

robot coupe®



PONORNÉ MIXERY

• ŘADA MINI • KOMPAKTNÍ ŘADA CMP • VÝKONNĚJŠÍ ŘADA MP



NOVÉ

MP 450 Combi

CMP 300 V.V.

Mini MP 170 V.V.

RESTAURACE - ŠKOLNÍ JÍDELNY - LAHŮDKÁŘSTVÍ

KOMPAKTNÍ

CMP

NOVÝ ZVON, CELÝ NEREZ OCELI

MINI

Mini MP

Viz individuální dokumentaci

220 W



Mini MP 170 V.V.

250 W



Mini MP 220 V.V.

Whodná zejména pro malá množství

2000 až 12 500 ot/min

270 W



CMP 250 V.V.

15 litrů

300 W



CMP 300 V.V.

30 litrů

350 W



CMP 350 V.V.

45 litrů

2300 až 9600 ot/min

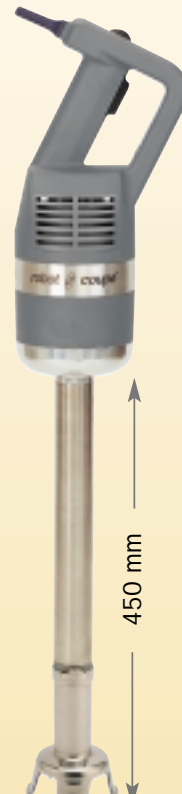
400 W



MP 350

50 litrů

450 W



MP 450

100 litrů

MP 350/MP 450 : 9500 ot/min

MP 350 V.V./MP 450 V.V. : 1500 až 9000 ot/min



ČIŠTĚNÍ

Snadno rozebíratelný nůž a zvon.



Nástěnné držáky

S přístrojem jsou dodávány dva druhy držáků k pohodlnému skladování.



- **Jednoduchý držák :** určený pouze pro přístroje s funkcí mixeru.
- **Rozšířený držák :** určený pro kombinované modely MP 350 Combi, MP 450 Combi a model MP 450 FW.



NĚJŠÍ

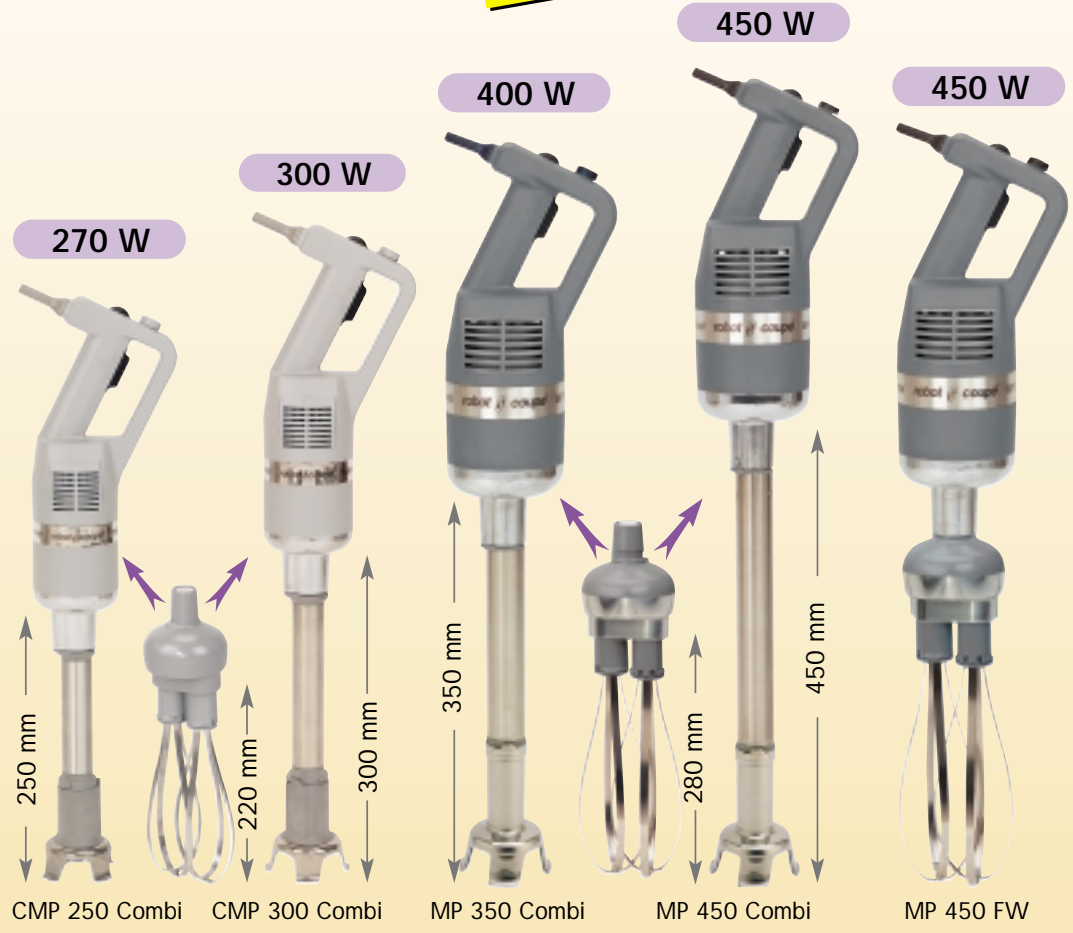
P



200 litrů 9000 ot/min
300 litrů 9500 ot/min

COMBI

NOVÝ ZVON, CELÝ NEREZ OCELI



15 litrů 30 litrů **50 litrů** **100 litrů** **100 litrů**

Mixery : 2300 až 9600 ot/min
 Šlehač : 500 až 1800 ot/min

Mixery : 2300 až 9600 ot/min
 Šlehač : 250 až 1500 ot/min

250 až 1500 ot/min

Opěrka na nádobu (na přání)



Jednoduchá opěrka
Na jakékoliv nádoby



3 nastavitelné opěrky
Na nádoby s Ø :

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

- Nerezové provedení, možnost rozebírání, snadné čištění a ergonomické řešení.
- Pro větší pohodlí; taktěž umožňuje ponechat stroj v chodu bez obsluhy.

Exklusivní technologie!



Výhody :

- **Perfektní hygiena :** Úplně rozebíratelný zvon, nůž a šlehač, exkluzivně od Robot-Coupe.
- **Robustní přístroj :** Správnou volbou materiálu a designu vznikl velmi odolný přístroj.
- **Příprava velkých objemů :** Silný motor pro rychlé a kvalitní zpracování surovin.
- **Snadná údržba :** Rameno, zvon, nůž a šlehač z nerez.
- **Kompaktní modely :** Šetří prostor a snadno se používají. 3 modely pro nízké kapacity.
- **Modely s variabilní rychlostí :** Pomůžou Vám přizpůsobit rychlost otáček pro určitý druh přípravy a zamezí nežádoucímu šplouchání tekutiny.
- **Automatický systém regulace rychlosti :** Stálá rychlost pro jakékoliv složení zpracovávané hmoty.



Kapacita nádoby :

od 2 do 300 litrů



Zákazník :

Restaurace, školní jídelny, Lahůdkářství



Stručně :

Parametry z hlediska hygieny, snadnosti používání, mnohostrannosti využití, životnosti a rentability zajišťují našim přístrojům prvenství na trhu.

ŠIROKÉ MOŽNOSTI POUŽITÍ

Předkrmy :

- Polévky / zahušťované polévky / zeleninové polévky
- korýšší polévky : z langust, raků...
- Zeleninové pěny
- Guacamole

Hlavní jídla:

- Zeleninové pěna: mrkev, špenát, celer, brukev, zelené fazolky atd...
- Omáčky : svičková, zapražená, salátová zálivka
- Těsto na smažení

Dezerty :

- Těsto na palačinky • Sníh z bílků
- Čokoládová pěna • Šlehačka
- Jahodový protlak • Čokoládová poleva • Těsto na koblihy

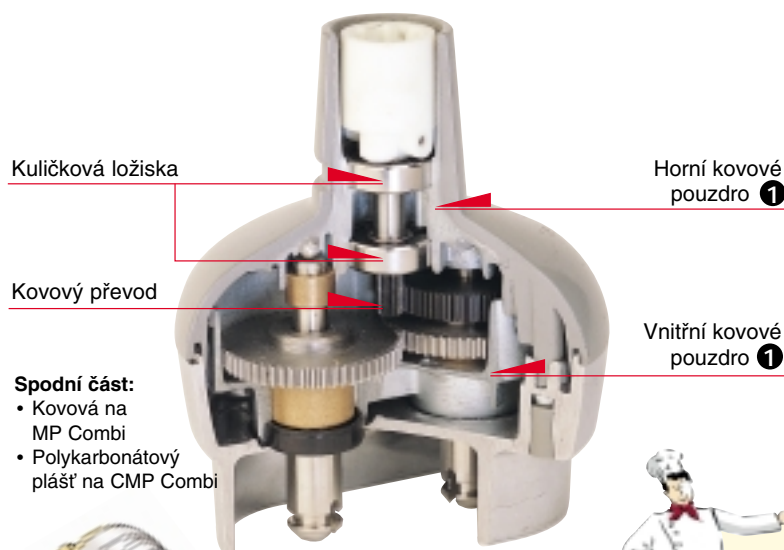


Tagliateli a rajský protlak



Mleté maso

Vysoce odolné kovové těleso šlehače



Kuličková ložiska

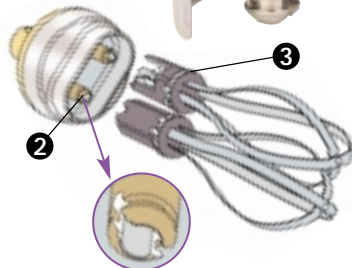
Horní kovové pouzdro ①

Kovový převod

Vnitřní kovové pouzdro ①

Spodní část:

- Kovová na MP Combi
- Polykarbonátový plášť na CMP Combi



- Převody jsou uloženy **mezi dvěma kovovými ①** pouzdry, což zvyšuje odolnost převodovky i při vysokých zátežích.
- **Systém rychlého nasazení ②** šlehačích metel pro snadnou montáž a demontáž
- **Vlisované metly ③** zaručují perfektní hygienu (design přístroje bez zbytečných záhybů)..



Velmi odolné při zpracovávání hutných konzistencí jako je lívancové těsto nebo bramborová kaše.

PONORNÉ MIXERY



Tvar rukojeti umožňuje **správné a pohodlné držení** mixeru, což snižuje únavu uživatele.



Ventilační mřížky jsou umístěné **v horní části motorové jednotky** pro zajištění **vodězdornosti** spodní části motoru.



Nerezová hřídel, zvon a nůž pro delší životnost.



Vlisovaný nůž zaručuje **perfektní hygienu**. Tvar a broušení nože pro **optimální rychlost a kvalitu řezu**.



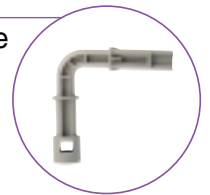
Funkce: přerušovaná a stálá a podle vybraného modelu i **variabilní rychlost** zaručuje větší pohodlí pro obsluhu a možnost nastavení **optimální rychlosti** při konkrétním použití.



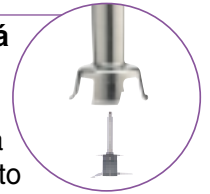
Lehce dostupný **regulátor otáček** je umístěn na **vrcholu přístroje**.



Pro snazší čištění může být **nůž snadno oddělen** speciálním klíčem **dotávaným s přístrojem**.



Kompletně rozebíratelná pata hřídele, patentovaný systém **Robot-Coupe**, pro snadné čištění, hygienu a jednoduchou údržbu. Tento patentovaný **Robot-Coupe systém** byl vyvinut jako součást **HACCP programu**.



NOVÝ ZVON, CELÝ NEREZ OCELI*

VYSOKÁ ODOLNOST

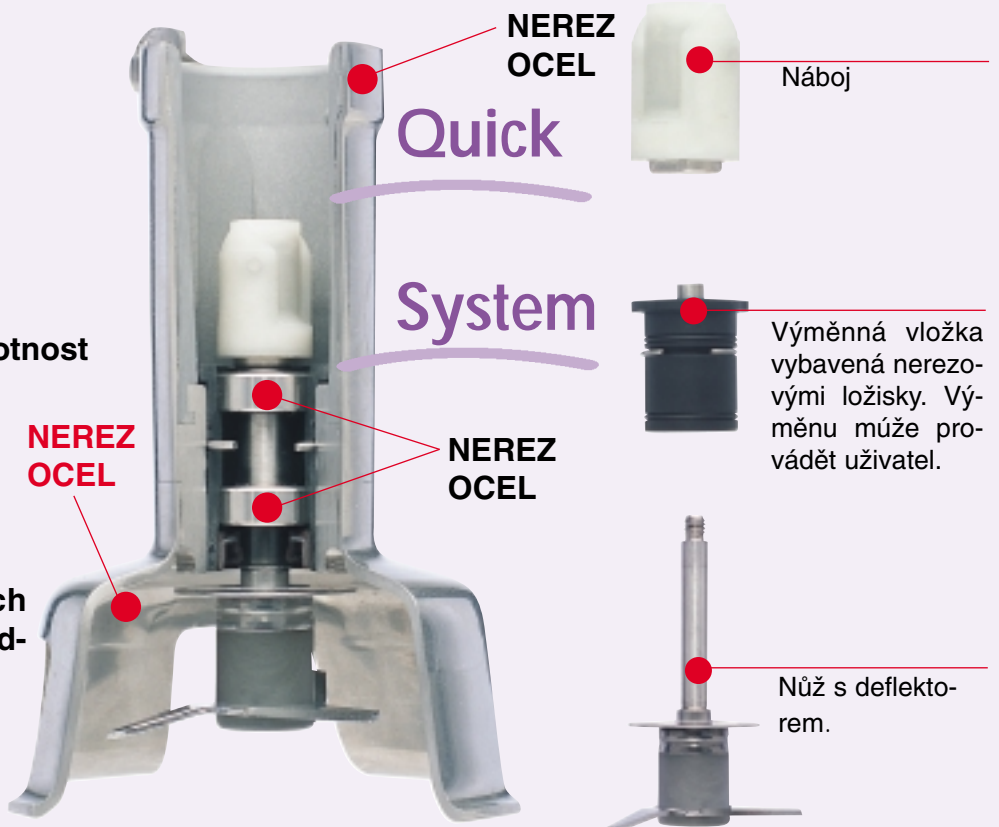
- Ještě vyšší pevnost

HOSPODÁRNOST

- Výjimečně dlouhá životnost

SNADNÉ ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Demontáž různých prvků zvonu pro **snadné a rychlé čištění**.

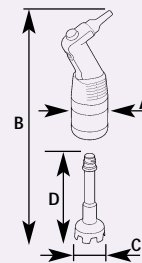


* Systém chráněný patentem, k dispozici na modelech MP 350, MP 450, MP 550, MP 600, MP 350 V.V., MP 450 V.V., MP 350 Combi, MP 450 Combi.

Norma
CE

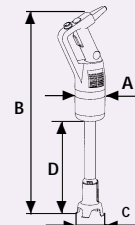
ŘADA MINI CMP

	Technické údaje			Rozměry (v mm)				Váha (kg)	
	Variabilní rychlost (ot/min)	Výkon (W)	Napětí* (Amp.)	A	B	C	D	net	brutto
Mini MP 170 V.V.	2000 až 12500	220	230 V/50Hz 1,02	78	465	65	170	1,51	1,85
Mini MP 220 V.V.	2000 až 12500	250	230 V/50Hz 1,28	78	515	65	220	1,56	1,99



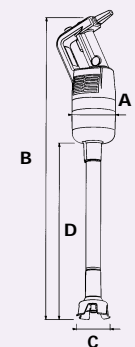
KOMPAKTNÍ ŘADA CMP

	Technické údaje			Rozměry (v mm)				Váha (kg)	
	Variabilní rychlost (ot/min)	Výkon (W)	Napětí* (Amp.)	A	B	C	D	net	brutto
CMP 250 V.V.	od 2300 do 9600	270	230 V/50 Hz 1,1	94	610	90	255	3,0	4,7
CMP 300 V.V.	od 2300 do 9600	300	230 V/50 Hz 1,2	94	660	90	305	3,1	4,8
CMP 350 V.V.	od 2300 do 9600	350	230 V/50 Hz 1,4	94	718	90	363	3,3	5,0



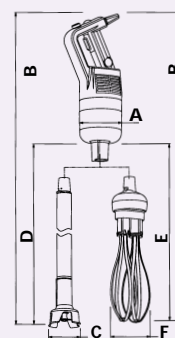
VÝKONNĚJŠÍ ŘADA CMP

	Technické údaje				Rozměry (v mm)						Váha (kg)	
	Rychlost (ot/min)		Výkon (W)	Napětí* (Amp.)	A	B	C	D	E	F	net	brutto
	Mixery	Mixery Variabilní rychlost										
MP 350	9500		400	230 V 50 Hz-1,9	125	725	100	360			4,6	6,1
MP 350 V.V.		1500 až 9000	400	230 V 50 Hz-1,9	125	725	100	360	440	120	4,8	6,3
MP 450	9500		450	230 V 50 Hz-2,1	125	825	100	460			4,9	6,4
MP 450 V.V.		1500 až 9000	450	230 V 50 Hz-2,1	125	825	100	460	440	120	5,0	6,4
MP 550	9000		610	230 V 50 Hz-2,9	125	925	111	560			5,2	6,7
MP 600	9500		750	230 V 50 Hz-3	123	970	110	580			5,7	7,6



ŘADA COMBI CMP

	Technické údaje				Rozměry (v mm)						Váha (kg)	
	Mixery Variabilní rychlost	Šlehač Variabilní rychlost	Výkon (W)	Napětí* (Amp.)	A	B	C	D	E	F	net	brutto
CMP 250 Combi	2300 až 9600	500 až 1800	270	230 V 50 Hz-1,1	94	610	90	255	390	120	3,0	4,7
CMP 300 Combi	2300 až 9600	500 až 1800	300	230 V 50 Hz-1,4	94	660	90	305	390	120	3,1	4,8
MP 350 Combi	1500 až 9000	250 až 1500	400	230 V 50 Hz-1,9	125	775	100	410	440	120	5,9	8,3
MP 450 Combi	1500 až 9000	250 až 1500	450	230 V 50 Hz-2,1	125	875	100	510	440	120	6,1	8,5
MP 450 FW		250 až 1500	450	230 V 50 Hz-2,1	125	805	120	460	440	120	4,3	6,5



*Další napětí k dispozici.

robot coupe



VYROBENO VE FRANCII SPOLEČNOSTÍ ROBOT-COUPÉ S.N.C.

Sídlo firmy, vývozní a marketingové oddělení :

Tél.: 01 43 98 88 33 - Fax : 01 43 74 36 26

18, rue Clément Viénot - BP 157 - 94305 Vincennes Cedex

http://www.robot-coupe.com

email : international@robot-coupe.com

DISTRIBUTEUR

NORMY : PŘÍSTROJ ODPOVÍDÁ :

• Požadavkům následujících evropských norem a zákonným předpisům států, které je převzaly do své legislativy : 98/37/CEE, 73/23/CEE, 89/336/CEE, 89/109/CEE, 90/128/CEE. Požadavkům harmonizovaných evropských norem a norem týkajících se bezpečnosti a hygieny : EN 292 - 1 - 2, EN 60204 - 1, 1992, NF EN 12853.



HLEDÁTE SPOLEHLIVÉHO DODAVATELE VYBAVENÍ PRO GASTRONOMII?



PRODEJ



PROJEKCE



ŠKOLENÍ



SERVIS

DODÁVÁME VYBAVENÍ PRO



RESTAURACE



ŘEZNICTVÍ



PEKÁRNY



CUKRÁRNY



JÍDELNY



PIZZERIE

GASTROFORM - Centrála
Ondrova 9, Brno, 635 00

GASTROFORM - Obchodní pobočka
Žižkova 566, 580 01, Havlíčkův Brod

Tel: 546 223 099
Fax: 546 220 328
E-mail: info@gastroform.cz
Web: www.gastroform.cz
Eshop: www.profikuchyne.cz

