

robot coupe[®]

DER SPEZIALIST IN

NAHRUNGSMITTELVORBEREITUNG



STABMIXER

NEU



GASTSTÄTTEN - GROSSKÜCHEN - FEINKOSTGESCHÄFTE

KOMPAKT

CMP

MINI

Mini MP



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

Besonders geeignet für kleine Mengen

2000 bis 12500 U/min



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

15 Liter

30 Liter

45 Liter

2300 bis 9600 U/min

MP Ultra **MOTORBLOCK AUS EDELSTAHL**

Neuer Handgriff noch bedienungsfreundlicher



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

50 Liter

100 Liter

200 Liter

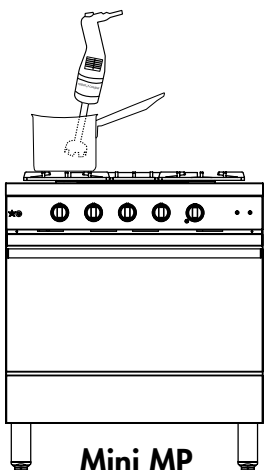
300 Liter

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

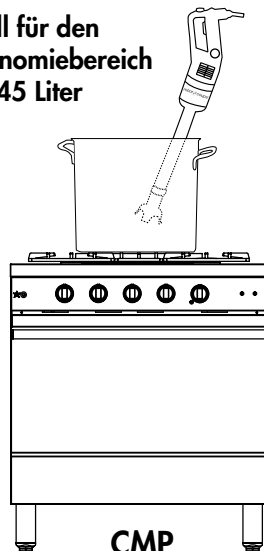
9000 U/min

9500 U/min

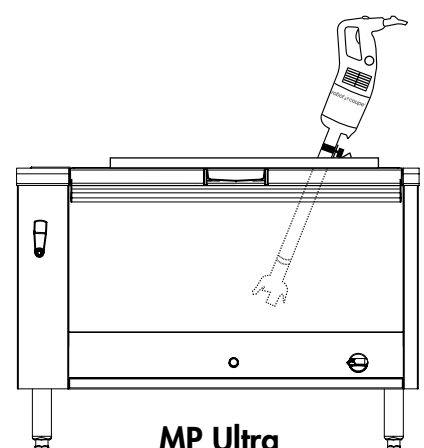
Besonders geeignet für kleine Mengen



Speziell für den Gastronomiebereich bis zu 45 Liter



Gemeinschaftsküchen / Caterer Intensiver Gebrauch



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

270 W



240 mm

Mini MP 240 Combi

Besonders geeignet für kleine Mengen

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

310 W



250 mm

CMP 250 Combi

350 W



300 mm

CMP 300 Combi

15 Liter

30 Liter

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

440 W



350 mm

MP 350 Combi Ultra

50 Liter

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

500 W



450 mm

MP 450 Combi Ultra

100 Liter

500 W



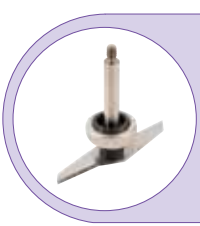
MP 450 FW Ultra

100 Liter

250 bis 1500 U/min



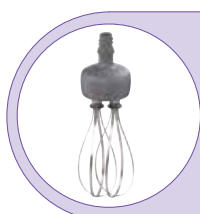
▶ MINIGERÄTE



▶ Mixen



▶ Emulgieren



▶ Schlagen

BESONDERS GEEIGNET FÜR KLEINE MENGEN

COMBI



Mini MP
160 V.V.

Mini MP
190 V.V.

Mini MP
240 V.V.



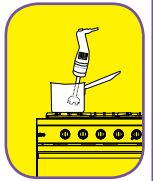
Mini MP
190 Combi

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

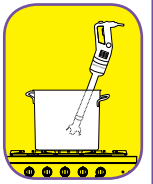


2300 bis 9600 U/min

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.



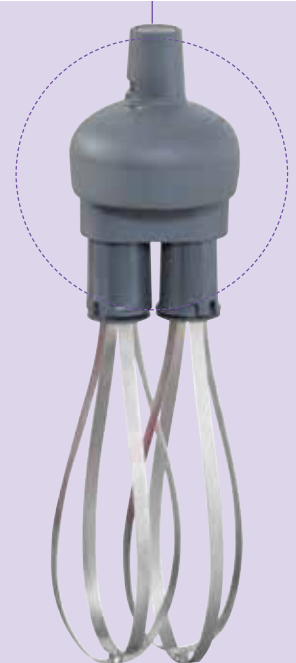
Optimale Verarbeitungsqualität für eine einwandfreie Endproduktqualität in kürzester Zeit.



CMP Combi

ROBUST

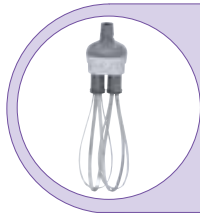
- Rührbesengehäuse mit interner Ganzmetallkonstruktion für besonders große Robustheit.
- Veredelte Rührbesen für eine einwandfreie Hygiene.



▶ 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

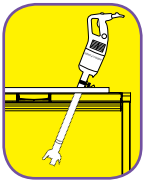
MP 350/MP 450: 9500 U/min			
MP 350 V.V./MP 450 V.V.: 1500 bis 9000 U/min	9000 U/min	9500 U/min	9500 U/min

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

▶ GROSSGERÄTE

GEMEINSCHAFTSKÜCHEN / CATERER

INTENSIVER GEBRAUCH



NEU

BEQUEM



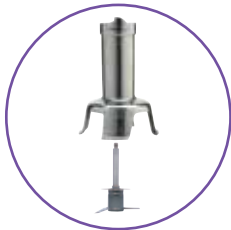
Drehzahlregler für eine einfachere Handhabung **noch bedienungsfreundlicher** bei den Modellen MP V.V. und MP Combi.

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**.

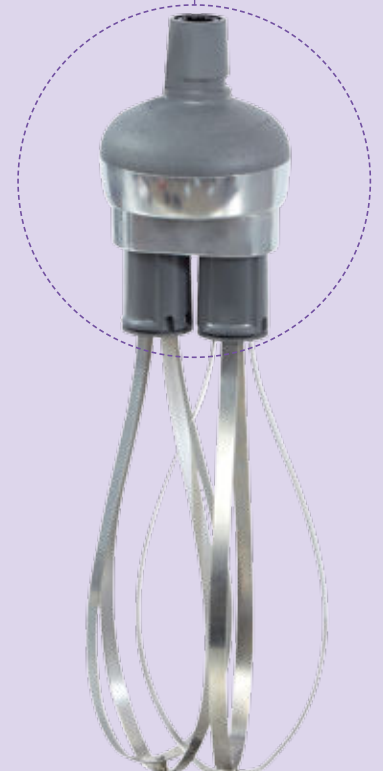


MP Combi

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

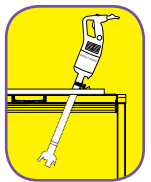


HACCP
Hinweis

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 Verstauen 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:

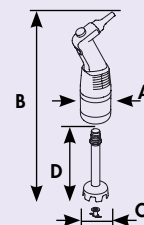
Gaststätten, Großküchen, Feinkostgeschäfte, Kindergärten.



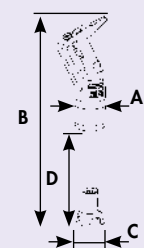
FAZIT

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

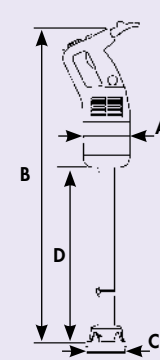
MINI-GERÄTE	Elektrische Daten			Abmessungen (in mm)				Gewicht (kg)	
	Stufenlose Drehzahlregelung (U/min)	Leistung (Watt)	Stromaufnahme* (A)	A	B	C	D	netto	brutto
Mini MP 160 V.V.	2000 bis 12500	220	230 V/50Hz - 1,1	78	430	65	160	1,41	1,94
Mini MP 190 V.V.	2000 bis 12500	250	230 V/50Hz - 1,3	78	470	65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



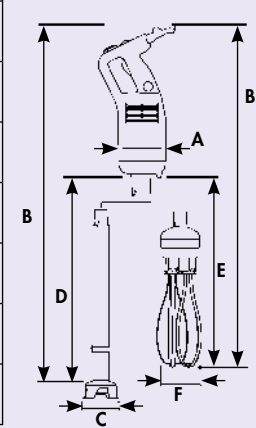
KOMPAKT-GERÄTE	Elektrische Daten			Abmessungen (in mm)				Gewicht (kg)	
	Stufenlose Drehzahlregelung (U/min)	Leistung (Watt)	Stromaufnahme* (A)	A	B	C	D	netto	brutto
CMP 250 V.V.	2300 bis 9600	270	230 V/50 Hz 1,1	94	610	90	255	3,0	4,7
CMP 300 V.V.	2300 bis 9600	300	230 V/50 Hz 1,2	94	660	90	305	3,1	4,8
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	1130	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-COUPÉ 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
ROTOR
Lips

Rotor Lips AG
Maschinenfabrik
CH-3661 Uetendorf
Telefon +41 (0)33 346 70 70
info@RotorLips.ch
www.RotorLips.ch

NORMEN: Toestellen gelijkvormig aan:

- De bepalingen van de volgende Europese richtlijnen en aan de nationale wetgeving waarin deze richtlijnen zijn omgezet: 2006/42/CE, 2006/95/CE, 2004/108/CE, 1935/2004/CE, 2002/72/CE, «RoHS» 2002/95/CE, «DEEE» 2002/96/CE.
- De bepalingen van de volgende geharmoniseerde Europese normen alsook de normen die de voorschriften bepalen betrekking hebbend op veiligheid en hygiëne: EN 12100-1 en 2 - 2004, EN 60204-1 - 2006, EN 12853, EN 60529-2000: IP 55, IP 34.



Wir behalten uns das Recht vor, zu jeder Zeit und ohne Vorankündigung die technischen Eigenschaften dieser Geräte zu ändern. Die in diesem Dokument enthaltenen Angaben sind nicht bindend und können jederzeit geändert werden. © Alle Rechte für alle Länder vorbehalten durch ROBOT-COUPÉ S.N.C.