

robot coupe[®]



PONORNÉ MIXERY - ŘADA MINI

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

Mini MP 190 Combi - Mini MP 240 Combi

NOVÉ



RESTAURACE - JESLE - LAHŮDKÁŘSTVÍ

▶ ŘADA MINI

Vhodné zejména pro malá množství

3 modely pouze mixér : Mini MP 160 V.V. • Mini MP 190 V.V. • Mini MP 240 V.V.
2 modely Combi mixér + šlehač : Mini MP 190 Combi • Mini MP 240 Combi

ERGONOMIE



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

VARIABILNÍ RYCHLOST

- Ve funkci mixér : 2000-12 500 ot/min
- Ve funkci šlehač : 350-1500 ot/min



VÝKON

Silný motor 220-270 W podle vybraného modelu na zvýšení životnosti.

HYGIENA



Kompletně rozebíratelný nůž a pata hřídele, patentovaný systém Robot-Coupe, pro dokonalou hygienu. **Nerezová hřídel, zvon a nůž** pro delší životnost.

ODOLNOST

Plášť šlehače celokovové konstrukce, pro větší odolnost.

MNOHOSTRANNÁ VYUŽITELNOST



Vlisovaný nerez nůž zaručuje perfektní hygienu a pro přípravu polévek, hustých polévek a omáček.



Kotouč na emulze pro provzdušnění studených nebo teplých omáček, které se zlehčí a napění.



Exklusivní technologie!



Výhody:

- **Perfektní hygiena** : Úplně rozebíratelný nůž, nerez disk a šlehač, exkluzivně od Robot-Coupe.
- **Robustní přístroj** : Správnou volbou materiálu a designu vznikl velmi odolný přístroj.
- **Kompaktní modely** : šetří prostor a snadno se používají. 5 modelů pro nízké kapacity.
- **Modely s variabilní rychlostí** : Pomůžou Vám přizpůsobit rychlost otáček pro určitý druh přípravy a zamezí nežádoucímu šplouchání tekutiny.
- **Systém automatické regulace rychlosti** : stálá rychlost při jakémkoliv složení zpracovávané směsi



Vhodné zejména pro malá množství



Zákazník:
restaurace - jesle -
lahůdkářství



Stručně:

Pro všechny Vaše přípravy rychlých jídel.

▶ MINIMÁLNÍ ROZMĚRY, MAXIMÁLNÍ VÝKONNOST

3 nové délky

220 W



Mini MP 160 V.V.
Hřídel a zvon z jednoho kusu.

250 W



Mini MP 190 V.V.
a **Mini MP 240 V.V.**
Rozebíratelná hřídel a zvon.

270 W



MINI

▶ **Mini MP**

NOVÉ

220 W, 250 W, 270 W

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

Vhodné zejména pro malá množství

15 litrů, 30 litrů, 45 litrů

KOMPAKTNÍ

▶ **CMP**

NOVÉ

270 W, 300 W, 350 W

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

15 litrů, 30 litrů, 45 litrů

VÝKONNĚJŠÍ

▶ **MP Ultra** ZVON Z NEREZ OCELI

NOVÉ

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

50 litrů, 100 litrů, 200 litrů, 300 litrů, 400 litrů

COMBI

▶ **Mini MP - CMP - MP Ultra - MP FW Ultra** ZVON Z NEREZ OCELI

NOVÉ

250 W, 270 W, 300 W, 350 W, 440 W, 500 W

Mini MP 190 Combi, Mini MP 240 Combi, CMP 250 Combi, CMP 300 Combi, MP 350 Combi Ultra, MP 450 Combi Ultra, MP 450 FW Ultra

Vhodné zejména pro malá množství

15 litrů, 30 litrů, 50 litrů, 100 litrů, 100 litrů

Čištění

Snadná demontáž nožů a disků.
Rozebíratelný zvon na modelech MP 190 V.V. a MP 240 V.V.

Norma CE

ŘADA MINI	Technické údaje			Rozměry (v mm)				Váha (kg)	
	Variabilní rychlost (ot/min)	Výkon (W)	Napětí* (Amp.)	A	B	C	D	net	brutto
Mini MP 160 V.V.	2000 až 12500	220	230 V/50 Hz 1,1	78	430	65	160	1,41	1,94
Mini MP 190 V.V.	2000 až 12500	250	230 V/50 Hz 1,1	78	470	65	190	1,44	1,97
Mini MP 240 V.V.	2000 až 12500	270	230 V/50 Hz 1,1	78	520	65	240	1,47	2,00

*Další napětí k dispozici.

ŘADA COMBI	Technické údaje				Rozměry (v mm)						Váha (kg)	
	Mixery Variabilní rychlost (ot/min)	Šlehač Variabilní rychlost (ot/min)	Výkon (W)	Napětí* (Amp.)	A	B	C	D	E	F	net	brutto
Mini MP 190 Combi	2000 až 12500	350 až 1500	250	230V 50Hz-1,1	78	470	65	190	255	100	1,95	2,68
Mini MP 240 Combi	2000 až 12500	350 až 1500	270	230V 50Hz-1,1	78	520	65	240	255	100	1,98	2,70

robot coupe®

Vyrobene ve Francii společností ROBOT-COUPÉ s.n.c. :

Sídlo firmy, vývozní a marketingové oddělení:
 Tél.: + 33 1 43 98 88 33 - Fax : + 33 1 43 74 36 26
 48, rue des Vignerons - BP 157
 94305 Vincennes Cedex - France
 email : international@robot-coupe.com

www.robot-coupe.com

Distributor

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, 2002/72/CEE.
- Požadavkům harmonizovaných evropských norem a norem týkajících se bezpečnosti a hygieny : EN 292 - 1 a 2, EN 60204 - 1, 1998, EN 12853.

Réf. : 450 403 - 01 / 2009 - Tchèque

Vyhrazujeme si právo kdykoli bez předchozího upozornění změnit technické specifikace tohoto přístroje © Všechna práva vyhrazena pro všechny státy : Robot-Coupe s.n.c.



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

