

robot coupe®

ESPECIALISTA DOS

PREPARADORES CULINÁRIOS



TRITURADORES



robot coupe
MP 600 Ultra



robot coupe
MP 450 Combi
Ultra

NOVO



RESTAURANTES - COLECTIVIDADES - HOTEIS

FUNÇÃO MIXER

▶ **CMP, CMP Combi, MP Ultra, MP Combi Ultra**



Funções: intermitente, contínua e, consoante o modelo, velocidade variável concebidas para uma versatilidade de utilização e um ajuste da velocidade conforme a preparação realizada.



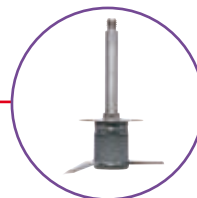
Forma da pega especialmente estudada para uma **boa preensão** do aparelho e **trabalho sem fadiga**.



Pé e lâmina de corte totalmente desmontáveis, dispositivo exclusivo patenteado Robot-Coupe, para uma limpeza fácil, higiene perfeita e facilidade de manutenção. Este dispositivo exclusivo patenteado Robot-Coupe inscreve-se no **procedimento HACCP**.



Tubo, campânula e lâmina em inox para maior longevidade.



Lâmina de corte moldada para assegurar uma higiene perfeita. Afição particularmente estudada para uma óptima qualidade de corte e um rendimento superior.

▶ **CAMPÂNULA TOTALMENTE INOX***

ROBUSTEZ

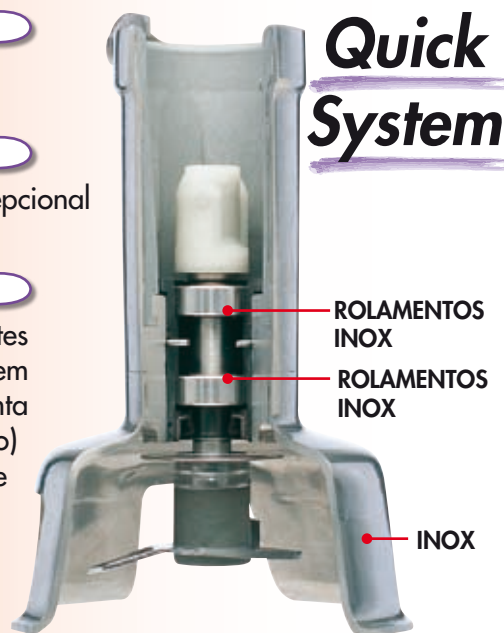
- Ainda mais resistente

ECONOMIA

- Durabilidade de vida excepcional

HIGIENE

- Desmontagem das diferentes peças da campânula em alguns segundos (ferramenta fornecida com o aparelho) para limpeza rápida e fácil.



* Sistema patenteado disponível nos modelos MP 350 Ultra, MP 450 Ultra, MP 550 Ultra, MP 600 Ultra, MP 350 V.V. Ultra, MP 450 V.V. Ultra, MP 350 Combi Ultra, MP 450 Combi Ultra.

COMPACTA

▶ **CMP**

MINI

▶ **Mini MP**

Ver documentação individual



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

Especial pequenas preparações

2000 a 12 500 rpm

NOVO



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

15 litros 30 litros 45 litros

2300 a 9600 rpm

▶ **MP Ultra** **BLOCO MOTOR INOX**



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

50 litros 100 litros 200 litros 300 litros

MP 350/MP 450 : 9500 rpm

MP 350 V.V./MP 450 V.V. : 1500 a 9000 rpm

9000 rpm

9500 rpm



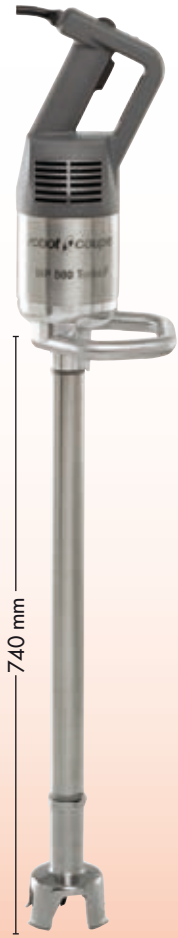
COMBI

NOVO

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

BLOCO MOTOR INOX

1000 W



MP 800 Turbo

400 litros

9500 rpm

250 W



Mini MP 190 Combi

Especial pequenas preparações

Triturador : 2000 a 12500 rpm
Batedeira : 350 a 1560 rpm

270 W



Mini MP 240 Combi

310 W



CMP 250 Combi

15 litros

Triturador : 2300 a 9600 rpm
Batedeira : 500 a 1800 rpm

NOVO

350 W



CMP 300 Combi

30 litros

440 W



MP 350 Combi Ultra

50 litros

Triturador : 1500 a 9000 rpm
Batedeira : 250 a 1500 rpm

500 W



MP 450 Combi Ultra

100 litros

500 W



MP 450 FW Ultra

100 litros

250 a 1500 rpm



Uma técnica exclusiva!



A Exelencia Dos Produtos:

- **Higiene perfeita:** Pé, lâmina, campânula e bateadeira totalmente desmontáveis, um exclusivo patentado Robot-Coupe.
- **Aparelho robusto:** Escolha dos materiais e concepção muito estudada para maior longevidade.
- **Capacidade de trabalho elevada:** Potência de motor elevada para trabalhar grandes quantidades e óptima qualidade de produto acabado.
- **Limpeza fácil:** Tubo, campânula, lâmina e bateadeira totalmente em inox.
- **Modelos compactos:** De dimensões reduzidas e manipulação fácil. Três modelos para trabalhar pequenas quantidades.



Capacidade da panela:

2 a 400 litros consoante o modelo.



Alvo:

Restaurantes, colectividades, Snack-bar, creches.



Em resumo:

As performances em termos de higiene, simplicidade de utilização, polivalência, longevidade.

▶ MP 800 Turbo



POTÊNCIA

- Motor de 1000 Watts.
- Nova tecnologia EBS*: dispositivo electrónico que melhora as performances do motor.

CAPACIDADE DE TRABALHO ELEVADA

- Tubo desmontável de **740 mm** de comprimento
- Capacidade recipiente: **400 litros**

ERGONOMIA

- **Dupla pega ergonómica** para melhor conforto de utilização

*Electronic Booster System



▶ SUPORTES PANELAS*

- Totalmente inox, totalmente desmontável, fácil de limpar e ergonómico.
- Para melhor conforto de utilização e um trabalho com toda a autonomia da máquina.

1 SUPORTE UNIVERSAL*

Para qualquer \varnothing de panela



*a colocar sobre o recipiente

3 SUPORTES AJUSTÁVEIS*

Para panela de \varnothing :

- de 330 a 650 mm.
- de 500 a 1000 mm.
- de 850 a 1300 mm.

*excepto no MP 800 Turbo

GAMA MINI

▶ Mini MP 160 V.V., Mini MP 190 V.V., Mini MP 240 V.V. (1+2)
Mini MP 190 Combi, Mini MP 240 Combi (1+2+3)

1. LÂMINA



2. DISCO EMULSIONADOR



3. BATEDEIRA



▶ 3 acessórios

- Uma lâmina para realizar sopas, cremes e molhos
- Um disco emulsionador para arejar os molhos frios ou quentes e dar-lhes uma consistência de espuma.
- Uma batedeira para claras em castelo, preparações de pastelaria, merengue, chantilly.
 - Caixa da batedeira de construção interna totalmente metálica para grande robustez.
 - Forma das hastes da batedeira particularmente cuidada que permite obter claras em castelo bem firmes.
 - Campânula, lâmina, disco, tubo e batedeira totalmente desmontáveis para uma higiene perfeita, dispositivo exclusivo patentado Robot-Coupe.

FUNÇÃO BATEDEIRA / PURÉ

▶ CMP Combi, MP Combi Ultra et MP FW Ultra



Botão de velocidade variável situado no cimo do aparelho para ajuste fácil e visual.

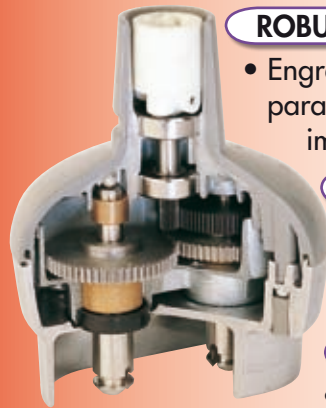


Grelhas de ventilação na parte superior do bloco motor, para assegurar uma vedação na parte inferior.



Caixa da batedeira metálica ultra-resistente.

▶ CAIXA DA BATEDEIRA METÁLICA



ROBUSTEZ

- Engrenagens mantidas em **duas flanges metálicas**, para grande robustez o que permite suportar esforços importantes.

ERGONOMIA

- **Fixação rápida** das batedeiras na caixa e da caixa no bloco motor para facilitar a montagem e a desmontagem.

HIGIENE

- **Batedeiras moldadas** para assegurar uma higiene perfeita

▶ ACESSÓRIO MISTURADOR

Exclusivamente para MP 350 Combi Ultra, MP 450 Combi Ultra e MP 450 FW Ultra



Pega ergonómica

Protecção borracha

610 mm

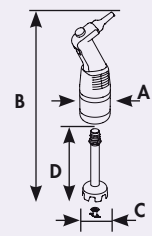
- Caixa de velocidades com **engrenagem e flange metálicas** para grande robustez.
- **Velocidade variável** de 150 a 510 rpm.
- Comprimento total da ferramenta **690 mm**.
- **Aplicações** : flocos de puré, sopas desidratadas, especiarias + molhos etc...

Ø 175 mm

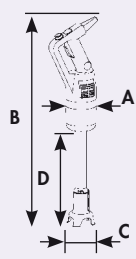


Norma CE

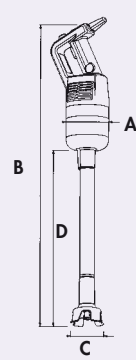
GAMA MINI	Características eléctricas			Dimensões (em mm)				Peso (kg)	
	Velocidade variável (rpm)	Potência (Watts)	Voltagens* (Amp.)	A	B	C	D	líquido	emba-lado
Mini MP 160 V.V.	2000 a 12500	220	230 V/50Hz 1,1	78	430	65	160	1,41	1,94
Mini MP 190 V.V.	2000 a 12500	250	230 V/50Hz 1,3	78	470	65	190	1,44	1,97
Mini MP 240 V.V.	2000 a 12500	270	230 V/50Hz 1,5	78	520	65	240	1,47	2,00



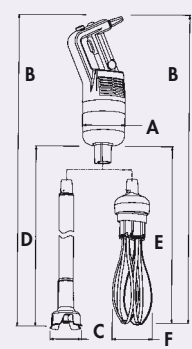
GAMA COMPACTA	Características eléctricas			Dimensões (em mm)				Peso (kg)	
	Velocidade variável (rpm)	Potência (Watts)	Voltagens* (Amp.)	A	B	C	D	líquido	emba-lado
CMP 250 V.V.	de 2300 a 9600	310	230 V/50 Hz 1,1	94	610	90	255	3,0	4,7
CMP 300 V.V.	de 2300 a 9600	350	230 V/50 Hz 1,2	94	660	90	305	3,1	4,8
CMP 350 V.V.	de 2300 a 9600	400	230 V/50 Hz 1,4	94	718	90	363	3,3	5,0



GAMA LARGA	Características eléctricas				Dimensões (em mm)						Peso (kg)	
	Velocidade (rpm)		Potência (Watts)	Voltagens* (Amp.)	A	B	C	D	E	F	líquido	emba-lado
	Triturador	Triturador Velocidade variável										
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 a 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 a 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



GAMA COMBI	Características eléctricas				Dimensões (em mm)						Peso (kg)	
	Triturador Velocidade variável (rpm)	Batedeira Velocidade variável (rpm)	Potência (Watts)	Voltagens* (Amp.)	A	B	C	D	E	F	líquido	emba-lado
Mini MP 190 Combi	2000 a 12500	350 a 1560	250	230 V 50 Hz - 1,3	78	470	65	190	255	100	1,95	2,68
Mini MP 240 Combi	2000 a 12500	350 a 1560	270	230 V 50 Hz - 1,5	78	520	65	240	255	100	1,98	2,70
CMP 250 Combi	2300 a 9600	500 a 1800	310	230 V 50 Hz - 1,1	94	610	90	255	390	120	3,0	4,7
CMP 300 Combi	2300 a 9600	500 a 1800	350	230 V 50 Hz - 1,4	94	660	90	305	390	120	3,1	4,8
MP 350 Combi Ultra	1500 a 9000	250 a 1500	440	230 V 50 Hz - 2,1	125	775	100	410	440	120	5,9	8,3
MP 450 Combi Ultra	1500 a 9000	250 a 1500	500	230 V 50 Hz - 2,3	125	875	100	510	440	120	6,1	8,5
MP 450 FW Ultra		250 a 1500	500	230 V 50 Hz - 2,3	125	805	120	460	440	120	4,3	6,5



*Para outras voltagens, consulte nos.

robot coupe®

FABRICADO EM FRANÇA POR ROBOT-COUPÉ S.N.C.

Direcção geral, França, internacional e Marketing :
 Tél.: + 33 1 43 98 88 33 - Fax : + 33 1 43 74 36 26
 48, rue des Vignerons
 94305 Vincennes Cedex - France
 email : international@robot-coupe.com

www.robot-coupe.com

DISTRIBUIDOR

NORMAS : Máquinas conformes com :

- Com as disposições das directivas europeias seguintes e com as legislações nacionais que as transpõem: 2006/42/CE, 2006/95/CEE, 2004/108/CE, 89/109/CEE, 2002/72/CEE «RoHS» 2002/95/CE, «DEEE» 2002/96/CE.
- Com as disposições das normas europeias harmonizadas seguintes e com as normas que definem as prescrições relativas à segurança e à higiene: EN 12100 1 e 2 - 2003, EN 60204 - 1, 2006, EN 12853, IP 55, IP 34.



Nos reservamos o direito de modificar em qualquer momento e sem aviso prévio as características técnicas das nossas máquinas. As informações que figuram neste documento não são contratuais e podem ser modificadas em qualquer momento. © Reservados todos os direitos para todos os países por : ROBOT-COUPÉ S.N.C.

Ref. : 450 345 - 10/2010 - Portugal