

robot *coupe*®

 **РУЧНЫЕ МИКСЕРЫ**



ДЛЯ РЕСТОРАНОВ, СТОЛОВЫХ И ФАБРИК - КУХОНЬ

КОМПАКТ

▶ CMP

НОВИНКА



15 литров 30 литров 45 литров

2 300 - 9 600 об/мин

МИНИ

▶ Mini MP



Для небольших порций

2 000 - 12 500 об/мин

▶ MP Ultra

НОВИНКА



50 литров 100 литров 200 литров 300 литров

MP 350/MP 450: 9 500 об/мин
MP 350 V.V./MP 450 V.V.: 1 500 - 9 000 об/мин

9 000 об/мин

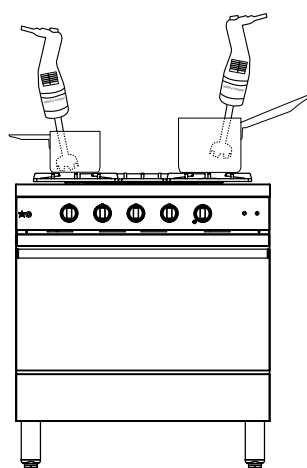
9 500 об/мин

▶ Специально для эмульсий

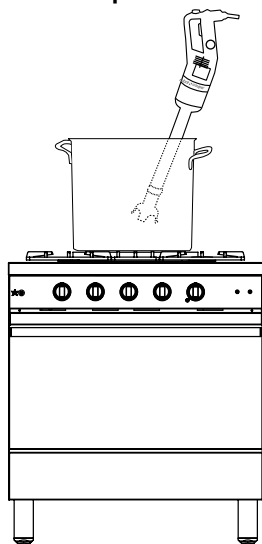
▶ Специально для маленьких порций

▶ Специально для ресторанов, до 45 литров

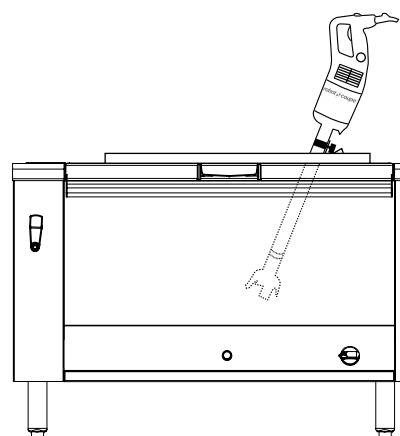
▶ Специально для столовых / фабрик-кухонь - интенсивное использование



MicroMix Mini MP



CMP



MP Ultra

КОМБИ

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

1000 Вт  600 мм 740 мм Ultra MP 800 Turbo 400 литров 9 500 об/мин	270 Вт  190 мм 290 Вт  185 мм 240 мм Mini MP 190 Combi Mini MP 240 Combi Для небольших порций Миксер: 2 000 - 12 500 об/мин Венчик: 350 - 1 560 об/мин	НОВИНКА 310 Вт  250 мм 350 Вт  220 мм 300 мм CMP 250 Combi CMP 300 Combi 15 литров 30 литров Миксер: 2 300 - 9 600 об/мин Венчик: 500 - 1 800 об/мин	440 Вт  350 мм 500 Вт  280 мм 450 мм MP 350 Combi Ultra MP 450 Combi Ultra 50 литров 100 литров Миксер: 1 500 - 9 000 об/мин Венчик: 250 - 1 500 об/мин	500 Вт  100 литров Миксер: 250 - 1 500 об/мин
--	---	---	--	--



▶ ГАММА МИНИ

▶ Измельчать и смешивать



▶ Специально для эмульсий



▶ Взбивать



СПЕЦИАЛЬНО ДЛЯ МАЛЕНЬКИХ ПОРЦИЙ

КОМБИ



Mini MP
160 V.V.

Mini MP
190 V.V.

Mini MP
240 V.V.

2 000 -
12 500 об/мин



Mini MP
190 Combi

Mini MP
240 Combi

Миксер: 2 000 - 12 500 об/мин
Венчик: 350 - 1 560 об/мин

- Более подробная информация приведена на странице 10.



Мини-размер, макси-производительность!

Специально для соусов, муссов, эмульсий и небольших порций.

ПЕРЕМЕННАЯ СКОРОСТЬ

- от 2 000 до 12 500 об/мин, функция блендера
- от 350 до 1 500 об/мин функция венчика

ЭРГОНОМИЧНОСТЬ

Форма ручки специально разработана для удобного захвата и облегчения работы.

МОЩНОСТЬ

Двигатель мощностью от 240 до 290 Вт. в зависимости от модели для исключительно долгого срока службы и ускорения работы в сравнении с бытовыми аналогами



ГИГИЕНА

Нож и насадка из нержавеющей стали полностью разбираются для поддержания идеальной гигиены. Нержавеющая сталь, из которой изготовлены трубка, насадка и нож, обеспечивает особую долговечность.

Разборная насадка для моделей Mini MP 190 V.V. и Mini MP 240 V.V.



Нож из литой нержавеющей стали, обеспечивающий идеальную гигиену, предназначен для приготовления супов, пюре и соусов.

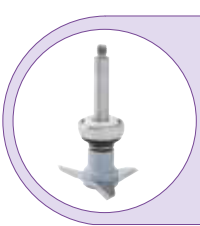
НАСАДКА
ИЗ НЕРЖ.
СТАЛИ



Запатентованный аксессуар Аэромикс из нержавеющей стали для приготовления горячих и холодных муссов и воздушных соусов.



▶ Измельчать и смешивать



▶ Взбивать



СПЕЦИАЛЬНО ДЛЯ РЕСТОРАНОВ

КОМБИ

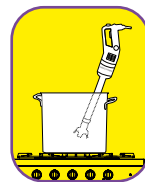


2 300 - 9 600 об/мин



Миксер: 2 300 - 9 600 об/мин
Венчик: 500 - 1 800 об/мин

▶ ГАММА КОМПАКТ СМР



Компактность, удобство в использовании, производительность

ЭРГОНОМИЧНОСТЬ

Компактный, лёгкий и удобный в обращении аппарат.

МОЩНОСТЬ

Двигатель высокой производительности.

УДОБСТВО

Переменная скорость для гибкости в использовании при приготовлении сложных блюд.

ГИГИЕНА

Разборная конструкция насадки, штанги и ножа облегчает уход.

ИННОВАЦИЯ

ЭРГОНОМИЧНОСТЬ

Выступ на моторном блоке, служащий миксеру точкой опоры и вращения на краю кастрюли, для большей лёгкости в обращении и удобства пользователя.

Система намотки шнура питания для удобства хранения и увеличения срока службы.

МУЛЬТИ - ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

Насадка и венчик в моделях СМР и СМР Комби сделаны из нержавеющей стали, что обеспечивает долгий срок службы.

Превосходное качество измельчения за минимальное время.

НАСАДКА
ИЗ НЕРЖ.
СТАЛИ

СЪЁМНЫЙ ШНУР ПИТАНИЯ

- 1 Новая запатентованная система “EasyPlug” для лёгкой замены шнура питания при его поломке.
- 2 Световой индикатор наличия напряжения: позволяет быстро обнаружить неисправность кабеля питания. Индикатор загорается, когда кабель в хорошем состоянии и правильно подключен с обеих сторон (настенная розетка и “EasyPlug”).

НОВИНКА



ИННОВАЦИЯ

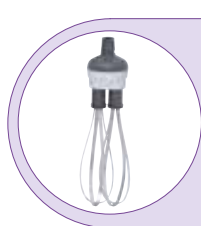


▶ ГАММА МАКСИ

▶ Измельчать и смешивать



▶ Взбивать

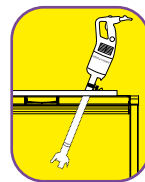


СПЕЦИАЛЬНО ДЛЯ СТОЛОВЫХ / ФАБРИК-КУХОНЬ, ИНТЕНСИВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

НОВИНКА					КОМБИ		
440 Вт	500 Вт	750 Вт	850 Вт	1000 Вт	440 Вт	500 Вт	500 Вт
MP 350 Ultra	MP 450 Ultra	MP 550 Ultra	MP 600 Ultra	MP 800 Turbo	MP 350 Combi Ultra	MP 450 Combi Ultra	MP 450 FW Ultra
350 мм	450 мм	550 мм	600 мм	740 мм	350 мм	280 мм	450 мм
MP 350/MP 450: 9 500 об/мин MP 350 V.V./MP 450 V.V.: 1 500 - 9 000 об/мин					Миксер: 1 500 - 9 000 об/мин Венчик: 250 - 1 500 об/мин		250 - 1 500 об/мин

- Более подробная информация приведена на странице 10.

▶ ГАММА МАКСИ



ГАММА МАКСИ MP ULTRA

Еще более производительные и эргономичные!

ЭРГОНОМИЧНОСТЬ

Эргономичная форма ручки для удобства в использовании.

МОЩНОСТЬ

Увеличенная мощность двигателя: + 20% для ещё более высокой производительности и оптимизации времени смешивания.

ДОЛГОВЕЧНОСТЬ

Прочная конструкция благодаря моторному блоку из нерж. стали.

ИННОВАЦИЯ



НАСАДКА
ИЗ НЕРЖ.
СТАЛИ



ГИГИЕНА

Разборная конструкция насадки, штанги и ножа облегчает уход.

Модели MP V.V. и MP Combi оснащены эргономичной шайбой плавной регулировки скорости для большего удобства при использовании.

ИННОВАЦИЯ



ЭРГОНОМИЧНОСТЬ

Выступ на моторном блоке, служащий миксеру точкой опоры и вращения на краю кастрюли, для большей лёгкости в обращении и удобства пользователя.

Новая система намотки шнура питания для удобства хранения и увеличения срока службы.

НОВИНКА



Новая съёмная ручка «EasyGrip»* для ещё более лёгкой работы благодаря лучшему распределению веса машины!

*«EasyGrip» — удобный захват

СЪЁМНЫЙ ШНУР ПИТАНИЯ

- 1 Новая запатентованная система «EasyPlug» для лёгкой замены шнура питания при его поломке.
- 2 Световой индикатор наличия напряжения: позволяет быстро обнаружить неисправность кабеля питания. Индикатор загорается, когда кабель в хорошем состоянии и правильно подключен с обеих сторон (настенная розетка и «EasyPlug»).



► КРЕПЛЕНИЯ К КАСТРЮЛЕ МР/СМР

Крепления позволяют наклонять миксер без усилий и оставлять его работать автономно. Очень удобны в использовании, сделаны полностью из нержавеющей стали, полностью разбираются и легко чистятся.

Регулируемые крепления к кастрюле

3 крепления к кастрюле доступны к заказу. Подходят для следующих диаметров кастрюль:

- Для кастрюль Ø от 330 до 650 мм.
- Для кастрюль Ø от 500 до 1000 мм.
- Для кастрюль Ø от 850 до 1300 мм.



Универсальное крепление к кастрюле

Легко крепится к кастрюлям любого диаметра.



► ГАММА КОМБИ

С помощью венчиков Robot-Coupe для моделей Mini MP Combi, CMP Combi, MP Combi Ultra и MP FW Вы сможете готовить соусы и эмульсии, перемешивать, взбивать, делать пюре и замешивать жидкое тесто.

МОЩНОСТЬ

Увеличенная мощность двигателя: + 15% для еще более высокой производительности.

ЛЕГКОСТЬ В ОБРАЩЕНИИ

Шайбу регулировки скорости легко поворачивать одной рукой.

ЭРГОНОМИЧНОСТЬ

Эргономичная форма ручки для удобства в использовании.

УДОБСТВО

Авторегулировка скорости при приготовлении сложных блюд.



Mini MP

CMP

MP

МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ РЕДУКТОР ВЕНЧИКА



ПРОЧНОСТЬ

Металлические зубчатые колеса крепятся к 2 металлическим фланцам, обеспечивая высокую прочность и позволяя выдерживать большие нагрузки.

ГИГИЕНА

Венчики выполнены методом многослойного литья для идеальной гигиены.

ЭРГОНОМИЧНОСТЬ

Венчики легко крепятся к редуктору, а редуктор к моторному блоку, обеспечивая простоту и быстроту сборки и разборки.

▶ НАСАДКА-СМЕСИТЕЛЬ

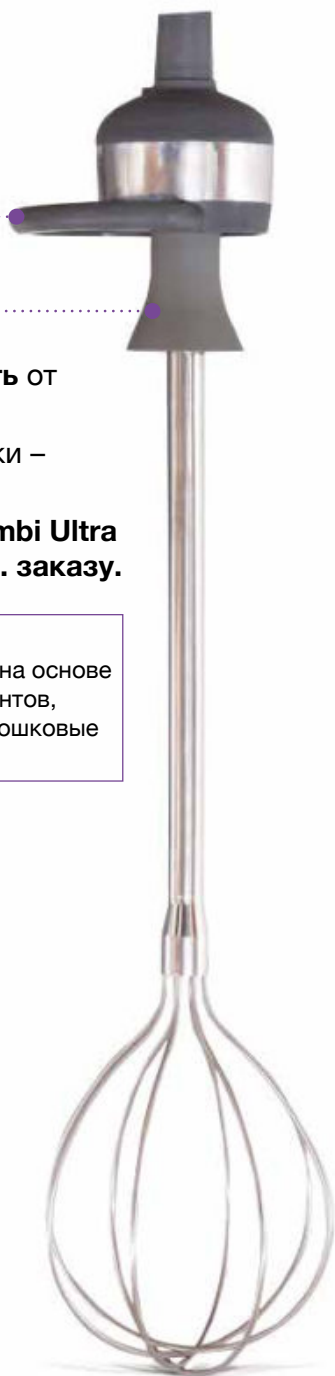
Удобная ручка

Резиновая прокладка

- **Переменная скорость** от 150 до 510 об/мин
- Рабочая длина насадки – 690 мм
- Для моделей **MP Combi Ultra** поставляется по доп. заказу.

Использование:

Для приготовления смесей на основе дегидрированных ингредиентов, таких как хлопья пюре, порошковые супы, специи, соусы.



▶ СОВЕТЫ ПО СОБЛЮДЕНИЮ ГИГИЕНЫ – ОЧИСТКА

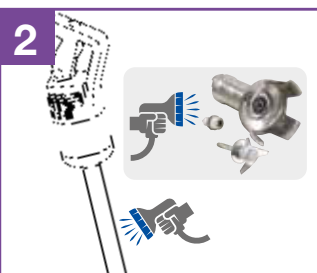
Нож и насадка легко снимаются



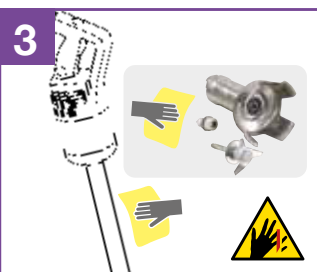
1



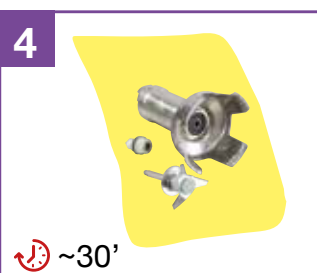
2



3



4



В рамках процедуры ХАССП мы рекомендуем пользователям после очистки хранить насадку и нож в холодильной камере.

ЭКСКЛЮЗИВНАЯ ТЕХНИКА

Преимущества модели:

- **Идеальная гигиена:** штанга, нож и насадка легко разбираются эксклюзивный патент Robot-Coupe.
- **Надёжность аппарата:** выбор материалов и тщательно разработанная конструкция обеспечивают долгий срок службы.
- **Высокая производительность:** повышенная мощность двигателя позволяет работать с большими объёмами и обеспечивает высокое качество конечного продукта.
- **Простой уход:** трубка, насадка, нож и венчик изготовлены полностью из нержавеющей стали.
- **Компактность модели:** небольшой размер и удобное управление.



Ёмкость кастрюли

От 2 до 400 литров, в зависимости от модели.



Назначение

Рестораны, столовые, фабрики-кухни, учреждения.

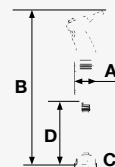


Коротко

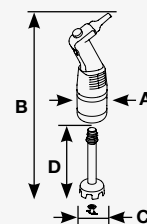
По уровню обеспечиваемой гигиены, простоте использования, длительности срока службы, разнообразию выбора и производительности-эти миксеры являются лучшими на рынке.



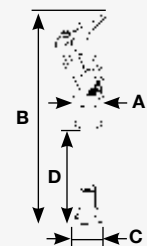
	Электрические характеристики			Размеры (в мм)				Вес (кг)	
	Переменная скорость (об/мин)	Мощность (Вт)	Напряжение* (А)	A	B	C	D	нетто	в упаковке
MicroMix	1 500 - 14000	220	230 В/50 Гц - 1,1	68	430	61	165	1,07	1,44



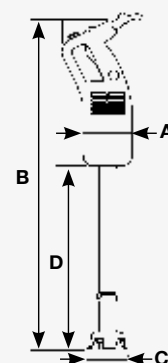
ГАММА МИНИ	Электрические характеристики			Размеры (в мм)				Вес (кг)	
	Переменная скорость (об/мин)	Мощность (Вт)	Напряжение* (А)	A	B	C	D	нетто	в упаковке
Mini MP 160 V.V.	2 000 - 12 500	240	230 В/50 Гц - 1,1	78	430	65	160	1,41	1,94
Mini MP 190 V.V.	2 000 - 12 500	270	230 В/50 Гц - 1,3	78	470	65	190	1,5	1,97
Mini MP 240 V.V.	2 000 - 12 500	290	230 В/50 Гц - 1,5	78	520	65	240	1,5	2,00



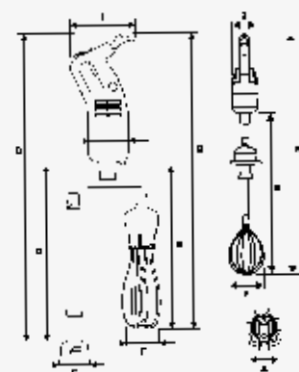
ГАММА КОМПАКТ	Электрические характеристики			Размеры (в мм)				Вес (кг)	
	Переменная скорость (об/мин)	Мощность (Вт)	Напряжение* (А)	A	B	C	D	нетто	в упаковке
CMP 250 V.V.	2 300 - 9 600	310	230 В/50 Гц - 1,4	94	619	95	255	3,0	4,7
CMP 300 V.V.	2 300 - 9 600	350	230 В/50 Гц - 1,6	94	669	95	305	3,1	4,8
CMP 350 V.V.	2 300 - 9 600	400	230 В/50 Гц - 1,7	94	727	95	363	3,3	5,0



ГАММА МАКСИ	Электрические характеристики				Размеры (в мм)						Вес (кг)	
	Скорость (об/мин)		Мощность (Вт)	Напряжение* (А)	A	B	C	D	E	F	нетто	в упаковке
	Миксер	Миксер Переменная скорость										
MP 350 Ultra	9 500	-	440	230 В/50 Гц 2,1	125	725	100	360	-	-	4,6	6,1
MP 350 V.V. Ultra	-	1 500 - 9 000	440	230 В/50 Гц 2,1	125	725	100	360	440	120	4,8	6,3
MP 450 Ultra	9 500	-	500	230 В/50 Гц 2,3	125	825	100	460	-	-	4,9	6,4
MP 450 V.V. Ultra	-	1 500 - 9 000	500	230 В/50 Гц 2,3	125	825	100	460	440	120	5,0	6,4
MP 550 Ultra	9 000	-	750	230 В/50 Гц 3,5	125	960	111	560	-	-	5,2	6,7
MP 600 Ultra	9 500	-	850	230 В/50 Гц 3,4	124	998	110	580	-	-	5,7	7,6
MP 800 Turbo	9 500	-	1000	230 В/50 Гц 4,5	125	1130	110	740	-	-	7,1	9



ГАММА КОМБИ	Электрические характеристики				Размеры (в мм)						Вес (кг)	
	Миксер Переменная скор. (об/мин)	Венчик Переменная скор. (об/мин)	Мощность (Вт)	Напряжение* (А)	A	B	C	D	E	F	нетто	в упаковке
Mini MP 190 Combi	2 000 - 12 500	350 - 1 560	270	230 В/50 Гц 1,3	78	470	65	190	255	100	1,95	2,68
Mini MP 240 Combi	2 000 - 12 500	350 - 1 560	290	230 В/50 Гц 1,5	78	520	65	240	255	100	1,98	2,70
CMP 250 Combi	2 300 - 9 600	500 - 1 800	310	230 В/50 Гц 1,4	94	667	95	255	390	120	3,0	4,7
CMP 300 Combi	2 300 - 9 600	500 - 1 800	350	230 В/50 Гц 1,6	94	717	95	305	390	120	3,1	4,8
MP 350 Combi Ultra	1 500 - 9 000	250 - 1 500	440	230 В/50 Гц 2,1	125	775	100	410	440	120	5,9	8,3
MP 450 Combi Ultra	1 500 - 9 000	250 - 1 500	500	230 В/50 Гц 2,3	125	875	100	510	440	120	6,1	8,5
MP 450 FW Ultra	-	250 - 1 500	500	230 В/50 Гц 2,3	125	805	-	-	440	120	4,3	6,5
MP 450 XL FW Ultra	-	250 - 1 500	500	230 В/50 Гц 2,3	150	1175	-	-	815	175	5,3	8,5



* Имеются другие параметры напряжения.



**Изготовлено во Франции компанией
ROBOT-COUPÉ S.N.C.**

**Генеральная дирекция, Франция,
Международная дирекция и маркетинг:**

Tél.: + 33 1 43 98 88 33 -
email : international@robot-coupe.com

www.robot-coupe.com

ДИСТРИБЬЮТОР

НОРМЫ:

Аппараты соответствуют:

- Положениям европейских директив, а также национальному законодательству, в которое они преобразованы: 2006/42/CE, 2014/35/UE, 2014/30/UE, 2011/65/UE, 2012/19/UE, 1907/2006/CE, 1935/2004/CE, 2023/2006/CE, 10/2011/UE.
- Положениям стандартизированных европейских норм, указанных выше, а также норм в отношении техники безопасности и гигиены: EN ISO 12100:2010, EN 60204-1:2006, EN 60529: IP 55, IP 34, EN 12853.

