

robot *coupe*®



**FRULLATORI
AD IMMERSIONE**

NUOVO



RISTORANTI - COLLETTIVITA - ROSTICCERIE

COMPATTA

▶ CMP

MINI

▶ Mini MP



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

Speciale per piccole dosi

2000 a 12 500 giri/min



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

15 litri

30 litri

45 litri

2300 a 9600 giri/min

▶ MP Ultra

BLOCCO MOTORE INOX

Nuova impugnatura ancora più ergonomica



MP 350 Ultra

MP 450 Ultra

MP 550 Ultra

MP 600 Ultra

50 litri

100 litri

200 litri

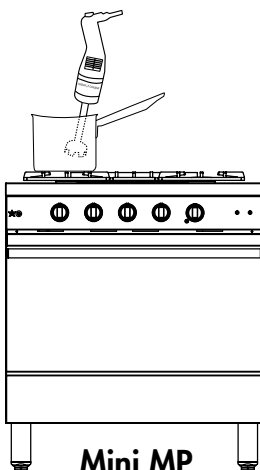
300 litri

MP 350/MP 450: 9500 giri/min
MP 350 V.V./MP 450 V.V.: 1500 a 9000 giri/min

9000 giri/min

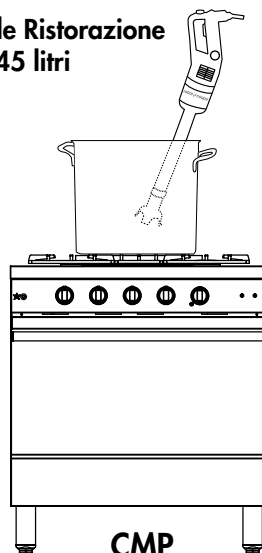
9500 giri/min

▶ Speciale per piccole dosi



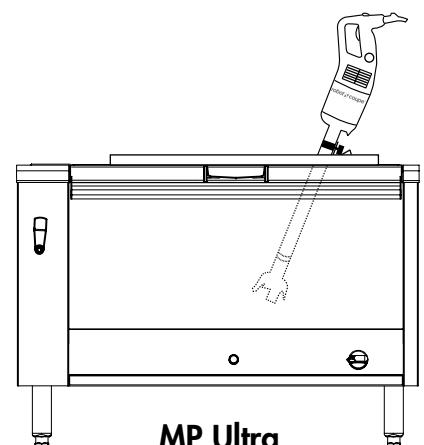
Mini MP

▶ Speciale Ristorazione fino a 45 litri



CMP

▶ Speciale collettività / rosticcerie uso intensivo



MP Ultra

COMBI

► Mini MP - CMP - MP Ultra - MP FW Ultra

BLOCCO MOTORE INOX

**Nuova impugnatura
ancora più ergonomica**

1000 W



740 mm

MP 800 Turbo

400 litri

9500
giri/min

250 W



190 mm

Mini MP
190 Combi

270 W



185 mm

Mini MP
240 Combi

**Speciale per
piccole dosi**

Frullatore: 2000 a 12500 giri/min
Frusta: 350 a 1560 giri/min

310 W



250 mm

CMP 250
Combi

350 W



220 mm

CMP 300
Combi

15 litri

30 litri

Frullatore: 2300 a 9600 giri/min
Frusta: 500 a 1800 giri/min

440 W



350 mm

MP 350 Combi
Ultra

50 litri

Frullatore: 1500 a 9000 giri/min
Frusta: 250 a 1500 giri/min

500 W



450 mm

MP 450 Combi
Ultra

100 litri

500 W



MP 450 FW
Ultra

100 litri

250 a 1500
giri/min



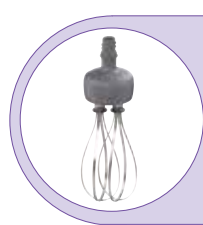
► Gamma MINI



► Frullare



► Omogeneizzare



► Montare

SPECIALE PER PICCOLE DOSI

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 a
12500 giri/min

Frullatore: 2000 a 12500 giri/min
Frusta: 350 a 1560 giri/min



SPECIALE PER PICCOLE DOSI

ERGONOMIA



Forma della maniglia studiata appositamente per un'ottima presa dell'apparecchio e una lavorazione senza fatica.

POTENZA



Motore potente da 220 W a 270 W a seconda del modello per una maggiore durata.

IGIENE



Coltello e fusto smontabili per un'igiene perfetta, dispositivo esclusivo brevettato Robot-Coupe. Fusto, campana, coltello in acciaio inox per una maggiore durata.

Campana smontabile per i modelli Mini MP 190 V.V. e Mini MP 240 V.V.

MULTI-FUNZIONE



Coltello in acciaio inox rivestito per garantire un'igiene perfetta e ideale per realizzare minestre vellutate, sughi e salse.



Disco emulsionatore smontabile in inox per omogeneizzare le salse fredde o calde e dare loro una consistenza spumosa.

VELOCITÀ VARIABILE

- 2000 a 12500 giri/min in funzione Frullatore.
- 350 a 1500 giri/min in funzione frusta.



Mini MP Combi

ROBUSTEZZA

Scatola della frusta dotata di una struttura interna interamente metallica per una maggiore robustezza



▶ Gamma COMPATTA



▶ Frullare



▶ Montare

SPECIALE RISTORAZIONE

COMBI



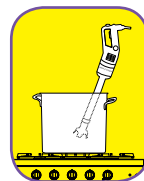
2300 a 9600 giri/min



Frullatore: 2300 a 9600 giri/min
Frusta: 500 a 1800 giri/min

► Gamma COMPATTA

SPECIALE RISTORAZIONE FINO A 45 LITRI



ERGONOMIA



Apparecchio compatto, leggero, facile da manipolare.

COMFORT

Velocità variabile per preparazioni elaborate che permettono una flessibilità di utilizzo.



NUOVO

POTENZA



Motorizzazione rinforzata: + 15% per una macchina sempre più efficace.

IGIENE



Campana e coltello in inox smontabili per una pulizia e una manutenzione semplificate.

PERFORMANCE



I modelli CMP Combi (frullatore + frusta) sono anche dotati di una nuova campana interamente in inox.



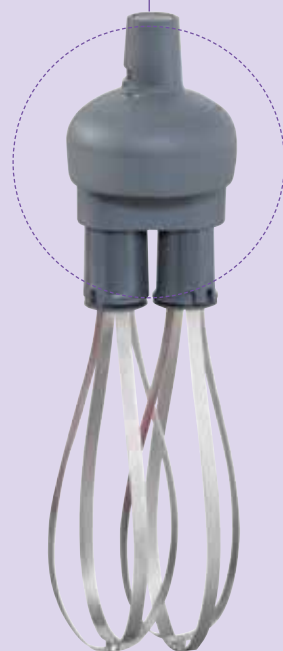
Qualità di frullatura ottimale e un prodotto finito estremamente fine in pochissimo tempo.



CMP Combi

ROBUSTEZZA

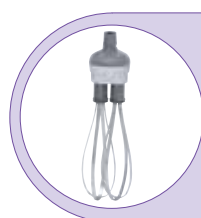
- **Scatola della frusta** dotata di una struttura interna interamente metallica per una maggiore robustezza
- **Fruste con rivestimento** per garantire un'igiene perfetta.



► Gamma LARGA



► Frullare



► Montare

SPECIALE COLLETTIVITÀ / ROSTICCERIE USO INTENSIVO

Nuova impugnatura
ancora più ergonomica



MP 350 Ultra

MP 450 Ultra

MP 550 Ultra

MP 600 Ultra

MP 800 Turbo

MP 350/MP 450:

9500 giri/min

MP 350 V.V./MP 450 V.V.:

1500 a 9000 giri/min

9000 giri/min

9500 giri/min

9500 giri/min

COMBI



MP 350 Combi
Ultra

MP 450 Combi
Ultra

MP 450 FW
Ultra

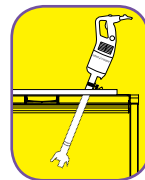
Frullatore: 1500 a 9000 giri/min

Frusta: 250 a 1500 giri/min

250
a 1500
giri/min

► **Gamma LARGA**

SPECIALE COLLETTIVITÀ / ROSTICCERIE USO INTENSIVO



NUOVO

COMFORT



Per i modelli MP V.V. e MP Combi, **pulsante velocità variabile** ancora più ergonomico per una migliore comodità di utilizzo.

DURATA



Costruzione robusta grazie al **blocco motore in inox.**

IGIENE



Campana e coltello in inox smontabili per una pulizia e una manutenzione semplificate.



PERFORMANCE



Motorizzazione rinforzata: **+ 20%** per una macchina sempre più efficace.
Performance migliorate con **tempi di lavorazione ottimizzati.**



INOX

INOX

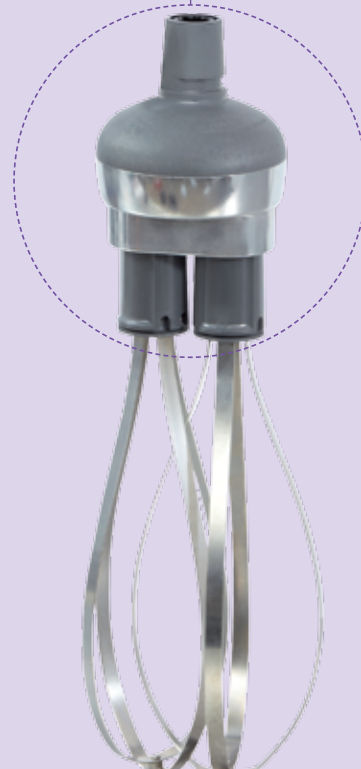
INOX

MP Combi

SCATOLA FRUSTA METALLICA



• **Fruste con rivestimento** per garantire un'igiene perfetta



► SUPPORTO PENTOLA MP/CMP

Vi permettono d'inclinare il Frullatore senza sforzo o di lasciarlo funzionare in modo autonomo. Interamente in inox e interamente smontabili, sono facili da pulire e pratici di utilizzo.

SUPPORTI PENTOLA REGOLABILI



Tre supporti pentola sono disponibili in opzione per adattarsi meglio alle dimensioni della pentola:

- Ø pentola da 330 mm a 650 mm.
- Ø pentola da 500 mm a 1000 mm.
- Ø pentola da 850 mm a 1300 mm.

SUPPORTO PENTOLA UNIVERSALE



Per qualsiasi Ø di pentola.

► ACCESSORIO MISCELATORE

Impugnatura ergonomica

Protezione in gomma

- **Velocità variabile** da 150 a 510 giri/min.
- Lunghezza totale dell'accessorio 690 mm.
- In opzione sui modelli MP Combi Ultra.

Applicazioni:

Fiocchi di patate disidratati, zuppe disidratate, salse mescolate a spezie, ecc.



► CONSIGLI D'IGIENE PULIZIA



Coltello e campana facili da smontare.

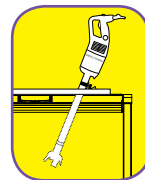


HACCP
Consiglio

Nell'ambito della procedura HACCP, consigliamo agli utilizzatori di riporre la campana e il coltello in camera fredda dopo la pulizia.

► **Gamma LARGA**

SPECIALE COLLETTIVITÀ / ROSTICCERIE USO INTENSIVO



NUOVO

ERGONOMIA

- **Impugnatura ergonomica** per una migliore comodità di utilizzo.



- Per i modelli a variazione di velocità e Combi, **pulsante di variazione di velocità** facile da azionare con una sola mano.



- **Perno di bloccaggio del motore** che permette di essere utilizzato come punto di appoggio e come perno sul bordo di una pentola per un utilizzo più semplice.



- **Nuovo sistema di arrotolamento del cavo di alimentazione** per una sistemazione più semplice e una durata ottimizzata.



CAVO DI ALIMENTAZIONE SMONTABILE

- **Nuovo sistema brevettato "Easy Plug"** che permette di sostituire facilmente il cavo di alimentazione in caso d'intervento del servizio assistenza.



UNA TECNICA ESCLUSIVA!



I VANTAGGI PRODOTTO:

- **Igiene perfetta:** fusto, coltello, campana e frusta completamente smontabili, un'esclusiva Robot-Coupe.
- **Apparecchio robusto:** Scelta dei materiali e realizzazione accurate per una maggiore durata.
- **Capacità di lavorazione elevata:** Potenza del motore elevata per la lavorazione di grandi quantità e una qualità di prodotto finito ottimale.
- **Facile manutenzione:** Fusto, campana, coltello e frusta in acciaio inox.
- **Modelli compatti:** macchine con un ingombro ridotto e di facile utilizzo. 3 modelli per lavorare anche piccole quantità.



CAPACITÀ DELLA PENTOLA:

da 2 a 300 litri a seconda del modello.



TARGET

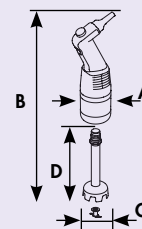
Ristoranti, Collettività, Rosticcerie



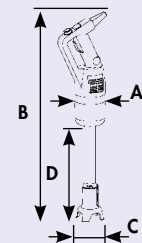
IN BREVE

Le loro prestazioni in termini d'igiene, la semplicità di utilizzo, la loro polivalenza, durata e redditività li rendono i migliori frullatori ad immersione del mercato.

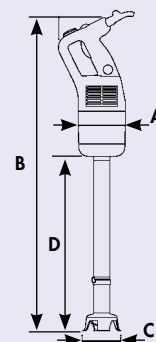
GAMMA MINI	Caratteristiche elettriche			Dimensioni (in mm)				Peso (kg)	
	Velocità variabile (giri/min)	Potenza (Watt)	Intensità* (Amp.)	A	B	C	D	netto	imballato
Mini MP 160 V.V.	2000 a 12500	220	230 V/50Hz - 1,1	78	430	65	160	1,41	1,94
Mini MP 190 V.V.	2000 a 12500	250	230 V/50Hz - 1,3	78	470	65	190	1,5	1,97
Mini MP 240 V.V.	2000 a 12500	270	230 V/50Hz - 1,5	78	520	65	240	1,5	2,00



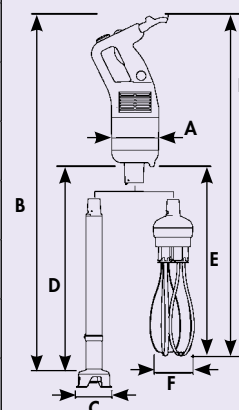
GAMMA COMPATTA	Caratteristiche elettriche			Dimensioni (in mm)				Peso (kg)	
	Velocità variabile (giri/min)	Potenza (Watt)	Intensità* (Amp.)	A	B	C	D	netto	imballato
CMP 250 V.V.	da 2300 a 9600	270	230 V/50 Hz - 1,1	94	610	90	255	3,0	4,7
CMP 300 V.V.	da 2300 a 9600	300	230 V/50 Hz - 1,2	94	660	90	305	3,1	4,8
CMP 350 V.V.	da 2300 a 9600	350	230 V/50 Hz - 1,4	94	718	90	363	3,3	5,0



GAMMA LARGE	Caratteristiche elettriche				Dimensioni (in mm)						Peso (kg)	
	Velocità (giri/min)		Potenza (Watt)	Intensità* (Amp.)	A	B	C	D	E	F	netto	imballato
	Frullatore	Frullatore Velocità variabile										
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 a 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 a 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



GAMMA COMBI	Caratteristiche elettriche				Dimensioni (in mm)						Peso (kg)	
	Frullatore Velocità variabile (giri/min)	Frusta Velocità variabile (giri/min)	Potenza (Watt)	Intensità* (Amp.)	A	B	C	D	E	F	netto	imballato
Mini MP 190 Combi	2000 a 12500	350 a 1560	250	230 V/50 Hz 1,3	78	470	65	190	255	100	1,95	2,68
Mini MP 240 Combi	2000 a 12500	350 a 1560	270	230 V/50 Hz 1,5	78	520	65	240	255	100	1,98	2,70
CMP 250 Combi	2300 a 9600	500 a 1800	270	230 V/50 Hz 1,1	94	610	90	255	390	120	3,0	4,7
CMP 300 Combi	2300 a 9600	500 a 1800	300	230 V/50 Hz 1,4	94	660	90	305	390	120	3,1	4,8
MP 350 Combi Ultra	1500 a 9000	250 a 1500	440	230 V/50 Hz 2,1	125	775	100	410	440	120	5,9	8,3
MP 450 Combi Ultra	1500 a 9000	250 a 1500	500	230 V/50 Hz 2,3	125	875	100	510	440	120	6,1	8,5
MP 450 FW Ultra		250 a 1500	500	230 V/50 Hz 2,3	125	805	120	460	440	120	4,3	6,5



*Altri voltaggi : a richiesta.

robot coupe®

FABBRICATO IN FRANCIA DA ROBOT-COUPÉ s.r.l.

**Direzione Generale, Francia,
Internazionale e Marketing :**

Tel. : +33 1 43 98 88 33

Fax : +33 1 43 74 36 26

email : international@robot-coupe.com

www.robot-coupe.com

Distribuito in Svizzera

ROTOR
Lips

Rotor Lips SA

Fabbrica di Macchine

CH-3661 Uetendorf

Telefono +41 (0)33 346 70 70

info@RotorLips.ch

www.RotorLips.ch

STANDARD:

Apparecchi conformi:

- Con quanto previsto dalle seguenti direttive comunitarie, comprese le ultime modifiche e con la relativa legislazione di recepimento: 2006/42/CE, 2006/95/CE, 2004/108/CE, 1935/2004/CE, 10/2011/UE, «RoHS» 2002/95/CE, «DEEE» 2002/96/CE.
- E che sono state applicate le seguenti norme armonizzate: EN 12100-1 e 2 - 2004, EN 60204-1 - 2006, EN 12853, EN 60529-2000: IP 55, IP 34.

