robot coupe®

PONORNÉ MIXERY

• ŘADA MINI • KOMPAKTNÍ ŘADA CMP • VÝKONNĚJŠÍ ŘADA MP

RESTAURACE - ŠKOLNÍ JÍDELNY - LAHŮDKÁŘSTVÍ

VÝKON

MINI

Mini MP

Viz individuální dokumentaci

Mini MP 170 V.V. | Mini MP 220 V.V.

Whodná zejména pro malá množství

2000 až 12 500 ot/min

KOMPAKTNÍ

CMP

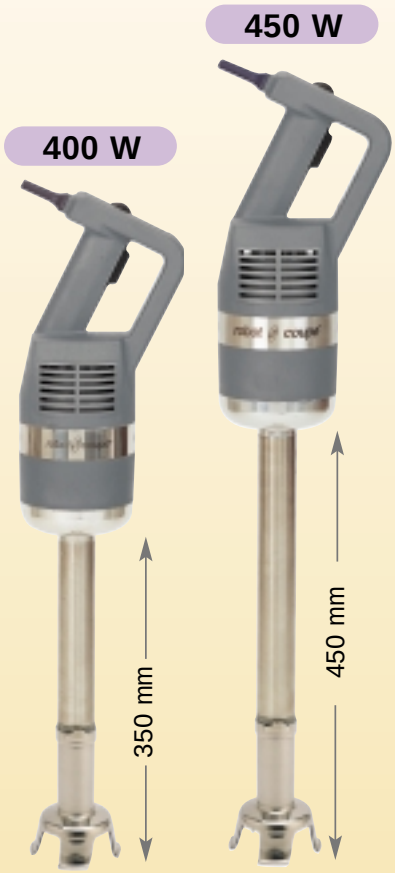
CMP 250 V.V. | CMP 300 V.V. | CMP 350 V.V.

15 litrů | **30 litrů** | **45 litrů**

2300 až 9600 ot/min

M

NOVÝ ZVON, CELÝ NEREZ OCELI

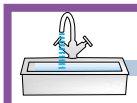


MP 350 | MP 450

50 litrů | **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.

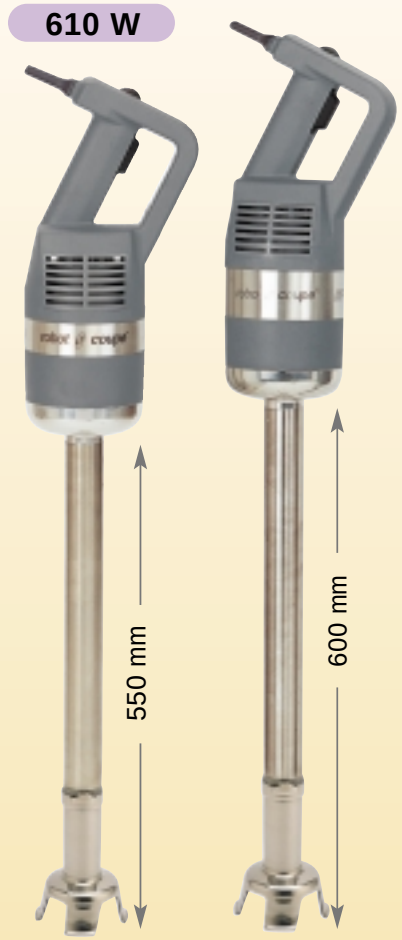
- **Jednoduchý držák :** určený pouze pro přístroje s funkcí mixeru.
- **Rozšířený držák :** určený pro kombinované modely MP 350 Combi, MP 450 Combi a model MP 450 FW.

NĚJŠÍ

P

610 W

750 W



MP 550

MP 600

200 litrů

300 litrů

9000 ot/min

9500 ot/min

COMBI

NOVÝ ZVON, CELÝ NEREZ OCELI

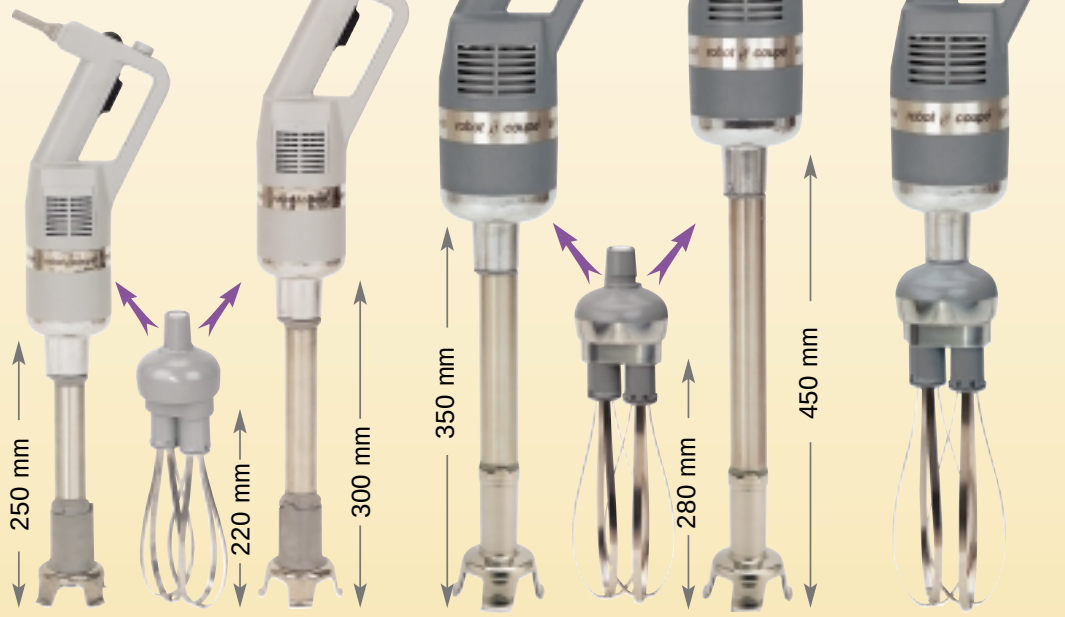
270 W

300 W

400 W

450 W

450 W



CMP 250 Combi

CMP 300 Combi

MP 350 Combi

MP 450 Combi

MP 450 FW

15 litrů

30 litrů

50 litrů

100 litrů

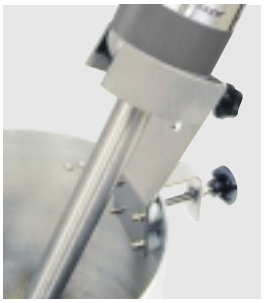
100 litrů

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 nastavitelne' opěrky

Na nádoby s ∅ :

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

- Nerezové provedení, možnost rozebírání, snadné čištění a ergonomické řešení.
- Pro větší pohodlí; taktéž 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 nerezu.
- **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
- korýší polévky : z langust, raků...
- Zeleninové pěny
- Guacamole

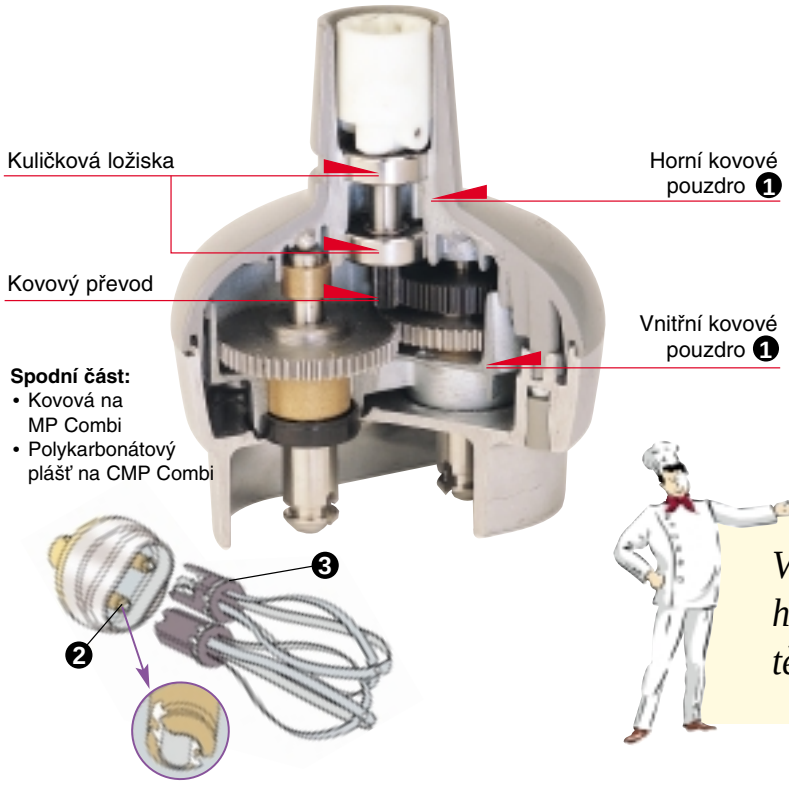
Hlavní jídla:
- Zeleninové pěna: mrkev, špenát, celer, brukev, zelené fazolky atd...
- Omáčky : svíčková, zapražená, salátová zálivka
- Těsto na smažení

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

Tagliately a rajský protlak

Mleté maso

Vysoce odolné kovové těleso šlehače



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

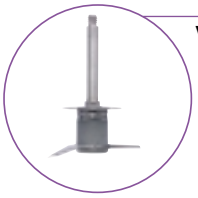
Velmi odolné při zpracovávání hutných konzistencí jako je lívancové těsto nebo bramborová kaše.

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 voděvzdornosti spodní části motoru.

Nerezová hřídel, zvon a nůž pro delší životnost.

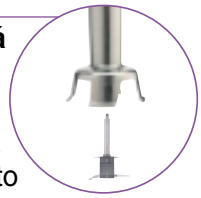


Vlisovaný nůž zaručuje perfektní hygienu. Tvar a broušení nože pro optimální rychlost a kvalitu řezu.

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 dodávaným 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

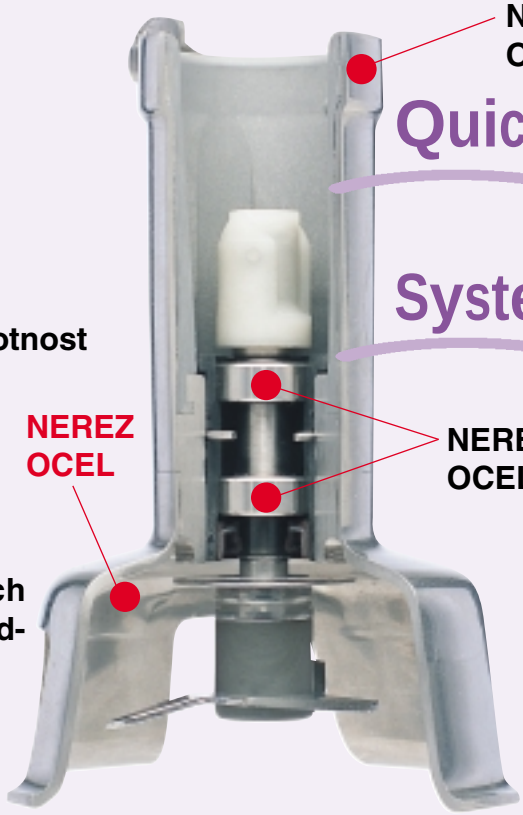
- **Ještě vyšší pevnost**

HOSPODÁRNOST

- **Výjimečně dlouhá životnost**

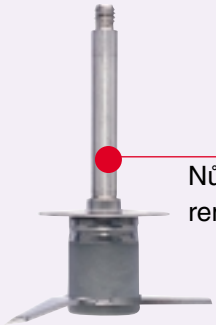
SNADNÉ ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

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



Náboj

Výměnná vložka vybavená nerezovými ložisky. Výměnu může provádět uživatel.



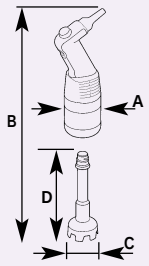
Nůž s deflektorem.

* Systém chráněný patentem, k dospozici 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

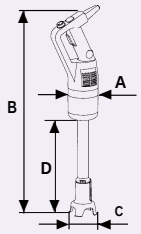
ŘADA MINI CMP

	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



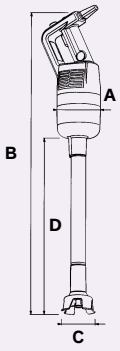
KOMPAKTNÍ ŘADA CMP

	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



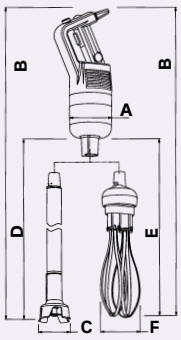
VÝKONNĚJŠÍ ŘADA CMP

	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.

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

robot coupe®

VYROBENO VE FRANCII SPOLEČNOSTÍ ROBOT-COUPE 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.

Réf 430 303 - 03/2006 - Tchèque

GASTRO FORM

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