

# robot coupe<sup>®</sup>

DER SPEZIALIST IN

NAHRUNGSMITTELVORBEREITUNG



**STABMIXER**

**NEU**



**GASTSTÄTTEN - GROSSKÜCHEN - FEINKOSTGESCHÄFTE**

## KOMPAKT

### MINI

#### ▶ Mini MP

NEU

NEU

220 W



165 mm

MicroMix

240 W



160 mm

Mini MP 160 V.V.

270 W



190 mm

Mini MP 190 V.V.

290 W



240 mm

Mini MP 240 V.V.

Besonders geeignet für kleine Mengen

2000 bis 12500 U/min

#### ▶ CMP

310 W



250 mm

CMP 250 V.V.

350 W



300 mm

CMP 300 V.V.

400 W



350 mm

CMP 350 V.V.

15 Liter

30 Liter

45 Liter

2300 bis 9600 U/min

#### ▶ MP Ultra

MOTORBLOCK AUS EDELSTAHL

Neuer Handgriff noch bedienungsfreundlicher

440 W



350 mm

MP 350 Ultra

500 W



450 mm

MP 450 Ultra

750 W



550 mm

MP 550 Ultra

850 W



MP 600 Ultra

50 Liter

100 Liter

200 Liter

300 Liter

MP 350/MP 450: 9500 U/min  
MP 350 V.V./MP 450 V.V.: 1500 bis 9000 U/min

9000 U/min

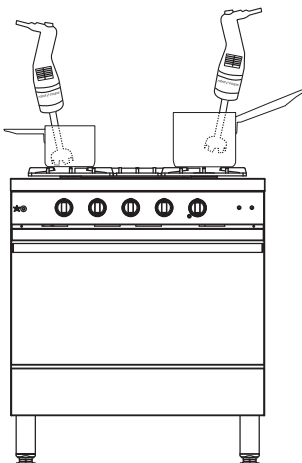
9500 U/min

▶ Emulgieren

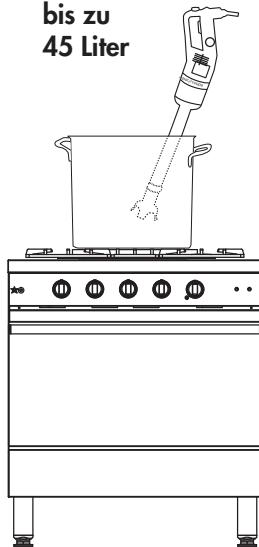
▶ Besonders geeignet für kleine Mengen

▶ Speziell für den Gastronomiebereich bis zu 45 Liter

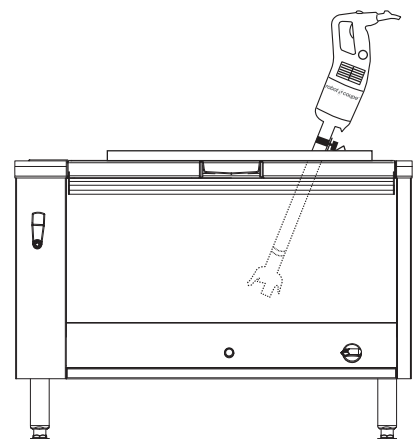
▶ Gemeinschaftsküchen / Caterer Intensiver Gebrauch



MicroMix Mini MP



CMP



MP Ultra

# COMBI

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

MOTORBLOCK AUS EDELSTAHL

Neuer Handgriff noch bedienungsfreundlicher



1000 W

740 mm

MP 800 Turbo

400 Liter

9500 U/min



250 W

190 mm

Mini MP 190 Combi



NEU



270 W

240 mm

Mini MP 240 Combi



310 W

250 mm

CMP 250 Combi



220 mm

350 W

CMP 300 Combi

300 mm



440 W

350 mm

MP 350 Combi Ultra



280 mm

500 W



MP 450 Combi Ultra



500 W

MP 450 FW Ultra

Besonders geeignet für kleine Mengen

Mixer: 2000 bis 12500 U/min  
Rührbesen: 350 bis 1560 U/min

15 Liter

30 Liter

Mixer: 2300 bis 9600 U/min  
Rührbesen: 500 bis 1800 U/min

50 Liter

100 Liter

Mixer: 1500 bis 9000 U/min  
Rührbesen: 250 bis 1500 U/min

100 Liter

250 bis 1500 U/min



# ▶ MINIGERÄTE



## ▶ Mixen



## ▶ Emulgieren



## ▶ Schlagen

**BESONDERS GEEIGNET FÜR KLEINE MENGEN**

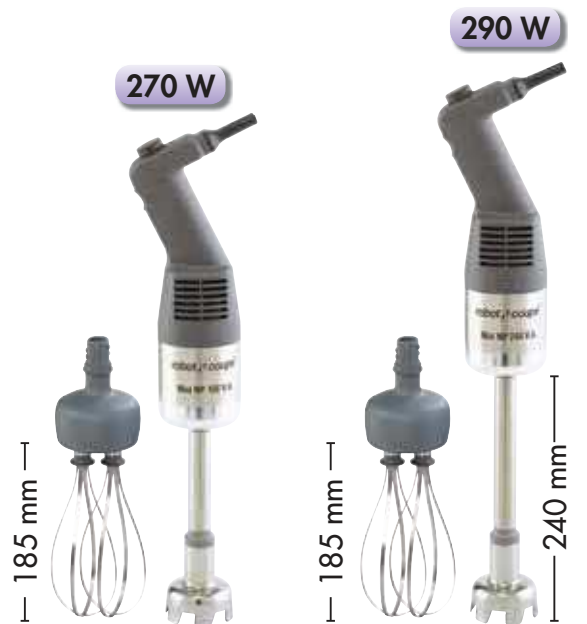
### COMBI



Mini MP  
160 V.V.

Mini MP  
190 V.V.

Mini MP  
240 V.V.



Mini MP  
190 Combi

Mini MP  
240 Combi

2000 bis  
12500 U/min

**Mixer:** 2000 bis 12500 U/min  
**Rührbesen:** 350 bis 1560 U/min

# ▶ MINIGERÄTE



## BESONDERS GEEIGNET FÜR KLEINE MENGEN

### BEDIENKOMFORT



Spezielles Design des Handgriffs für eine **bequeme Handhabung** des Gerätes und **ermüdungsfreies Arbeiten**.

### STUFENLOSER DREHZAHLREGELUNG

- 2000 bis 12500 U/min als Mixer
- 350 bis 1500 U/min als Rührbesen



### LEISTUNG



Leistungsstarker Motor mit 220 bis 270 W je nach Modell für hohe **Langlebigkeit**.

### HYGIENISCH



**Messer und Stab abnehmbar** für einwandfreie Hygiene, ein exklusives Robot-Coupe-Patent. **Stab, Mischkopf und Messer aus Edelstahl** für hohe **Langlebigkeit**.

Mischkopf abnehmbar bei den Modellen MP 190 V.V. und MP 240 V.V.

### VIELSEITIG VERWENDBAR



Das **veredelte Edelstahlmesser** gewährleistet einwandfreie Hygiene und ermöglicht die Zubereitung von Suppen, Saucen und Pürees.



**Abnehmbare Emulgierscheibe aus Edelstahl** zum Zubereiten und Aufschlagen von kalten und heißen Cremes und Saucen.



### Mini MP Combi

#### ROBUST

**Rührbesengehäuse** mit interner **Ganzmetallkonstruktion** für besonders große **Robustheit**.



# ▶ KOMPAKTGERÄTE



## ▶ Mixen



## ▶ Schlagen

SPEZIELL FÜR DEN GASTRONOMIEBEREICH

### COMBI



2300 bis 9600 U/min

Mixer: 2300 bis 9600 U/min  
Rührbesen: 500 bis 1800 U/min

# ► KOMPAKTGERÄTE

## Speziell für den Gastronomiebereich bis zu 45 Liter



### BEDIENKOMFORT



Kompaktes, leichtes und einfach zu handhabendes Gerät

### BEQUEM

Stufenlose Drehzahlregelung für komplexe Verarbeitungen und zahlreiche Anwendungsmöglichkeiten



NEU

### LEISTUNG



Stärkere Motorleistung: + 15% für noch mehr Wirkung.

### HYGIENISCH



Mischkopf und Messer aus Edelstahl abnehmbar für leichtere Reinigung und Wartung.

### EFFIZIENZ



Die Modelle der Reihe CMP Combi (Mixer + Rührbesen) verfügen darüber hinaus über einen neuen Mischkopf ganz aus Edelstahl.



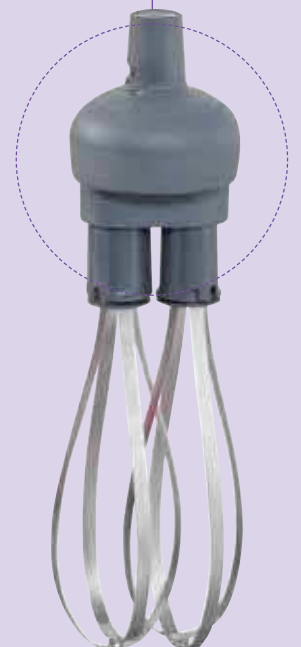
Optimale Verarbeitungsqualität für eine einwandfreie Endproduktqualität in kürzester Zeit.



### CMP Combi

#### ROBUST

- Rührbesengehäuse mit interner Ganzmetallkonstruktion für besonders große Robustheit.
- Veredelte Rührbesen für eine einwandfreie Hygiene.



# ▶ GROSSGERÄTE



## ▶ Mixen



## ▶ Schlagen

GEMEINSCHAFTSKÜCHEN / CATERER INTENSIVER GEBRAUCH

Neuer Handgriff noch bedienungsfreundlicher

440 W      500 W      750 W      850 W      1000 W

MP 350 Ultra    MP 450 Ultra    MP 550 Ultra    MP 600 Ultra    MP 800 Turbo

COMBI

440 W      500 W      500 W

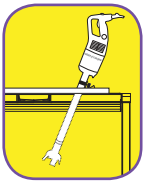
MP 350 Combi Ultra    MP 450 Combi Ultra    MP 450 FW Ultra

MP 350/MP 450: 9500 U/min			
MP 350 V.V./MP 450 V.V.: 1500 bis 9000 U/min	9000 U/min	9500 U/min	9500 U/min

Mixer: 1500 bis 9000 U/min Rührbesen: 250 bis 1500 U/min	250 bis 1500 U/min
---	--------------------



# ► GROSSGERÄTE GEMEINSCHAFTSKÜCHEN / CATERER INTENSIVER GEBRAUCH



**NEU**

## BEQUEM



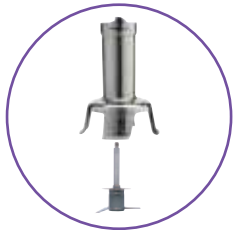
Drehzahlregler für eine einfachere Handhabung **noch bedienungsfreundlicher** bei den Modellen MP V.V. und MP Combi.

## LANGLEBIGKEIT



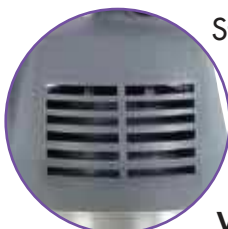
Robustes Design durch den **Motorblock aus Edelstahl**.

## HYGIENISCH



**Mischkopf und Messer aus Edelstahl abnehmbar** für einfaches Reinigen und Warten.

## EFFIZIENZ



Stärkere Motorleistung: **+ 20 %** für noch mehr Wirkung.  
Höhere Effizienz durch **Optimierung der Verarbeitungszeit**.



## MP Combi

**RÜHRBESENGEHÄUSE  
AUS METALL**



• **Veredelte Rührbesen** für eine einwandfreie Hygiene.



## ▶ TOPFAUFSÄTZE MP / CMP

Damit können Sie den Stabmixer mühelos schräg halten und völlig selbständig arbeiten lassen. Ganz aus Edelstahl, auseinandernehmbar, leicht zu reinigen und sehr praktisch.

### Verstellbare Aufsätze



Drei Topfaufsätze sind zusätzlich lieferbar. Sie lassen sich dem Topfdurchmesser anpassen:

- Topfdurchmesser 330 bis 650 mm.
- Topfdurchmesser 500 bis 1000 mm.
- Topfdurchmesser 850 bis 1300 mm.

### Universal-aufsatz



Für alle Behälterdurchmesser

## ▶ RÜHRBESEN

Benutzerfreundlicher Handgriff

Schutz aus Gummi

- **Stufenlose Drehzahlregelung** von 150 bis 510 U/min.
- Gesamtlänge 690 mm.
- Für die Modelle MP Combi Ultra zusätzlich lieferbar.

### Verwendung:

Instant-Kartoffelpüree, Instant-Suppen, Gewürze, Saucen usw.

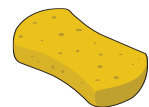


## ▶

## HYGIENETIPPS REINIGUNG



Messer und Mischkopf leicht abnehmbar

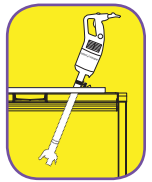


**HACCP**  
Hinweis

Gemäß den HACCP-Richtlinien empfehlen wir den Mischkopf und das Messer nach dem Reinigen im Kühlraum aufzubewahren.

# ▶ GROSSGERÄTE

## GEMEINSCHAFTSKÜCHEN / CATERER INTENSIVER GEBRAUCH



NEU

### BEDIENKOMFORT

- **Benutzerfreundlicher Handgriff** für einen höheren Bedienkomfort.



- Für die Modelle mit stufenloser Drehzahlregelung und die Combi-Modelle: **Drehzahlregler leicht mit einer Hand zu bedienen.**



- Der **Haken am Motorblock** lässt sich für leichteres Arbeiten als Aufsatz- und Drehpunkt auf dem Topfrand verwenden.



- **Neues Aufrollsystem für das Stromkabel** für leichteres Versteuen und höhere Lebensdauer.



### STROMKABEL ABNEHMBAR

- **Neues patentiertes Easy-Plug-System** für ein leichteres Auswechseln des Stromkabels im Rahmen des Kundendienstes.



### EINE EXKLUSIVE TECHNIK



#### PRODUKTVORZÜGE:

- **Perfekte Hygiene:** Stab, Messer, Mischkopf und Rührbesen sind vollständig auseinandernehmbar, ein exklusives Robot-Coupe-Patent.
- **Besondere Haltbarkeit:** Material und Design wurden vor allem im Hinblick auf eine hohe Lebensdauer der Geräte ausgewählt.
- **Hohe Verarbeitungskapazität:** Ein Hochleistungsmotor gewährleistet das Verarbeiten großer Mengen und eine einwandfreie Endproduktqualität.
- **Leichte Wartung:** Stab, Mischkopf, Messer und Rührbesen sind vollständig aus Edelstahl.
- **Kompaktgeräte:** Platzsparend und leicht zu bedienen. Geräte ermöglichen das Verarbeiten kleiner Mengen.



#### VERARBEITUNGSMENGE:

2 - 400 Liter je nach Modell.



#### ZIELGRUPPE:

Gaststätten, Großküchen, Feinkostgeschäfte, Kindergärten.

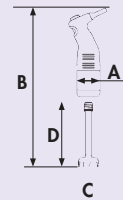


#### FAZIT

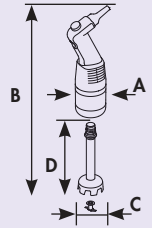
Die Leistungen der Geräte in Hinsicht auf Hygiene, Bedienungsfreundlichkeit, Vielseitigkeit, Langlebigkeit und Rentabilität machen sie zu den besten am Markt.

EG Norm

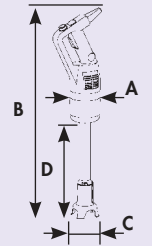
	Elektrische Daten			Abmessungen (in mm)				Gewicht (kg)	
	Stufenlose Drehzahlregelung (U/min)	Leistung (Watt)	Stromaufnahme* (A)	A	B	C	D	netto	brutto
Micromix	1500 bis 14000	220	230 V/50Hz - 1,1	68	430	61	165	1,07	1,44



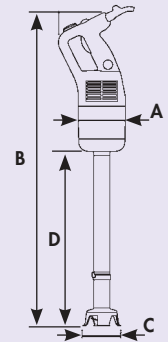
MINI-GERÄTE	Elektrische Daten			Abmessungen (in mm)				Gewicht (kg)	
	Stufenlose Drehzahlregelung (U/min)	Leistung (Watt)	Stromaufnahme* (A)	A	B	C	D	netto	brutto
Mini MP 160 V.V.	2000 bis 12500	220	230 V/50Hz - 1,1	78	430	65	160	1,41	1,94
Mini MP 190 V.V.	2000 bis 12500	250	230 V/50Hz - 1,3	78	470	65	190	1,44	1,97
Mini MP 240 V.V.	2000 bis 12500	270	230 V/50Hz - 1,5	78	520	65	240	1,47	2,00



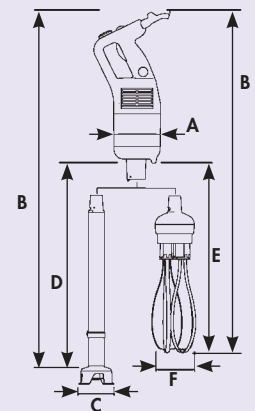
KOMPAKT-GERÄTE	Elektrische Daten			Abmessungen (in mm)				Gewicht (kg)	
	Stufenlose Drehzahlregelung (U/min)	Leistung (Watt)	Stromaufnahme* (A)	A	B	C	D	netto	brutto
CMP 250 V.V.	2300 bis 9600	270	230 V/50 Hz 1,1	94	610	90	255	3,0	4,7
CMP 300 V.V.	2300 bis 9600	300	230 V/50 Hz 1,2	94	660	90	305	3,1	4,8
CMP 350 V.V.	2300 bis 9600	350	230 V/50 Hz 1,4	94	718	90	363	3,3	5,0



GROSS-GERÄTE	Elektrische Daten				Abmessungen (in mm)						Gewicht (kg)	
	Drehzahl (U/min)		Leistung (Watt)	Stromaufnahme* (A)	A	B	C	D	E	F	netto	brutto
	Mixer	Mixer Stufenlose Drehzahlregelung (U/min)										
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 bis 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 bis 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		110	740			7,1	9



COMBI-GERÄTE	Elektrische Daten				Abmessungen (in mm)						Gewicht (kg)	
	Mixer Stufenlose Drehzahlregelung (U/min)	Rührbesen Stufenlose Drehzahlregelung (U/min)	Leistung (Watt)	Stromaufnahme* (A)	A	B	C	D	E	F	netto	brutto
Mini MP 190 Combi	2000 bis 12500	350 bis 1560	250	230 V/50 Hz 1,3	78	470	65	190	255	100	1,95	2,68
Mini MP 240 Combi	2000 bis 12500	350 bis 1560	270	230 V/50 Hz 1,5	78	520	65	240	255	100	1,98	2,70
CMP 250 Combi	2300 bis 9600	500 bis 1800	270	230 V/50 Hz 1,1	94	610	90	255	390	120	3,0	4,7
CMP 300 Combi	2300 bis 9600	500 bis 1800	300	230 V/50 Hz 1,4	94	660	90	305	390	120	3,1	4,8
MP 350 Combi Ultra	1500 bis 9000	250 bis 1500	440	230 V/50 Hz 2,1	125	775	100	410	440	120	5,9	8,3
MP 450 Combi Ultra	1500 bis 9000	250 bis 1500	500	230 V/50 Hz 2,3	125	875	100	510	440	120	6,1	8,5
MP 450 FW Ultra		250 bis 1500	500	230 V/50 Hz 2,3	125	805	120	460	440	120	4,3	6,5



\* Für andere Netzspannungen lieferbar

**robot coupe®**

HERGESTELLT IN FRANKREICH VON ROBOT-COUCPE s.n.c.

Geschäftsleitung, Frankreich, International und Marketing:

Tel.: + 33 1 43 98 88 33 - Fax: + 33 1 43 74 36 26  
email: international@robot-coupe.com

Verbindungsbüro Deutschland:

Tel.: 01805 26 65 20 - Fax: 01805 26 65 30  
Postfach 10 05 43 - D-66005 Saarbrücken  
email: verkauf@robot-coupe.fr

www.robot-coupe.com

VERTRIEB

**NORMEN:** Toestellen gelijkvormig aan:

- De bepalingen van de volgende Europese richtlijnen en aan de nationale wetgeving waarin deze richtlijnen zijn omgezet: 2006/42/EG, 2006/95/EG, 2004/108/EG, 1935/2004/EG, 10/2011/UE, «RoHS» 2002/95/EG, «DEEE» 2002/96/EG.
- De bepalingen van de volgende geharmoniseerde Europese normen alsook de normen die de voorschriften bepalen betrekking hebbend op veiligheid en hygiëne: EN ISO 12100 - 2010, EN 60204-1 - 2006, EN 12853, EN 60529-2000: IP 55, IP 34.

