

robot coupe[®]

QUALITY FOOD PROCESSORS

FOR PROFESSIONAL KITCHENS



VISP / STAVMIXER

NYHET



RESTAURANG - STORKÖK - CATERING - BUTIKSKÖK

KOMPAKTA SERIEN

▶ **MP Ultra** ROSTFRITT MOTORBLOCK

MINI SERIEN

▶ **Mini MP**

NYHET

NYHET

220 W



MicroMix

165 mm

240 W



Mini MP 160 V.V.

160 mm

270 W



Mini MP 190 V.V.

190 mm

290 W



Mini MP 240 V.V.

240 mm

Handmixer för små volymer

2000 - 12500 v/m

▶ **CMP**

310 W



CMP 250 V.V.

250 mm

350 W



CMP 300 V.V.

300 mm

400 W



CMP 350 V.V.

350 mm

15 liter

30 liter

45 liter

2300 - 9600 v/m

Nytt ergonomiskt handtag

440 W



MP 350 Ultra

350 mm

500 W



MP 450 Ultra

450 mm

750 W



MP 550 Ultra

550 mm

850 W



MP 600 Ultra

50 liter

100 liter

200 liter

300 liter

MP 350/MP 450: 9500 v/m
MP 350 V.V./MP 450 V.V.: 1500 - 9000 v/m

9500 v/m

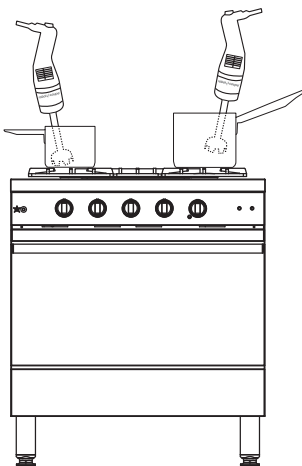
9500 v/m

▶ Micromixer behändig för skumning av sås m.m.

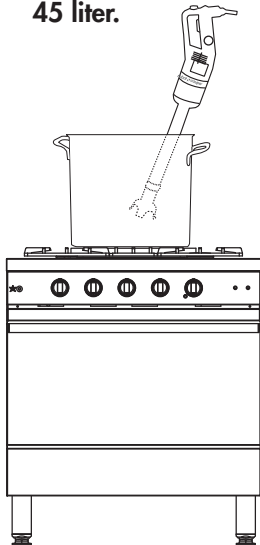
▶ Handmixer för små volymer

▶ Stavmixers för kastruller upp till 45 liter.

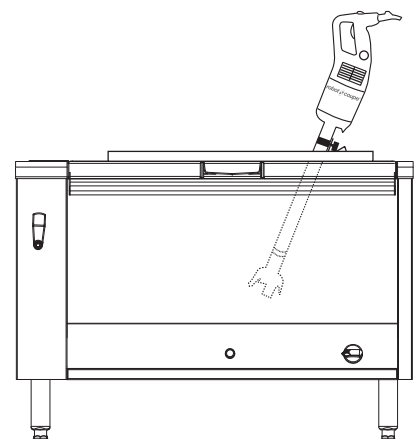
▶ Stavmixers för stora grytor och steamkittlar.



MicroMix Mini MP



CMP



MP Ultra

KOMBISERIEN

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

ROSTFRITT MOTORBLOCK

Nytt ergonomiskt handtag



MP 800 Turbo

400 liter

9500 v/m



Mini MP 190 Combi

Mini MP 240 Combi

Perfekt för små volymer

Mixer: 2000 - 12500 v/m
Visp: 350 - 1560 v/m



CMP 250 Combi

CMP 300 Combi

15 liter

30 liter

Mixer: 2300 - 9600 v/m
Visp: 500 - 1800 v/m



MP 350 Combi Ultra

MP 450 Combi Ultra

50 liter

100 liter

Mixer: 1500 - 9000 v/m
Visp: 250 - 1500 v/m



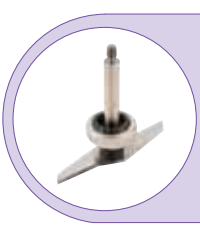
MP 450 FW Ultra

50 liter

250 - 1500 v/m



▶ MINI serien



▶ Mixar



▶ Skummar



▶ Vispar

HANDMIXER FÖR SMÅ VOLYMER

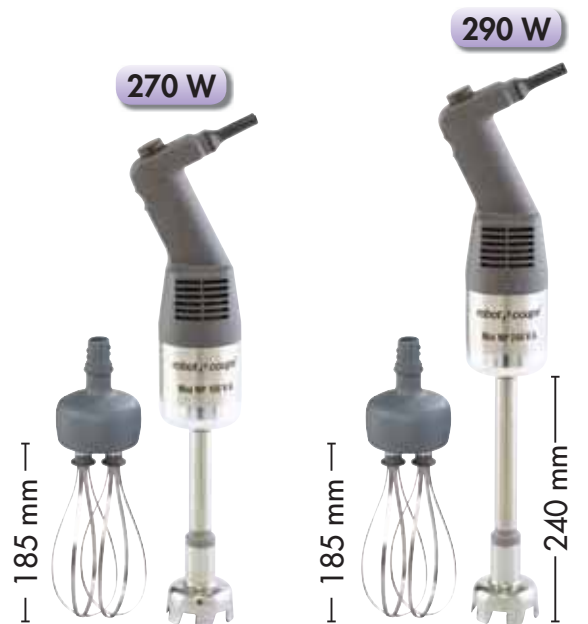
COMBI



Mini MP
160 V.V.

Mini MP
190 V.V.

Mini MP
240 V.V.



Mini MP
190 Combi

Mini MP
240 Combi

2000 -
12500 v/m

Mixer: 2000 - 12500 v/m
Visp: 350 - 1560 v/m

▶ MINI serien



HANDMIXER FÖR SMÅ VOLYMER

ERGONOMISK



Handtaget är ergonomiskt utformat för att ge ett perfekt grepp och en komfortabel arbetsställning.

EFFEKTIV

- Varvtal mixer 2000-12500 v/m.
- Varvtal visp 350-1500 v/m.



KRAFTFULL



En kraftfull motor (220-270W) för ett perfekt resultat och en lång livslängd.

HYGIENISK



Helt löstagbar mixerstav, mixerfot och kniv i rostfritt stål för en perfekt hygien. Ett exklusivt patent från Robot-Coupe.

MULTIFUNKTIONELL



Kniv i rostfritt stål för soppor, sås och dressingar.



Skummingsverktyg för skumning av sås.

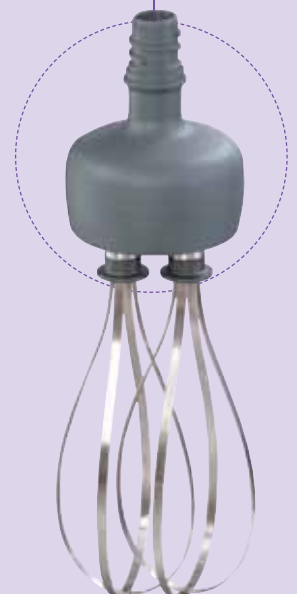


VÄXELHUSET

ROBUST

Kraftfullt och tåligt växelhjul i metall. Perfekt för äggvita, vispgräddor, dressing och lättare såser. Ej för Potatismos.

För Potatismos rekommenderas våra CMP- och MP-modeller.



▶ KOMPAKTA serien



▶ Mixar



▶ Vispar

PERFEKT FÖR GRYTOR PÅ BÄNK OCH SPIS

COMBI



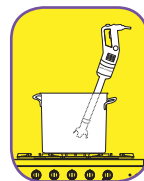
2300 - 9600 v/m

Mixer: 2300 - 9600 v/m

Visp: 500 - 1800 v/m

► KOMPAKTA serien

STAVMIXERS FÖR KASTRULLER UPP TILL 45 LITER



ERGONOMISK



Lätt, kompakt och enkel att använda.

PRAKTISK

Det variabla varvtalet underlättar och utvidgar beredningen.



NYHET

KRAFTFULL



Ny kraftfull motor, 15% mer effektiv.

HYGIENISK



Lätt löstagbar mixerfot och kniv i rostfritt stål för en snabb rengöring och ett enkelt underhåll.

TÅLIG



Ny 100% rostfri mixerfot.



Specialdesignad kniv för ett perfekt resultat på ett ögonblick.



VÄXELHUSET

ROBUST

- Kugghjul och övriga komponenter inuti växelhuset är i metal för en bekymmersfri användning och en lång livslängd.
- Visparna är tillverkade i ett enda stycke för en optimal hygien.



STORA serien



Mixar



Vispar

STAVMIXERS FÖR STORA GRYTOR OCH STEAMKITTLAR

Nytt ergonomiskt handtag



MP 350/MP 450 :

9500 v/m

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

1500 - 9000 v/m

9500 v/m

9500 v/m

9500 v/m

Mixer: 1500 - 9000 v/m

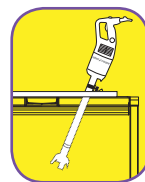
Visp: 250 - 1500 v/m

250

-
1500 v/m

▶ **STORA serien**

STAVMIXERS FÖR STORA GRYTOR OCH STEAMKITTLAR



NYHET

PRAKTISK



Alla stavmixrar och vispar med variabelt varvtal har en ny mer användarvänlig varvvalsvaljare.

ROBUST



Rostfritt motorblock...
tåligt och robust.

HYGIENISK



Lätt löstagbar mixerfot och kniv i rostfritt stål för en snabb rengöring och ett enkelt underhåll.

EFFEKTIV



Ny kraftfull motor,
20% mer effektiv.



ROSTFRITT
STÅL

ROSTFRITT
STÅL

ROSTFRITT
STÅL

VÄXELHUSET

VÄXELHUS I METALL



- Visparna är tillverkade i ett enda stycke för en optimal hygien



▶ HÅLLARE TILL MP/CMP

Praktiska hållare i 100% rostfritt stål.
Underlättar arbetet.
Lätt att använda och rengöra.

Justerbar diagonalsupport



Justerbar diagonalsupport:

- Diagonalsupport 330-650 mm
- Diagonalsupport 500-1000 mm
- Diagonalsupport 850-1300 mm

Kantsupport



Justerbar kantsupport

▶ BLANDNINGSVÄRKTUG

Ergonomiskt handtag

Gummiskydd

- Variabelt varvtal, 150-510 v/m.
- Längd 690 mm.
- Tillbehör till MP350 Combi och MP 450 Combi.

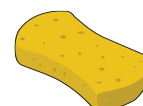
Blandningsverktyg för t ex: sås, soppa, dressing, kräm och potatismos baserat på vatten, mjölk, olja och pulver.



▶ RENGÖRING



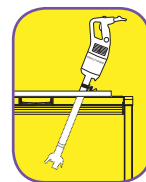
Vid rengöring och underhåll kan kniven och knivhuset lätt tas bort.



Förbättra hygienen genom att förvara mixerfoten i kylrummet efter rengöringen.

▶ STORA serien

STAVMIXERS FÖR STORA GRYTOR OCH STEAMKITTLAR



NYHET

ERGONOMISK

- **Ergonomiskt** användarvänligt handtag.



- **Varvtalsväljaren** regleras lätt med ena handens fingrar.



- **Tappen** på motorblocket fungerar som en sladdvinda, vilket förlänger sladdens livslängd.



- **Hålltappen** på motorblockets undersida underlättar arbetet.



LÖSTAGBAR SLADD

- **Den nya patenterade** sladdkopplingen gör det lätt att byta sladd om den t ex blivit skadad.



EN EXKLUSIV TEKNIK!



I KORTHET

- **Perfekt hygien:** mixerhus, kniv och vispar är helt löstagbara för en snabb och effektiv rengöring. Ett Robot Coupe patent.
- **Robust konstruktion:** samtliga modeller har en kraftfull konstruktion för en lång livslängd.
- **Stor kapacitet:** kraftfull motor för en snabb tillagning och för ett perfekt slutresultat.
- **Lätt att använda:** knivhus, kniv och vispar i rostfritt stål för en enkel användning och rengöring.
- **Effektiv:** konstantfartsregulatorn håller varvtalet konstant under beredningen.



KAPACITET:

0,2 dl till 400 liter, beroende på modell.



UTVECKLAD FÖR:

restaurang, storkök, catering, butikskök och gatukök.

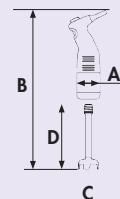


I KORTHET

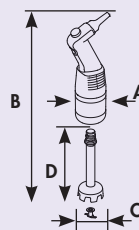
Vilken visp eller stavmixer du än väljer kan du vara säker på att det kommer att bli en tidsbesparande och säker investering.

CE-
standard

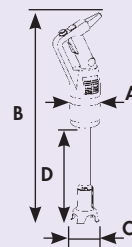
	Elektriska data			Mått (mm)				Vikt (kg)	
	Variabelt varvtal (v/m)	Effekt (Watt)	Anslutning* (Amp.)	A	B	C	D	Netto	Brutto
Micromix	1500 - 14000	220	230 V/50Hz - 1,1	68	430	61	165	1,07	1,44



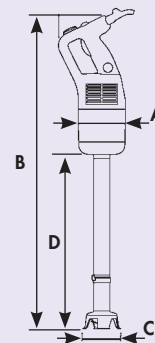
MINI SERIEN	Elektriska data			Mått (mm)				Vikt (kg)	
	Variabelt varvtal (v/m)	Effekt (Watt)	Anslutning* (Amp.)	A	B	C	D	Netto	Brutto
Mini MP 160 V.V.	2000 - 12500	220	230 V/50Hz - 1,1	78	430	65	160	1,41	1,94
Mini MP 190 V.V.	2000 - 12500	250	230 V/50Hz - 1,3	78	470	65	190	1,5	1,97
Mini MP 240 V.V.	2000 - 12500	270	230 V/50Hz - 1,5	78	520	65	240	1,5	2,00



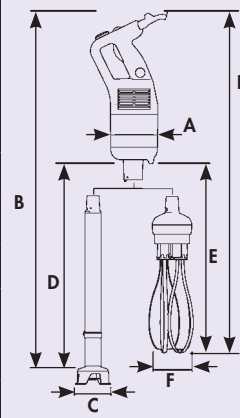
KOMPAKTA SERIEN	Elektriska data			Mått (mm)				Vikt (kg)	
	Variabelt varvtal (v/m)	Effekt (Watt)	Anslutning* (Amp.)	A	B	C	D	Netto	Brutto
CMP 250 V.V.	2300 - 9600	270	230 V/50 Hz - 1,1	94	610	90	255	3,0	4,7
CMP 300 V.V.	2300 - 9600	300	230 V/50 Hz - 1,2	94	660	90	305	3,1	4,8
CMP 350 V.V.	2300 - 9600	350	230 V/50 Hz - 1,4	94	718	90	363	3,3	5,0



STORA SERIEN	Elektriska data			Mått (mm)						Vikt (kg)		
	Varvtal (v/m)		Effekt (Watt)	Anslutning* (Amp.)	A	B	C	D	E	F	Netto	Brutto
	Mixer	Variabelt varvtal										
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 - 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 - 9000	500	230 V/50 Hz 2,3	125	825	100	460	440	120	5,0	6,4
MP 550 Ultra	9500		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



KOMBI SERIEN	Elektriska data				Mått (mm)						Vikt (kg)	
	Mixer Variabelt varvtal (v/m)	Visp Variabelt varvtal (v/m)	Effekt (Watt)	Anslutning* (Amp.)	A	B	C	D	E	F	Netto	Brutto
Mini MP 190 Combi	2000 - 12500	350 - 1560	250	230 V/50 Hz 1,3	78	470	65	190	255	100	1,95	2,68
Mini MP 240 Combi	2000 - 12500	350 - 1560	270	230 V/50 Hz 1,5	78	520	65	240	255	100	1,98	2,70
CMP 250 Combi	2300 - 9600	500 - 1800	270	230 V/50 Hz 1,1	94	610	90	255	390	120	3,0	4,7
CMP 300 Combi	2300 - 9600	500 - 1800	300	230 V/50 Hz 1,4	94	660	90	305	390	120	3,1	4,8
MP 350 Combi Ultra	1500 - 9000	250 - 1500	440	230 V/50 Hz 2,1	125	775	100	410	440	120	5,9	8,3
MP 450 Combi Ultra	1500 - 9000	250 - 1500	500	230 V/50 Hz 2,3	125	875	100	510	440	120	6,1	8,5
MP 450 FW Ultra		250 - 1500	500	230 V/50 Hz 2,3	125	805	120	460	440	120	4,3	6,5



* Finns även med andra spänningar.

robot coupe®

TILLVERKAD I FRANKRIKE AV ROBOT-COUPÉ S.N.C

Försäljningskontor:

Planiavägen 15, 131 54 Nacka

Tel.: 08/570 339 67 - Fax: 08/570 339 63

e-mail: robot-coupe@telia.com

Head office France Export and Marketing Department:

Tel.: + 33 1 43 98 88 33 - Fax: + 33 1 43 74 36 26

94305 Vincennes Cedex - France

e-mail: international@robot-coupe.com

www.robot-coupe.com

ÅTERFÖRSÄLJARE:

STANDARD: Maskinerna överensstämmer:

• Med följande europeiska direktiv och nationella lagstiftningar som införlivar dessa direktiv: 2006/42/CE, 2006/95/CE, 2004/108/CE, 1935/2004/CE, 10/2011/UE, «RoHS» 2002/95/CE, «DEEE» 2002/96/CE.

• Med följande harmoniserad europeisk standard samt standard om säkerhet och hygien: EN ISO 12100 - 2010, EN 60204-1 - 2006, EN 12853, EN 60529-2000: IP 55, IP 34.

