí* (Amp.)	А	В	С	D	net	brutto
Mini MP 160 V.V.	2 000 až 12 500	240	230 V/50Hz - 1,1	78	430	65	160	1,41	1,94
Mini MP 190 V.V.	2 000 až 12 500	270	230 V/50Hz - 1,3	78	470	65	190	1,5	1,97
Mini MP 240 V.V.	2 000 až 12 500	290	230 V/50Hz - 1,5	78	520	65	240	1,5	2,00

ŘADA	Тес	chnické údaje		Ro	ozměr	Váha (kg)			
KOMPAKTNÍ	Variabilní rychlost (ot/min)	Výkon (W)	Napětí* (Amp.)	A	В	С	D	net	brutto
CMP 250 V.V.	2 300 až 9 600	310	230V/50 Hz - 1,4	94	619	95	255	3,0	4,7
CMP 300 V.V.	2 300 až 9 600	350	230V/50 Hz - 1,6	94	669	95	305	3,1	4,8
CMP 350 V.V.	2 300 až 9 600	400	230V/50 Hz - 1,7	94	727	95	363	3,3	5,0
CMP 400 V.V.	2 300 až 9 600	420	230V/50 Hz - 1,9	94	786	90	413	3,8	4,3

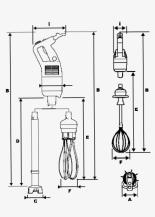




ŘADA Robustní	Technické údaje					Ro		Váha (kg)				
	Rychlost (ot/min)		) (cluster	Niew žłóż								
	Mixery	Mixery variabilní rychlost	Výkon (W)	Napětí* (Amp.)	A	В	С	D	E	F	net	brutto
MP 350 Ultra	9 500	-	440	230V/50 Hz 2,1	125	725	100	360	-	-	4,6	6,1
MP 350 V.V. Ultra	-	1 500 až 9 000	440	230V/50 Hz 2,1	125	725	100	360	440	120	4,8	6,3
MP 450 Ultra	9 500	-	500	230V/50 Hz 2,3	125	825	100	460	-	-	4,9	6,4
MP 450 V.V. Ultra	-	1 500 až 9 000	500	230V/50 Hz 2,3	125	825	100	460	440	120	5,0	6,4
MP 550 Ultra	9 000	-	750	230V/50 Hz 3,5	125	960	111	560	-	-	5,2	6,7
MP 600 Ultra	9 500	-	850	230V/50 Hz 3,4	124	998	110	580	-	-	5,7	7,6
MP 800 Turbo	9 500	-	1000	230V/50 Hz 4,5	125	1130	110	740	-	-	7,1	9



ŘADA		Technické úda	aje		Rozměry (v mm)						Váha (kg)	
COMBI	Mixery Variabilní rychlost (ot/min)	Šlehač Variabilní rychlost (ot/min)	Výkon (W)	Napětí* (Amp.)	A	в	С	D	Е	F	net	brutto
Mini MP 190 Combi	2 000 až 12 500	350 až 1 560	270	230V/50 Hz 1,3	78	470	65	190	255	100	1,95	2,68
Mini MP 240 Combi	2 000 až 12 500	350 až 1 560	290	230V/50 Hz 1,5	78	520	65	240	255	100	1,98	2,70
CMP 250 Combi	2 300 až 9 600	500 až 1 800	310	230V/50 Hz 1,4	94	667	95	255	390	120	3,0	4,7
CMP 300 Combi	2 300 až 9 600	500 až 1 800	350	230V/50 Hz 1,6	94	717	95	305	390	120	3,1	4,8
MP 350 Combi Ultra	1 500 až 9 000	250 až 1 500	440	230V/50 Hz 2,1	125	775	100	410	440	120	5,9	8,3
MP 450 Combi Ultra	1 500 až 9 000	250 až 1 500	500	230V/50 Hz 2,3	125	875	100	510	440	120	6,1	8,5
MP 450 FW Ultra	-	250 až 1 500	500	230V/50 Hz 2,3	125	805	-	-	440	120	4,3	6,5
MP 450 XL FW Ultra	-	250 až 1 500	500	230V/50 Hz 2,3	150	1175	-	-	815	175	5,3	8,5



\*Další napětí k dispozici.

robot Ø coupe°

Vyrobené ve Francii společností ROBOT-COUPE s.N.c.:

Sídlo firmy, vývozní a marketingové oddělení : Tél.: + 33 1 43 98 88 33 email : international@robot-coupe.com

www.robot-coupe.com/cz

Réf : 451 553 - 03/2023 - Tchèque

## NORMY:

DISTRIBUTOR



Přístroj odpovídá:

 Požadavkům následujících evropských norem a zákonným předpisům států, které je převzaly do své legislativy: 2006/42/CE, 2014/35/UE, 2014/30/UE, 2011/65/UE, 2012/19/UE, 1907/2006/CE, 1935/2004/ CE, 2023/2006/CE, 10/2011/UE.

 Požadavkůmharmonizovanýchevropských norem a norem týkajících se bezpečnosti a hygieny: EN ISO 12100:2010, EN 60204-1:2006, EN 60529: IP 55, IP 34, EN 12853.