

robot coupe®

EQUIPOS PARA LA

ELABORACION CULINARIA



TRITURADORES

NUEVO



robot coupe
MP 600 Ultra



robot coupe
MP 450 Combi
Ultra

NUEVO



RESTAURANTES-HOTELES-COLECTIVIDADES-CATERING

FUNCION TRITURADOR

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



Botón de velocidad variable posicionado en la parte superior del aparato, para una fácil regulación visual. (modelos V.V. únicamente).



Forma del mango especialmente estudiada para lograr una **sujeción adecuada** del aparato y **evitar el cansancio del usuario**.



Pie y cuchilla totalmente desmontables, dispositivo exclusivo patentado por Robot-Coupe, para una limpieza fácil, una higiene perfecta y un mantenimiento sencillo. Este dispositivo exclusivo patentado por Robot-Coupe forma parte del **procedimiento HACCP**.



Tubo, campana y cuchilla en acero inoxidable para una larga vida útil. (únicamente en los modelos MP Ultra).



Cuchilla con revestimiento para asegurar una higiene perfecta. Afilado especialmente estudiado para garantizar una calidad óptima de corte y un gran rendimiento.

▶ CAMPANA DE ACERO INOXIDABLE*

ROBUSTEZ

- Todavía más resistente.

ECONOMIA

- Excepcional vida útil de la máquina.

HIGIENE

- Desmontaje de las diferentes piezas de la campana en segundos (herramienta entregada con el aparato) para una limpieza rápida y fácil.



* Sistema patentado disponible en los 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.

LARGA

COMPACTA

▶ **CMP**

MINI

▶ **Mini MP**

NUEVO

Consulte el catálogo individual



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

Especial para pequeñas preparaciones

2000 a 12 500 tr/mn



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

15 litros 30 litros 45 litros

2300 a 9600 tr/mn

▶ **MP Ultra** BLOQUE MOTOR DE ACERO INOXIDABLE



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 tr/mn
MP 350 V.V./MP 450 V.V. : 1500 a 9000 tr/mn

9000 tr/mn

9500 tr/mn



COMBI

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

BLOQUE MOTOR DE ACERO INOXIDABLE

NUEVO

1000 W



MP 800 Turbo

400 litros

9500 tr/mn

NUEVO

250 W



Mini MP 190 Combi

Especial para pequeñas preparaciones

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

270 W



Mini MP 240 Combi

270 W



CMP 250 Combi

15 litros

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

300 W



CMP 300 Combi

30 litros

440 W



MP 350 Combi Ultra

50 litros

Triturador : 1500 a 9000 rpm
Batidora : 250 a 1500 rpm

500 W



MP 450 Combi Ultra

100 litros

500 W



MP 450 FW Ultra

100 litros

250 a 1500 rpm



¡Una técnica exclusiva!



Ventajas del Producto :

- **Perfecta higiene:** Pie, cuchilla, campana y batidor totalmente desmontables, una exclusividad patentada por Robot-Coupe.
- **Robustez:** Materiales seleccionados y diseño estudiado para una larga vida útil.
- **Elevada capacidad de trabajo:** Alta potencia del motor para preparar grandes cantidades de alimentos, logrando una óptima calidad en el producto acabado.
- **Fácil mantenimiento:** Tubo, campana, cuchilla y batidor totalmente fabricados en acero inoxidable.
- **Modelos compactos:** Las máquinas ocupan poco lugar y son fáciles de manipular. Tres modelos para preparar pequeñas cantidades de alimentos.



Capacidad de la marmita:

De 2 a 400 litros, según el modelo.



Usuarios:

Restaurantes, Hoteles, Colectividades, Catering, Hospitales.



En resumen:

Su rendimiento en términos de higiene, facilidad de uso, polivalencia, vida útil y rentabilidad hacen que estos aparatos sean los mejores del mercado.

▶ MP 800 Turbo



POTENCIA

- Motor de 1000 vatios.
- Nueva tecnología EBS*: dispositivo electrónico que mejora la eficacia del motor.

GRAN CAPACIDAD DE TRABAJO

- Tubo desmontable de **740 mm** de longitud.
- Capacidad de la cuba: **400 litros**.

ERGONOMÍA

- **Doble asa ergonómica** para mayor comodidad de uso.

*Electronic Booster System



▶ SOPORTES PARA MARMITAS*

- De acero inoxidable, totalmente desmontable, Ergonómico y fácil de limpiar.
- Para una mayor comodidad de utilización y un funcionamiento totalmente autónomo de la máquina.

1 SOPORTE UNIVERSAL*

Para todos los diámetros de marmitas.



3 SOPORTES ADJUSTABLES*

Para marmitas de Ø :
de 330 a 650 mm.
de 500 a 1000 mm.
de 850 a 1300 mm.

* con excepción del 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. CUCHILLA



2. DISCO EMULSIONADOR



3. BATIDORA



▶ 3 accesorios

- Una **cuchilla** para preparar sopas, cremas y salsas.
- Un **disco emulsionador** para airear las salsas frías o calientes y darles una consistencia espumosa.
- Un **batidor** para montar claras, preparaciones de pastelería, merengues y nata montada.
 - Caja de batidor con una construcción interna totalmente metálica para una excelente robustez.
 - Forma de las varillas del batidor particularmente estudiada para obtener claras muy firmes.
 - Campana, cuchilla, disco, tubo y batidor íntegramente desmontables para una higiene perfecta. Dispositivo exclusivo patentado por Robot-Coupe.

FUNCION BATIDOR / PURE

▶ CMP Combi, MP Combi Ultra y MP FW Ultra



Funciones: intermitente, continua y, según el modelo, velocidad variable, diseñadas para garantizar la flexibilidad de utilización y la regulación de la velocidad en función de la preparación a realizar.



Rejillas de ventilación en la parte alta del bloque motor para garantizar la estanqueidad de la parte baja.



Caja del batidor metálico ultrarresistente.

▶ CAJA DEL BATIDOR DE METAL

ROBUSTEZ

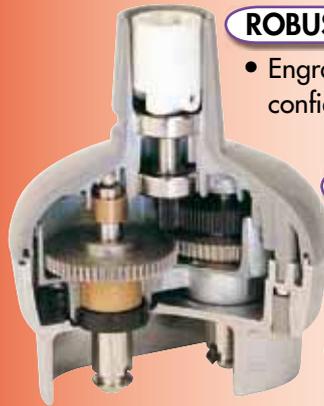
- Engranajes mantenidos en **dos piezas metálicas** paralelas que les confieren gran robustez, para soportar esfuerzos importantes.

ERGONOMIA

- **Enganche rápido** de las varillas en la caja y de la caja en el bloque motor para que el montaje y el desmontaje sean sencillos.

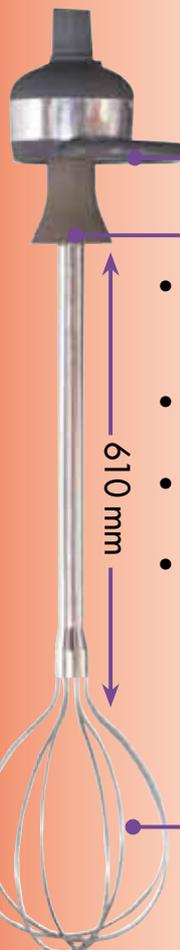
HIGIENE

- **Varillas con revestimiento** para asegurar una higiene perfecta.



▶ ACCESORIO MEZCLADOR

MP 350 Combi Ultra, MP 450 Combi Ultra y MP 450 FW Ultra



Asa ergonómica

Protección de caucho

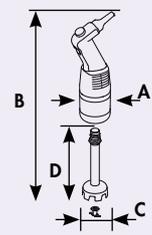
- Caja de velocidades con **engranaje y brida metálicos** para una mayor robustez.
- **Velocidad variable** de 150 a 510 rpm.
- Longitud total del accesorio: **690 mm.**
- **Aplicaciones:** Copos de puré deshidratados - Sopas deshidratadas - Fondos de salsa - Mezcla las especias en las salsas - Mezclas deshidratadas para pastelería

Ø 175 mm

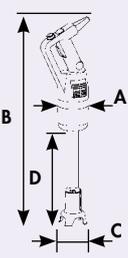


Norma CE

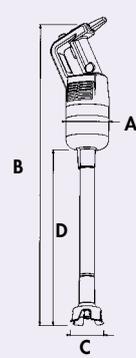
GAMA MINI	Características eléctricas			Dimensiones (en mm)				Peso (kg)	
	Velocidad variable (rpm)	Potencia (Vatios)	Voltajes* (Amp.)	A	B	C	D	neto	con embalaje
Mini MP 160 V.V.	2000 a 12500	220	230 V/50Hz 1,1	78	430	65	160	1,41	1,94
Mini MP 190 V.V.	2000 a 12500	250	230 V/50Hz 1,3	78	470	65	190	1,44	1,97
Mini MP 240 V.V.	2000 a 12500	270	230 V/50Hz 1,5	78	520	65	240	1,47	2,00



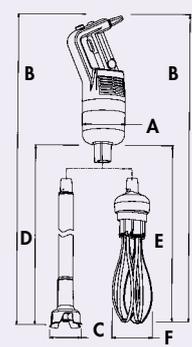
GAMA COMPACTA	Características eléctricas			Dimensiones (en mm)				Peso (kg)	
	Velocidad variable (rpm)	Potencia (Vatios)	Voltajes* (Amp.)	A	B	C	D	neto	con embalaje
CMP 250 V.V.	de 2300 a 9600	270	230 V/50 Hz 1,1	94	610	90	255	3,0	4,7
CMP 300 V.V.	de 2300 a 9600	300	230 V/50 Hz 1,2	94	660	90	305	3,1	4,8
CMP 350 V.V.	de 2300 a 9600	350	230 V/50 Hz 1,4	94	718	90	363	3,3	5,0



GAMA LARGA	Características eléctricas				Dimensiones (en mm)						Peso (kg)	
	Velocidad (rpm)		Potencia (Vatios)	Voltajes* (Amp.)	A	B	C	D	E	F	neto	con embalaje
	Triturador	Triturador Velocidad variable										
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				Dimensiones (en mm)						Peso (kg)	
	Triturador Velocidad variable (rpm)	Mezcladora Velocidad variable (rpm)	Potencia (Vatios)	Voltajes* (Amp.)	A	B	C	D	E	F	neto	con embalaje
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	270	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	300	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



*Existen otros voltajes.

robot coupe®

FABRICADO EN FRANCIA POR ROBOT-COUCPE s.n.c.
 Dirección General, Francia, Internacional y Marketing :
 Tel.: + 33 1 43 98 88 33 - Fax : + 33 1 43 74 36 26
 94305 Vincennes Cedex - France
 http://www.robot-coupe.com
 email : international@robot-coupe.com
 Delegación comercial en España :
 Tel.: (93) 741 10 23 - Fax : (93) 741 12 73
 Riera Figuera Major, 13-15 baix - 08304 Mataró (Barcelona)
 Email : robot-coupe@robot-coupe.e.telefonica.net

www.robot-coupe.com

Distribuidor

NORMAS :

- Aparatos conformes con :
- Con las disposiciones de las siguientes directivas europeas y las legislaciones nacionales correspondientes : 98/37/CEE, 73/23/CEE, 89/336/CEE, 89/109/CEE, 2002/72/CEE.
 - Con las disposiciones de las siguientes normas europeas armonizadas y con las normas que contienen las prescripciones relativas a la seguridad y a la higiene : EN 292 - 1 y 2, EN 60204 - 1, 1998, EN 12853.



Nos reservamos el derecho de modificar en todo momento y sin previo aviso las características técnicas de este aparato. Las informaciones que figuran en este documento no son contractuales y pueden ser modificadas en todo momento. © Todos los derechos reservados para todos los países por : ROBOT-COUCPE s.n.c.

Ref. : 450 341 - 05/2009 - Espagnol