

robot coupe®



EL MİKSERLERİ

YENİ



LOKANTALAR – ZİNCİRLER – OTELLER

ORTA

▶ **CMP**

Mini

▶ **Mini MP**

YENİ

YENİ

220 W



MicroMix

240 W



Mini MP 160 V.V.

270 W



Mini MP 190 V.V.

290 W



Mini MP 240 V.V.

Küçük miktarda malzemeler için

2000 - 12500 devir/dk

310 W



CMP 250 V.V.

350 W



CMP 300 V.V.

400 W



CMP 350 V.V.

15 litre

30 litre

45 litre

2300 - 9600 devir/dk

440 W



MP 350 Ultra

500 W



MP 450 Ultra

750 W



MP 550 Ultra

850 W



MP 600 Ultra

50 litre

100 litre

200 litre

300 litre

MP 350/MP 450: 9500 devir/dk
MP 350 V.V./MP 450 V.V.: 1500 - 9000 devir/dk

9000 devir/dk

9500 devir/dk

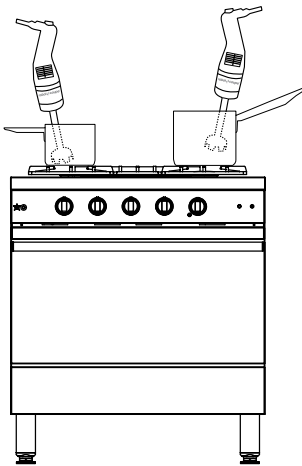
Çok daha ergonomik yeni sap

▶ **Kıvamlı karışımlar için**

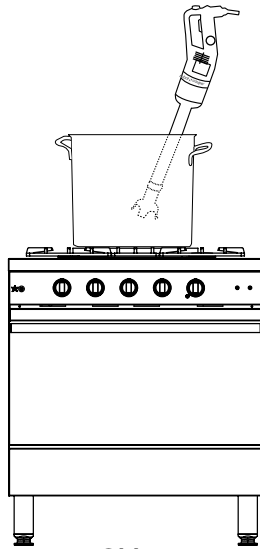
▶ **Küçük miktarda malzemeler için**

▶ **45 lt.'ye kadar kazanlar için, restoran hizmetine özel**

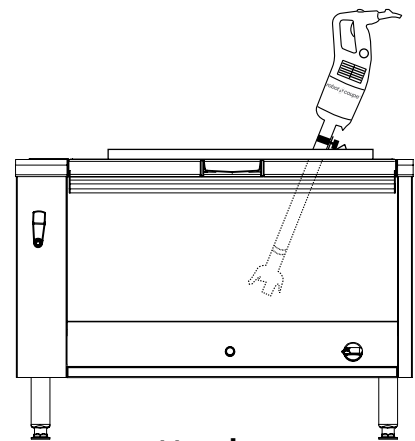
▶ **Özel kullanım, catering ve yoğun kullanım için**



MicroMix Mini MP



CMP



MP Ultra

KOMBİ

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

PASLANMAZ MOTOR BLOĞU

Çok daha ergonomik yeni sap

1000 W



MP 800 Turbo

400 litre

9500 devir/dk

YENİ

250 W



Mini MP 190 Combi

270 W



Mini MP 240 Combi

310 W



CMP 250 Combi

15 litre

Mikser: 2300 - 9600 devir/dk
Çırpıcılar: 500 - 1800 devir/dk

350 W



CMP 300 Combi

30 litre

440 W



MP 350 Combi Ultra

50 litre

Mikser: 1500 - 9000 devir/dk
Çırpıcılar: 250 - 1500 devir/dk

500 W



MP 450 Combi Ultra

100 litre

500 W



MP 450 FW Ultra

100 litre

250 - 1500 devir/dk



▶ **MINİ SERİ**



▶ **Karıştırma**



▶ **Emülsiyon Haline Getirme**



▶ **Çırpma**

KÜÇÜK MİKTARDA MALZEMENİN HAZIRLIĞI İÇİN ÖZEL SERİ

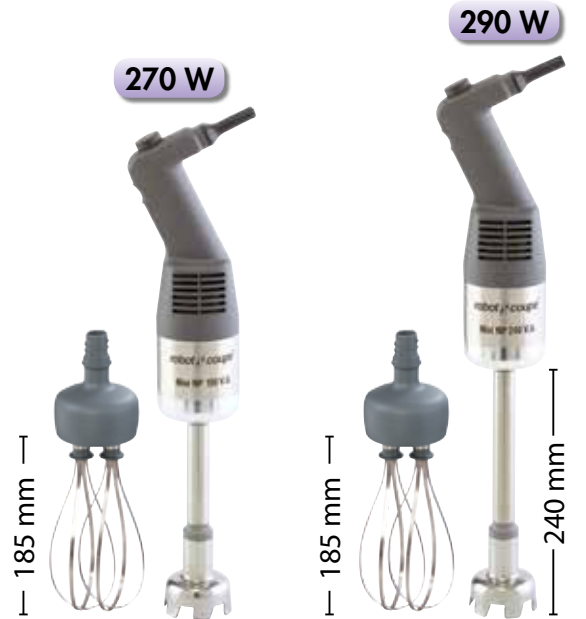
KOMBI



Mini MP
160 V.V.

Mini MP
190 V.V.

Mini MP
240 V.V.



Mini MP
190 Combi

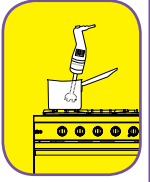
Mini MP
240 Combi

2000 -
12500 devir/dk

Mikser: 2000 - 12500 devir/dk
Çırpıcılar: 350 - 1560 devir/dk

▶ MİNİ SERİ

KÜÇÜK MİKTARDA MALZEMENİN HAZIRLIĞI İÇİN ÖZEL SERİ



ERGONOMİ



Sapın şekli iyi kavrama ve **böylece kullanıcının yorgunluğunu azaltmak** için özel olarak dizayn edilmiştir.

DEĞİŞKEN HIZLI

- Mikser: 2000 - 12500 devir/dk
- Çırpıcılar: 350 - 1500 devir/dk



GÜÇ



Arttırılmış uzun bir ömür için modele göre 220 W ila 270 W güçlü motor!

HİJYEN



Kusursuz bir hijyen için **bıçak ve boru sökülebilir**, Robot-Coupe patentli özel tertibat. **Paslanmaz çelik boru, çan ve bıçak** uzun ömür sağlar.

Mini MP 190 V.V. ve Mini MP 240 V.V. modelleri için çıkartılabilir çan biçiminde uç.

ÇOK FONKSİYONLU



Ekstra güçlendirilmiş paslanmaz bıçak kusursuz bir hijyen sağlar ve çorbalar, yağlı salçalı dondurma ve soslar hazırlamak için öngörülmüştür.



Soğuk veya sıcak sosları havalandırmak ve köpüklemek için **sökülebilir bir paslanmaz emülsiyonlayıcı disk**.



Mini MP Combi

SAĞLAMLIK

Daha mükemmel bir sağlamlık için içi tamamen metalik bir yapıya sahip **çırpıcı kutusu**.



▶ ORTA SERİ



▶ Karıştırma



▶ Çırpma

RESTORANLARA ÖZEL

KOMBİ

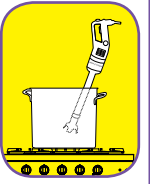


2300 - 9600 devir/dk

Mikser: 2300 - 9600 devir/dk
Çırpıcılar: 500 - 1800 devir/dk

▶ ORTA SERİ

45 LİTREYE KADAR RESTORAN HİZMETİNE ÖZEL



ERGONOMİ



Kompakt, hafif ve kullanımı kolay cihaz.

KONFOR

Önemli malzemeler için **kullanım kolaylığı** sağlayan ayarlanabilir hız.



YENİ

GÜÇ



Güçlendirilmiş motor: daima daha etkin bir makine için %15 daha güçlü motor.

HİJYEN



Daha kolaylaştırılmış bir temizlik ve bakım için, sökülebilir paslanmaz çan ve paslanmaz bıçak.

PERFORMANS



CMP Kombi (mikser+çırpıcı) modeller de tamamı paslanmaz yeni bir çan ile donatılmıştır.



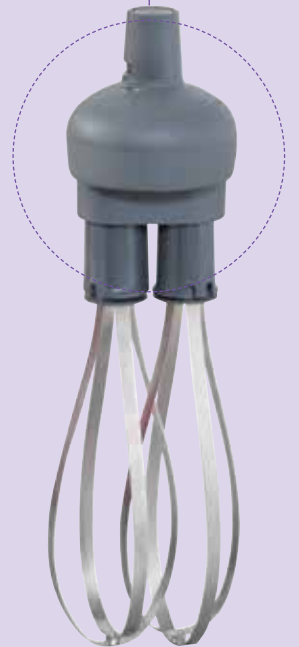
En kısa süre içinde en ince ürünü elde edebileceğiniz en iyi karıştırma kalitesi.



CMP Combi

SAĞLAMLIK

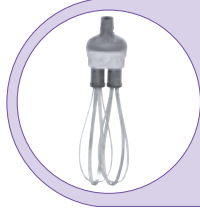
- Daha mükemmel bir sağlamlık için, içi tamamen..., tamamen metalik bir yapıya sahip **çırpıcı kutusu.**
- Mükemmel hijyen için **kalıp şeklinde çırpma aparatları.**



► BÜYÜK SERİ



► Karıştırma



► Çırpma

ÖZEL KURUMLAR / CATERING, YOĞUN KULLANIM

Çok daha ergonomik
yeni sap



MP 350 Ultra

MP 450 Ultra

MP 550 Ultra

MP 600 Ultra

MP 800 Turbo



440 W

500 W

500 W

MP 350 Combi
Ultra

MP 450 Combi
Ultra

MP 450 FW
Ultra

MP 350/MP 450 :

9500 devir/dk

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

1500 - 9000 devir/dk

9000 devir/dk

9500 devir/dk

9500 devir/dk

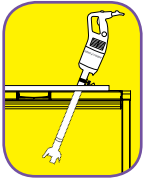
Mikser: 1500 - 9000 devir/dk

Çırpıcılar: 250 - 1500 devir/dk

250 - 1500
devir/dk

► BÜYÜK SERİ

ÖZEL KURUMLAR / CATERING, YOĞUN KULLANIM



YENİ

KONFOR



MP V.V. ve MP Combi modellerinde, daha iyi bir kullanım konforu için **çok daha ergonomik hız düğmeleri.**

UZUN ÖMÜR



Paslanmaz motor bloğu sayesinde sağlam yapı.

HİJYEN



Daha kolaylaştırılmış bir temizlik ve bakım için, sökülebilir paslanmaz çan ve paslanmaz bıçak.

PERFORMANS



Güçlendirilmiş Motor: Daima daha etkin bir makine ve karıştırma süresinin en aza indirilmesi için %20 daha fazla arttırılmış performans.



PASLANMAZ

PASLANMAZ

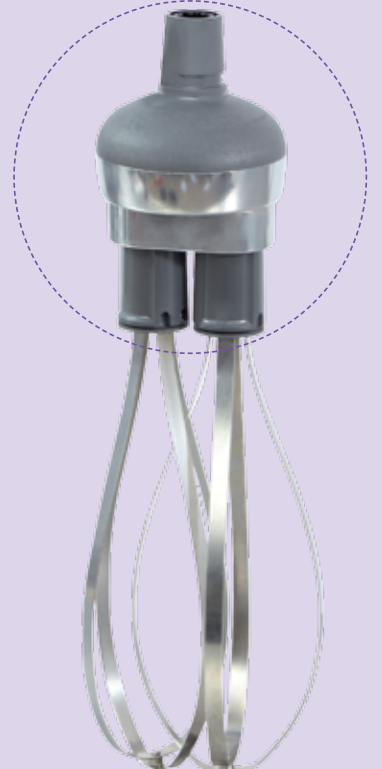
PASLANMAZ

MP Combi

METAL ÇARK KUTUSU



• Mükemmel hijyen için **kalıp şeklinde çırpma aparatları.**



▶ TENCERE DESTEĞİ MP/CMP

Mikseri fazla güç sarf etmeden eğmenize veya tek başına çalışmasına imkan verir. Tamamen paslanmaz çeliktir ve sökülebilmektedir. Kolay temizlenebilir ve kullanımı çok pratiktir.

Ayarlanabilir tencere destekleri



Üç farklı tencere desteği seçeneği bulunmaktadır.

Tencerenin boyuna göre ayarlanabilirler:

- Tencere çapı Ø 330 mm ila 650 mm.
- Tencere çapı Ø 500 mm ila 1000 mm.
- Tencere çapı Ø 850 mm ila 1300 mm.

Her tip Tencereye Uyumlu



Bütün tencere çapları için uygundur.

▶ KARIŞTIRICI ALET

Ergonomik sap

Kauçuk koruma

- 150 ila 510 devir/dakika **değiştirilebilir hız**
- Cihazın toplam uzunluğu **690 mm.**
- **MP Combi Ultra modellerinde isteğe bağlı.**

Uygulamalar:

Ayran - meyve suyu, profiterol, baharatlar+soslar.



▶ TEMİZLEME TAVSİYELERİ TEMİZLEME



Kolay çıkarılan çan biçimindeki uç ve bıçak

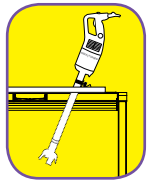


HACCP
Tavsiye

Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları (HACCP) prosedürü gereğince, kullanıcılara çan biçimindeki uç ve bıçağı temizledikten sonra soğuk odada muhafaza etmelerini öneriyoruz.

► BÜYÜK SERİ

ÖZEL KURUMLAR / CATERING, YOĞUN KULLANIM



YENİ

ERGONOMİ

- Daha rahat bir kullanım için; **Ergonomik sap.**



- Combi ve değişik hız çeşitleri olan modeller için, **tek elle değiştirebileceğiniz hız düğmesi.**



- Daha iyi bir kullanım için, tencere kenarında dayanak noktası olarak kullanıma olanak sağlayan; **Motor parçası uzantıları.**



- Kullanım kolaylığı ve daha uzun kullanım ömrü için; **Cihaz döndürüldüğünde elektrik kablosunun dolanmasını engelleyen yeni sistem.**



ÇIKARTILABİLİR CİHAZ KABLOSU

- Satış sonrası hizmet kapsamında, cihaz besleme kablosunun rahatça değiştirilmesine olanak sağlayan «Easy Plug» patentli yeni sistem.



EŞSİZ BİR TEKNOLOJİ



BAŞLICA YARARLARI:

- **Mükemmel Hijyen:** Ayak, bıçak, çan ve çırpma bölümü kolaylıkla çıkartılabilir, **bir Robot-Coupe özelliği.**
- **Sağlam Makine:** Makinelerin dizaynı ve makinelerde kullanılan materyaller, dayanıklı bir makine garanti eder.
- **Yüksek İşleme Kapasitesi:** Hızlı ve kaliteli bir üretim yapan güçlü motor.
- **Kolay Bakım:** Tamamı paslanmaz çelik ayak, çan, bıçak ve çırpıcı.
- **Kompakt Modeller:** Kullanımı kolay ve yer kaplamaz. Küçük miktarları bile işleyecek 5 model seçeneği.



TENCERE KAPASİTESİ :

2 ile 400 litre arası.



KULLANICILAR :

Restoranlar, zincirler, oteller.

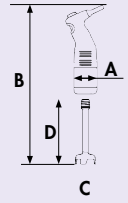


KISACA :

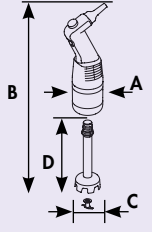
Hijyene dayalı performans, kolay kullanım, çoklu fonksiyon, uzun ömür ve karlılığı onu piyasadaki en iyi seçim yapıyor.

CE
normu

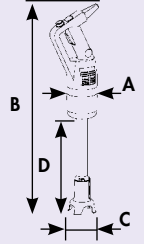
	Elektrik özellikleri			Boyutlar (mm)				Ağırlık (kg)	
	Değişken hızlı (devir/dk)	Güç (Watt)	Voltaj* (Amp.)	A	B	C	D	Net	Ambalajlı
Micromix	1500 - 14000	220	230 V/50Hz - 1,1	68	430	61	165	1,07	1,44



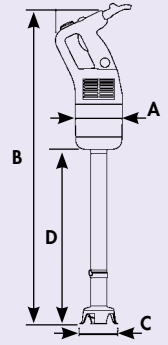
MINI SERİ	Elektrik özellikleri			Boyutlar (mm)				Ağırlık (kg)	
	Değişken hızlı (devir/dk)	Güç (Watt)	Voltaj* (Amp.)	A	B	C	D	Net	Ambalajlı
Mini MP 160 V.V.	2000 - 12500	220	230 V/50Hz - 1,1	78	430	65	160	1,41	1,94
Mini MP 190 V.V.	2000 - 12500	250	230 V/50Hz - 1,3	78	470	65	190	1,44	1,97
Mini MP 240 V.V.	2000 - 12500	270	230 V/50Hz - 1,5	78	520	65	240	1,47	2,00



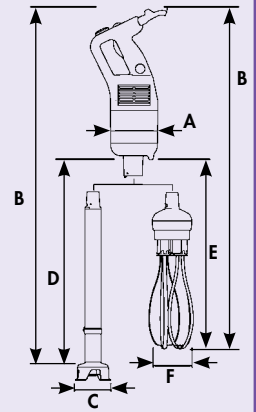
ORTA SERİ	Elektrik özellikleri			Boyutlar (mm)				Ağırlık (kg)	
	Değişken hızlı (devir/dk)	Güç (Watt)	Voltaj* (Amp.)	A	B	C	D	Net	Ambalajlı
CMP 250 V.V.	2300 - 9600	310	230 V/50 Hz - 1,1	94	610	90	255	3,0	4,7
CMP 300 V.V.	2300 - 9600	350	230 V/50 Hz - 1,2	94	660	90	305	3,1	4,8
CMP 350 V.V.	2300 - 9600	400	230 V/50 Hz - 1,4	94	718	90	363	3,3	5,0



BÜYÜK SERİ	Elektrik özellikleri			Boyutlar (mm)						Ağırlık (kg)		
	Hızlı (devir/dk)		Güç (Watt)	Voltaj* (Amp.)	A	B	C	D	E	F	Net	Ambalajlı
	Mikser	Mikser Değişken hızlı										
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 - 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 - 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



KOMBİ SERİ	Elektrik özellikleri				Boyutlar (mm)						Ağırlık (kg)	
	Mikser Değişken hızlı (devir/dk)	Çırpıcılar Değişken hızlı (devir/dk)	Güç (Watt)	Voltaj* (Amp.)	A	B	C	D	E	F	Net	Ambalajlı
Mini MP 190 Combi	2000 - 12500	350 - 1560	250	230V 50Hz - 1,3	78	470	65	190	255	100	1,95	2,68
Mini MP 240 Combi	2000 - 12500	350 - 1560	270	230V 50Hz - 1,5	78	520	65	240	255	100	1,98	2,70
CMP 250 Combi	2300 - 9600	500 - 1800	310	230V 50Hz - 1,1	94	610	90	255	390	120	3,0	4,7
CMP 300 Combi	2300 - 9600	500 - 1800	350	230V 50Hz - 1,4	94	660	90	305	390	120	3,1	4,8
MP 350 Combi Ultra	1500 - 9000	250 - 1500	440	230V 50Hz - 2,1	125	775	100	410	440	120	5,9	8,3
MP 450 Combi Ultra	1500 - 9000	250 - 1500	500	230V 50Hz - 2,3	125	875	100	510	440	120	6,1	8,5
MP 450 FW Ultra		250 - 1500	500	230V 50Hz - 2,3	125	805	120	460	440	120	4,3	6,5



*Kullanılabilir başka voltajlar..

robot coupe®

Fransa, Uluslararası ve Pazarlama Genel Müdürlükleri :

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

DİSTRİBİTÖR

NORMLAR:

Cihaz:

- Aşağıdaki Avrupa yönetmeliklerine ve bunların yerine geçen ulusal yasalara uygundur: 2006/42/CE, 2006/95/CE, 2004/108/CE, 1935/2004/CE, 10/2011/UE, «RoHS» 2002/95/CE, «DEEE» 2002/96/CE.
- Aşağıdaki Avrupa normlarına ve güvelik ve hijyen ile ilgili hükümleri belirten normlara uygundur : EN ISO 12100 - 2010, EN 60204-1 - 2006, EN 12853, EN 60529-2000: IP 55, IP 34.

