

robot *coupe*®

ESPECIALISTA DOS PREPARADORES CULINÁRIOS



TRITURADORES

NOVO



RESTAURANTES - COLETIVIDADES - HOTEIS

COMPACTA

▶ CMP

MINI

▶ Mini MP



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

**Especial pequenas
preparações**

2000 a
12500 rpm



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

15 litros

30 litros

45 litros

2300 a 9600 rpm

▶ MP Ultra

BLOCO MOTOR INOX

**Nova pega ainda mais
ergonômica**



MP 350 Ultra

MP 450 Ultra

MP 550 Ultra

MP 600 Ultra

50 litros

100 litros

200 litros

300 litros

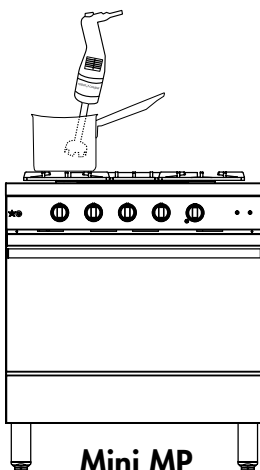
MP 350/MP 450 : 9500 rpm

MP 350 V.V./MP 450 V.V. :
1500 a 9000 rpm

9000 rpm

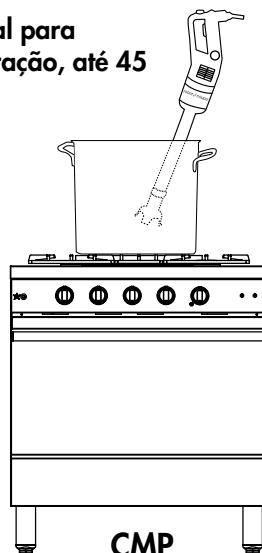
9500 rpm

▶ Especial pequenas preparações



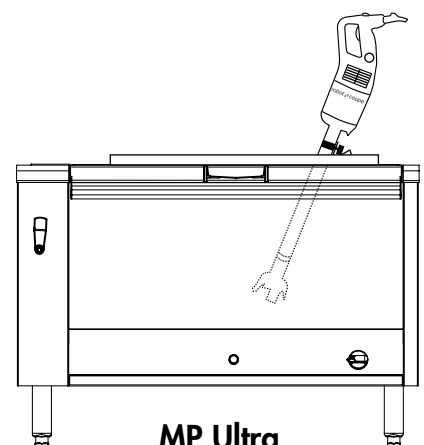
Mini MP

▶ Especial para restauração, até 45 litros



CMP

▶ Especial para coletividades / uso intensivo na restauração



MP Ultra

COMBI

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

BLOCO MOTOR INOX

Nova pega ainda mais ergonómica

1000 W



740 mm

MP 800 Turbo

400 litros

9500 rpm

250 W



190 mm

Mini MP 190 Combi

270 W



185 mm

Mini MP 240 Combi

Especial pequenas preparações

Triturador : 2000 a 12500 rpm
Batedeira : 350 a 1560 rpm

310 W



250 mm

CMP 250 Combi

350 W



220 mm

CMP 300 Combi

15 litros

30 litros

Triturador : 2300 a 9600 rpm
Batedeira : 500 a 1800 rpm

440 W



350 mm

MP 350 Combi Ultra

50 litros

Triturador : 1500 a 9000 rpm
Batedeira : 250 a 1500 rpm

500 W



450 mm

MP 450 Combi Ultra

100 litros

500 W



MP 450 FW Ultra

100 litros

250 a 1500 rpm



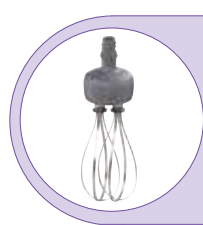
► Gama MINI



► Misturar



► Emulsionar



► Bater

ESPECIAL PEQUENAS PREPARAÇÕES

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 rpm

Triturador: 2000 a 12500 rpm
Batedeira: 350 a 1560 rpm



ESPECIAL «PEQUENAS PREPARAÇÕES»

ERGONOMIA



Forma da pega especialmente estudada para uma **boa preensão** do aparelho e um **trabalho sem fadiga**.

VELOCIDADE VARIÁVEL

- 2000 a 12 500 rpm na função mixer
- 350 a 1500 rpm na função batedeira



POTÊNCIA



Motor potente de 220 W a 270 W conforme o modelo, para maior vida útil.

HIGIENE



Lâmina e tubo **desmontáveis** para uma higiene perfeita, dispositivo exclusivo, patenteado Robot-Coupe. **Tubo, campânula e lâmina em inox**, para maior vida útil.

Campânula desmontável para os modelos Mini MP 190 V.V. e Mini MP 240 V.V.

MULTIFUNÇÕES



Lâmina em inox moldada para assegurar uma higiene perfeita e prevista para realizar sopas passadas, coulis e molhos.



Disco emulsionador **desmontável em inox** para emulsionar os molhos frios ou quentes e dar-lhes uma consistência de espuma.



Mini MP Combi

ROBUSTEZ

Caixa batedeira, com estrutura interna totalmente metálica para maior robustez.



► Gama COMPACTA



► Misturar



► Bater

ESPECIAL PARA A RESTAURAÇÃO

COMBI



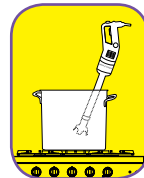
2300 a 9600 rpm

Triturador: 2300 a 9600 rpm

Batedeira: 500 a 1800 rpm

► Gama COMPACTA

ESPECIAL PARA RESTAURAÇÃO, ATÉ 45 LITROS



ERGONOMIA



Aparelho compacto, leve,
fácil de manipular.

CONFORTO

Velocidade variável
para preparações
elaboradas que
permitem **uma**
utilização flexível.



NOVO

POTÊNCIA



Motorização reforçada:
+ 15% para uma
máquina mais eficiente.

HIGIENE



Campânula e lâmina
em inox desmontáveis
para facilitar a limpeza
e a manutenção.

PERFORMANCE



Os modelos CMP Combi
(mixer+batedeira)
também estão
equipados com uma
campânula totalmente
inox.



Qualidade de mistura
otimizada com um
produto acabado
extremamente fino, num
prazo mínimo.



CMP Combi

ROBUSTEZ

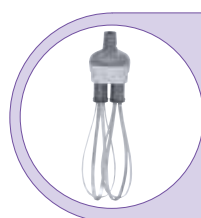
- Caixa batedeira,
com estrutura interna
totalmente metálica
para maior robustez.
- Batedeiras moldadas
para assegurar uma
higiene perfeita



► Gama LARGA



► Misturar



► Bater

ESPECIAL PARA COLETIVIDADES / USO INTENSIVO NA RESTAURAÇÃO

Nova pega ainda mais ergonómica



MP 350 Ultra

MP 450 Ultra

MP 550 Ultra

MP 600 Ultra

MP 800 Turbo

MP 350/MP 450 :
9500 rpm
MP 350 V.V./MP 450 V.V. :
1500 a 9000 rpm

9000 rpm

9500 rpm

9500 rpm

COMBI



MP 350 Combi
Ultra

MP 450 Combi
Ultra

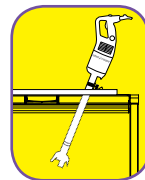
MP 450 FW
Ultra

Triturador: 1500 a 9000 rpm
Batedeira: 250 a 1500 rpm

250 a
1500 rpm

► Gama LARGA

ESPECIAL PARA COLETIVIDADES / USO INTENSIVO NA RESTAURAÇÃO



NOVO

CONFORTO



Para os modelos MP V.V. e MP Combi, **botão de velocidade variável ainda mais ergonómico** para um melhor conforto de utilização.

LONGEVIDADE



Construção robusta graças ao **bloco motor em inox**.

HIGIENE



Campânula e lâmina em inox desmontáveis para facilitar a limpeza e a manutenção.

PERFORMANCE



Motorização reforçada: **+ 20%** para uma máquina mais eficiente.

Performance aumentada para **otimizar o tempo de mistura**.



INOX

INOX

INOX

MP Combi

CAIXA DA BATEDEIRA METÁLICA



• **Batedeiras moldadas** para assegurar uma higiene perfeita



► SUPORTES PANELAS MP/CMP

Permitem-lhe inclinar a batedeira sem esforço ou deixá-la funcionar de forma completamente autónoma. Integralmente em aço inoxidável e desmontáveis, são fáceis de limpar e muito práticos de utilizar.

Suportes de panela ajustáveis



Estão disponíveis em opção três suportes de panela que se adaptam ao tamanho da marmita ou panela:

- Ø Panela de 330 mm a 650 mm.
- Ø Panela de 500 mm a 1000 mm.
- Ø Panela de 850 mm a 1300 mm.

Suporte de panela universal



Para qualquer Ø de panela

► ACESSÓRIO MISTURADOR

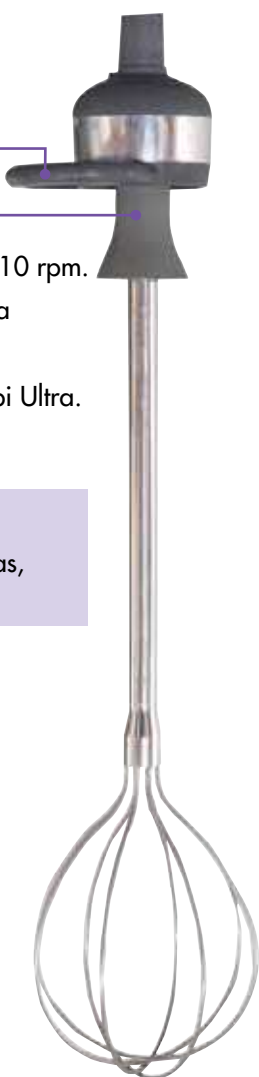
Pega ergonómica

Protecção borracha

- **Velocidade variável** de 150 a 510 rpm.
- Comprimento total da ferramenta **690 mm.**
- Opcional nos modelos MP Combi Ultra.

Aplicações:

flocos de puré, sopas desidratadas, especiarias + molhos etc...



► CONSELHOS DE HIGIENE LIMPEZA



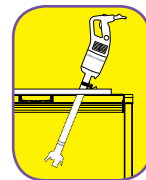
Lâmina e campânula fáceis de desmontar.



HACCP
Conselho

No âmbito do programa HACCP, é aconselhável, depois da limpeza, armazenar a campânula e a lâmina na câmara de frio.

► Gama LARGE



NOVO

ESPECIAL PARA COLETIVIDADES / USO INTENSIVO NA RESTAURAÇÃO

ERGONOMIA

- **Pega ergonómica** para um melhor conforto de utilização.



- Para os modelos com variação de velocidade e Combi, **botão de variação de velocidade fácil de operar de uma só mão.**



- **O ressalto do bloco do motor** pode ser utilizado como ponto de apoio e de rotação na borda de uma panela, para melhor manuseabilidade.



- **Novo sistema de enrolamento do cabo de alimentação** para facilitar a arrumação e otimizar a duração do aparelho.



CORDÃO DE ALIMENTAÇÃO DESMONTÁVEL

- **Novo sistema patenteado "Easy Plug"** para facilitar a substituição do cordão de alimentação em caso de intervenção pelo serviço pós-venda.



UMA TÉCNICA EXCLUSIVA



A EXELENÇA DOS PRODUTOS:

- **Higiene perfeita:** Pé, lâmina, campânula e batedeira totalmente desmontáveis, **um exclusivo patenteado Robot-Coupe.**
- **Aparelho robusto:** Escolha dos materiais e concepção muito estudada para maior longevidade.
- **Capacidade de trabalho elevada:** Potência de motor elevada para trabalhar grandes quantidades e óptima qualidade de produto acabado.
- **Limpeza fácil:** Tubo, campânula, lâmina e batedeira totalmente em inox.
- **Modelos compactos:** De dimensões reduzidas e manipulação fácil. Três modelos para trabalhar pequenas quantidades.



CAPACIDADE DA PANELA

2 a 400 litros consoante o modelo.



ALVO

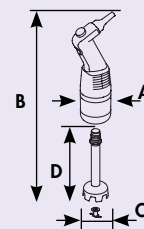
Restaurantes, coletividades, Snack-bar, creches, hotéis.



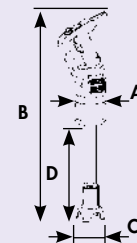
EM RESUMO

As performances em termos de higiene, simplicidade de utilização, polivalência, longevidade.

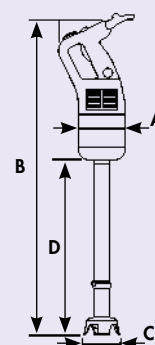
GAMA MINI	Características eléctricas			Dimensões (em mm)				Peso (kg)	
	Velocidade variável (rpm)	Potência (Watts)	Voltagens* (Amp.)	A	B	C	D	líquido	embalado
Mini MP 160 V.V.	2000 à 12500	220	230 V/50Hz - 1,1	78	430	65	160	1,41	1,94
Mini MP 190 V.V.	2000 à 12500	250	230 V/50Hz - 1,3	78	470	65	190	1,5	1,97
Mini MP 240 V.V.	2000 à 12500	270	230 V/50Hz - 1,5	78	520	65	240	1,5	2,00



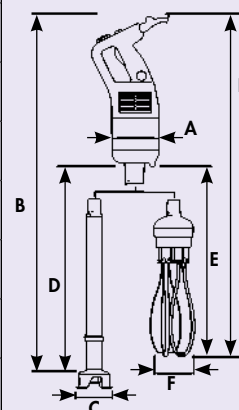
GAMA COMPACTA	Características eléctricas			Dimensões (em mm)				Peso (kg)	
	Velocidade variável (rpm)	Potência (Watts)	Voltagens* (Amp.)	A	B	C	D	líquido	embalado
CMP 250 V.V.	de 2300 a 9600	270	230 V/50 Hz - 1,1	94	610	90	255	3,0	4,7
CMP 300 V.V.	de 2300 a 9600	300	230 V/50 Hz - 1,2	94	660	90	305	3,1	4,8
CMP 350 V.V.	de 2300 a 9600	350	230 V/50 Hz - 1,4	94	718	90	363	3,3	5,0



GAMA LARGA	Características eléctricas				Dimensões (em mm)						Peso (kg)	
	Velocidade variável (rpm)		Potência (Watts)	Voltagens* (Amp.)	A	B	C	D	E	F	líquido	embalado
	Triturador	Triturador Velocidade variável										
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



GAMA COMBI	Características eléctricas				Dimensões (em mm)						Peso (kg)	
	Triturador Velocidade variável (rpm)	Batedeira Velocidade variável (rpm)	Potência (Watts)	Voltagens* (Amp.)	A	B	C	D	E	F	líquido	embalado
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



*Para outras voltagens, consulte nos.

robot coupe®

FABRICADO EM FRANÇA POR ROBOT-COUPÉ S.N.C.

Direcção geral, França, internacional e Marketing :
Tél.: + 33 1 43 98 88 33 - Fax : + 33 1 43 74 36 26
48, rue des Vignerons
94305 Vincennes Cedex - France
email : international@robot-coupe.com

www.robot-coupe.com

DISTRIBUIDOR

NORMAS:

Máquinas conformes com:

- Com as disposições das directivas europeias seguintes e com as legislações nacionais que as transpõem: 2006/42/CE, 2006/95/CE, 2004/108/CE, 1935/2004/CE, 10/2011/UE, «RoHS» 2002/95/CE, «DEEE» 2002/96/CE.
- Com as disposições das normas europeias harmonizadas seguintes e com as normas que definem as prescrições relativas à segurança e à higiene: EN 12100-1 e 2 - 2004, EN 60204-1 - 2006, EN 12853, EN 60529-2000: IP 55, IP 34.

