

robot *coupe*®

 **PONORNÉ MIXÉRY**



RESTAURACE - ŠKOLNÍ JÍDELNY - LAHŮDKÁŘSTVÍ

KOMPAKTNÍ

MINI

▶ Mini MP

220 W



165 mm

MicroMix

240 W



160 mm

Mini MP
160 V.V.

270 W



190 mm

Mini MP
190 V.V.

290 W



240 mm

Mini MP
240 V.V.

Speciál pro
malé množství

2 000 až
12 500 ot/min

▶ CMP

NOVÉ

310 W



250 mm

CMP
250 V.V.

350 W



300 mm

CMP
300 V.V.

400 W



350 mm

CMP
350 V.V.

420 W



400 mm

CMP
400 V.V.

15 litrů

30 litrů

45 litrů

73 litrů

2 300 až 9 600 ot/min

▶ MP Ultra

NOVÉ

750 W



550 mm

MP 550 Ultra

500 W



450 mm

MP 450 Ultra

440 W



350 mm

MP 350 Ultra

50 litrů

100 litrů

200 litrů

MP 350/MP 450: 9 500 ot/min
MP 350 V.V./MP 450 V.V.:
1 500 až 9 000 ot/min

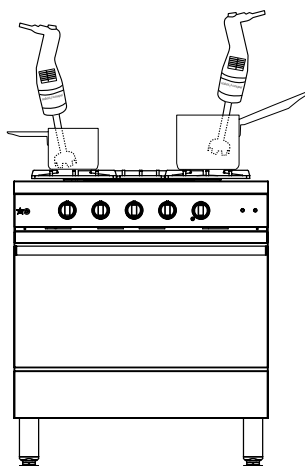
9 000
ot/min

▶ Speciál pro
emulze

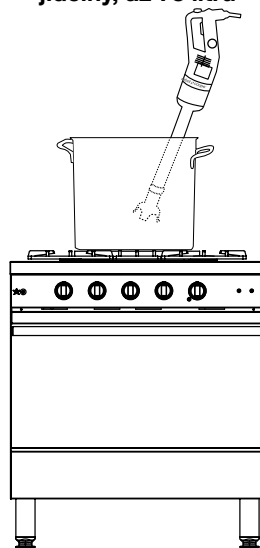
▶ Speciál pro
malé množství

▶ Speciální verze pro
jidelny, až 73 litrů

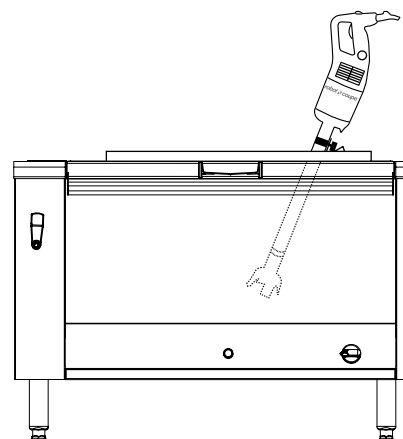
▶ Speciál pro intenzivní použití
hromadné stravování/ lahůdky



MicroMix Mini MP



CMP




MP Ultra

COMBI

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


1000 W



600 mm

740 mm

350 W



MP 600 Ultra

MP 800 Turbo

300 litrů

400 litrů

9 500 ot/min

9 500 ot/min

NOVÉ

270 W



190 mm



185 mm

240 mm

Mini MP 190 Combi

Mini MP 240 Combi

290 W

310 W



250 mm



220 mm

300 mm

CMP 250 Combi

CMP 300 Combi

Speciál pro malé množství

Mixery: 2 000 až 12 500 ot/min
Šlehač: 350 až 1 560 ot/min

350 W



350 mm



280 mm

450 mm

MP 350 Combi Ultra

MP 450 Combi Ultra

15 litrů

30 litrů

Mixery: 2 300 až 9 600 ot/min
Šlehač: 500 až 1 800 ot/min

440 W



500 mm

MP 450 FW Ultra

50 litrů

100 litrů

Mixery: 1 500 až 9 000 ot/min
Šlehač: 250 až 1 500 ot/min

500 W



MP 450 FW Ultra

100 litrů

250 až 1 500 ot/min



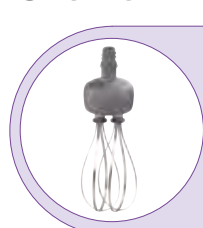
▶ **Mixovat**



▶ **Vytvářet emulze**



▶ **Šlehat**



K PŘÍPRAVĚ MALÉHO MNOŽSTVÍ

COMBI



240 W

270 W

290 W

160 mm

190 mm

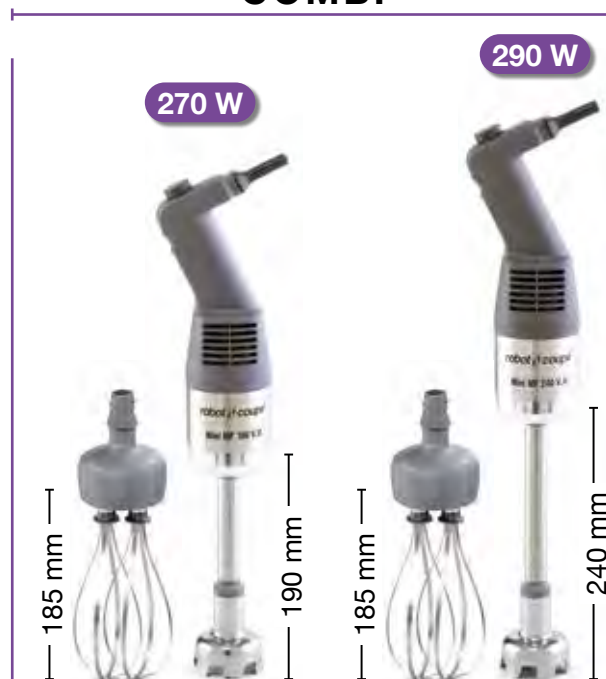
240 mm

Mini MP
160 V.V.

Mini MP
190 V.V.

Mini MP
240 V.V.

2 000 až
12 500 ot/min



270 W

290 W

185 mm

190 mm

185 mm

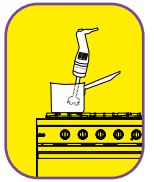
240 mm

Mini MP
190 Combi

Mini MP
240 Combi

Mixery: 2 000 až 12 500 ot/min
Šlehač: 350 až 1 560 ot/min

Minimální velikost, maximální výkon!
Speciální omáčky, emulze a drobné přípravy.



VARIABILNÍ RYCHLOST

- Ve funkci mixér: 2 000 až 12 500 ot/min.
- Ve funkci šlehač: 350 až 1 560 ot/min.

ERGONOMIE

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

VÝKON

Silný motor 240 W až 290 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.

Odmontovatelný zvon pro modely Mini MP 190 V.V. a Mini MP 240 V.V.



MNOHOSTRANNÁ VYUŽITELNOST



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



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



▶ Mixovat



▶ Šlehat



SPECIÁLNÍ VERZE PRO RESTAURACE



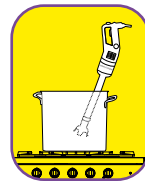
2 300 až 9 600 ot/min

COMBI



Mixery: 2 300 až 9 600 ot/min
Šlehač: 500 až 1 800 ot/min

Kompaktní, snadno ovladatelný a výkonný.
Speciál pro restaurace



ERGONOMIE

Kompaktní a lehký přístroj,
snadno ovladatelný.

VÝKON

Silnější pohon

+15 % pro ještě výkonnější
zařízení.

HYGIENA

**Rozebíratelný zvon a
nůž z nerez oceli** pro
snazší čištění a údržbu.



MNOHOSTRANNÁ VYUŽITELNOST

**Modely CMP Combi
(mixér+šlehač) jsou
též vybaveny novým
nerezovým zvonek.**



**Optimální kvalita
míchání** pro jemnost
hotového výrobku za
minimum času.



POHODLÍ

**Variabilní rychlost u
komplexních příprav
umožňujících flexibilní
použití.**

INOVACE

ERGONOMIE

Kryt motoru s kolíkem pro
opření o okraj hrnce pro lepší
manipulaci a větší pohodlí při
práci.

**Nový systém navíjení
přívodního kabelu** pro snazší
úklid a optimální životnost.

NEREZOVÝ
ZVON

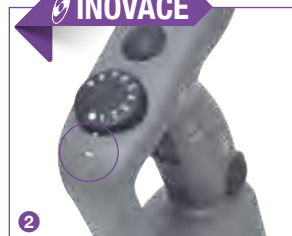
POPRODEJNÍ SERVIS: VYMĚNITELNÝ PŘÍVODNÍ KABEL

- Nový patentovaný systém „EasyPlug“** umožňující snadnou výměnu přívodního kabelu v rámci servisního zásahu.
- Světelná kontrolka napájení:** kontrola správného připojení kabelu. Kontrolka se rozsvítí, pokud není kabel poškozen a je správně připojen na obou stranách (ve zdi a v mixéru).

NOVÉ



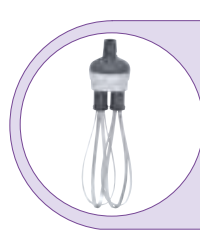
INOVACE



▶ **Mixovat**



▶ **Šlehat**



Speciál pro intenzivní použití Hromadné stravování

NOVÉ

COMBI

<p>440 W</p> <p>MP 350 Ultra</p>	<p>500 W</p> <p>MP 450 Ultra</p>	<p>750 W</p> <p>MP 550 Ultra</p>	<p>850 W</p> <p>MP 600 Ultra</p>	<p>1000 W</p> <p>MP 800 Turbo</p>	<p>440 W</p> <p>MP 350 Combi Ultra</p>	<p>500 W</p> <p>MP 450 Combi Ultra</p>	<p>500 W</p> <p>MP 450 FW Ultra</p>
<p>350 mm</p>	<p>450 mm</p>	<p>550 mm</p>	<p>600 mm</p>	<p>740 mm</p>	<p>350 mm</p>	<p>280 mm</p>	<p>450 mm</p>
<p>MP 350/MP 450: 9 500 ot/min MP 350 V.V./MP 450 V.V.: 1 500 až 9 000 ot/min</p>		<p>9 000 ot/min</p>	<p>9 500 ot/min</p>	<p>9 500 ot/min</p>	<p>Mixery: 1 500 až 9 000 ot/min Šlehač: 250 až 1 500 ot/min</p>		<p>250 až 1 500 ot/min</p>

ŘADA ROBUSTNÍ MP ULTRA

Ještě více výkonná a ergonomická!

ERGONOMIE

Ergonomická rukojeť s větším pohodlím při používání.

VÝKON

Silnější pohon: **+20 %** pro ještě výkonnější zařízení.

Vyšší výkon pro **optimalizaci doby mixování**.

DLOUHÁ ŽIVOTNOST

Robustní konstrukce díky **motorovému bloku z nerezové oceli**.

INOVACE

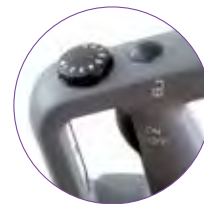
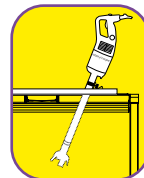


NEREZOVÝ
ZVON



HYGIENA

Rozebíratelný zvon a nůž z nerez oceli pro snazší čištění a údržbu.



U modelů MP V.V. a MP Combi **vylepšená ergonomie tlačítka volení rychlosti** pro lepší pohodlí při používání.

INOVACE



ERGONOMIE

Kryt motoru s kolíkem pro opření o okraj hrnce pro lepší manipulaci a větší pohodlí při práci.

Nový systém navíjení přívodního kabelu pro snazší úklid a optimální životnost.

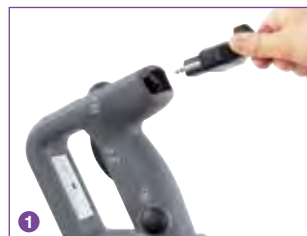
NOVÉ



Nová EasyGrip odnímatelná rukojeť pro MP 550 Ultra a MP 600 Ultra. Hmotnost stroje je lépe rozložena, což usnadňuje jeho používání.

POPRODEJNÍ SERVIS: VYMĚNITELNÝ PŘÍVODNÍ KABEL

- Nový patentovaný systém „EasyPlug“** umožňující snadnou výměnu přívodního kabelu v rámci servisního zásahu.
- Světelná kontrolka napájení:** kontrola správného připojení kabelu. Kontrolka se rozsvítí, pokud není kabel poškozen a je správně připojen na obou stranách (ve zdi a v mixéru).



INOVACE



▶ DRŽÁKY NA NÁDOBY MP/ CMP

Umožní vám bez námahy naklonit mixér nebo ho nechat pracovat samostatně. Všechny jsou z nerezové oceli a plně rozebíratelné, snadno se čistí a jsou velmi praktické.

Nastavitelné držáky:

Tři držáky na hrnce jsou dostupné jako příslušenství. Přizpůsobí se velikosti hrnce:

- Ø Hrnc 330 mm až 650 mm.
- Ø Hrnc 500 mm až 1 000 mm.
- Ø Hrnc 850 mm až 1 300 mm.



Univerzální držák na hrnce:

Vhodný na hrnce všech průměrů.



▶ ŘADA COMBI

Šlehací nástavec Robot-Coupe, který je k dispozici u modelů Mini MP Combi, CMP Combi, MP Combi Ultra a MP FW, vám umožní emulgovat, míchat, vylupovat zrna, šlehat a hníst.

VÝKON

Silnější pohon +15 % pro ještě výkonnější zařízení.

POHODLÍ PŘI PRÁCI

Snadno ovladatelné tlačítko nastavení rychlosti.

ERGONOMIE

Ergonomická rukojeť s větším pohodlím při používání.

POHODLÍ

Princip rychlostní samoregulace pro komplikované přípravy.



Mini MP



CMP



MP

KOVOVÝ ŠLEHAČ



ROBUSTNOST

Kovové převody jsou uloženy mezi 2 kovovými pouzdry, což zvyšuje odolnost převodovky i při vysokých zátěžích.

HYGIENA

Vlisované metly šlehače zaručují perfektní hygienu.

ERGONOMIE

Systém rychlého nasazení šlehacích metel do celé sestavy pro snadnou montáž a demontáž.

► MÍCHACÍ NÁSTROJ

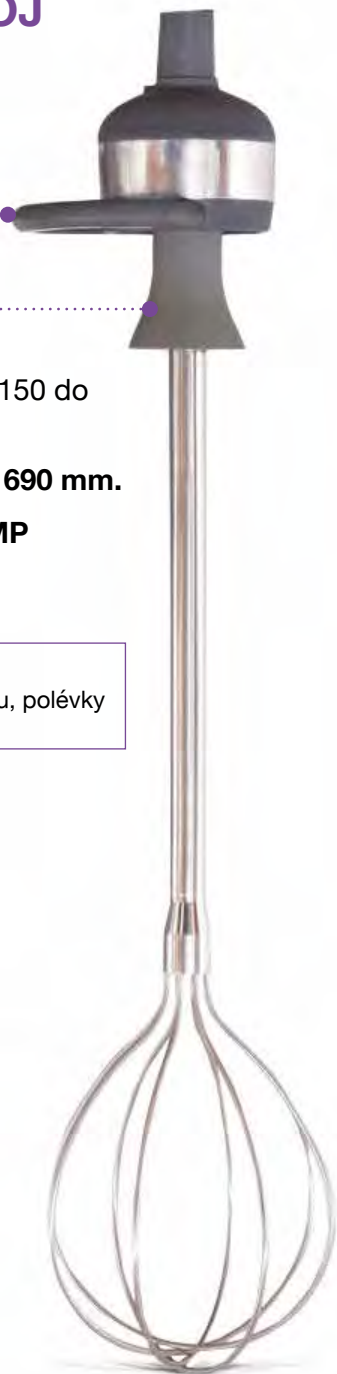
Ergonomická rukojeť

Kaučuková ochrana

- **Variabilní rychlost** od 150 do 510 ot/min.
- Celková délka nástroje **690 mm**.
- **V nabídce u modelů MP Combi Ultra.**

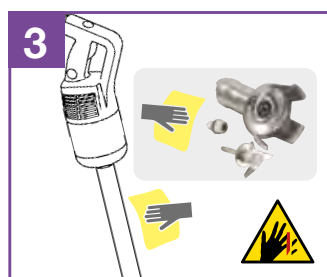
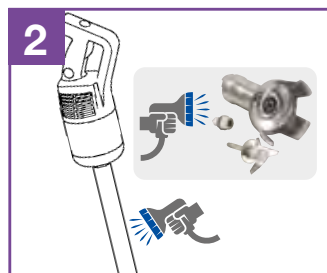
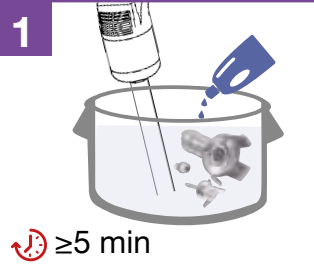
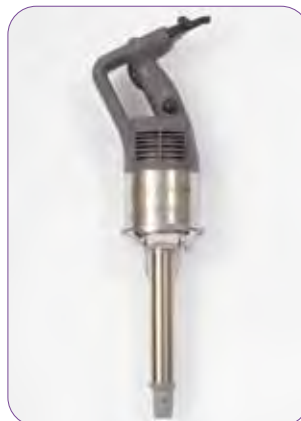
Použití:

směs vloček na kaše z prášku, polévky v sáčku, koření + omáčky.



► HYGIENICKÁ DOPORUČENÍ ČIŠTĚNÍ

Zvon a nože snadno odmontovatelné.



Pro zajištění HACCP procesu doporučujeme skladovat zvon i nůž po každém čištění na chladném místě.

EXKLUZIVNÍ 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:** pata hřídele, zvon, nůž a šlehač z nerez.
- **Kompaktní modely:** Šetří prostor a snadno se používají. 5 modelů pro nízké kapacity.



Kapacita nádoby
2 až 400 litrů.



Zákazník
Restaurace, školní jídelny, lahůdkářství

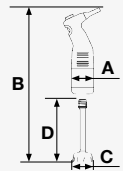


Stručně:

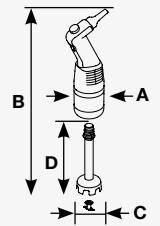
Parametry z hlediska hygieny, snadnosti používání, mnohostrannosti využití, životnosti a rentability zajišťují našim přístrojům prvenství na trhu.

Norma
CE

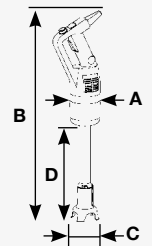
	Technické údaje			Rozměry (v mm)				Váha (kg)	
	Variabilní rychlost (ot/min)	Výkon (W)	Napětí* (Amp.)	A	B	C	D	net	brutto
MicroMix	1 500 až 14 000	220	230 V/50Hz - 1,1	68	430	61	165	1,07	1,44



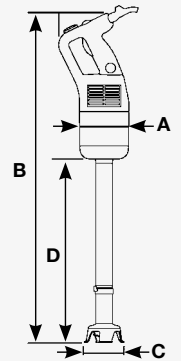
ŘADA MINI	Technické údaje			Rozměry (v mm)				Váha (kg)	
	Variabilní rychlost (ot/min)	Výkon (W)	Napětí* (Amp.)	A	B	C	D	net	brutto
Mini MP 160 V.V.	2 000 až 12 500	240	230 V/50Hz - 1,1	78	430	65	160	1,41	1,94
Mini MP 190 V.V.	2 000 až 12 500	270	230 V/50Hz - 1,3	78	470	65	190	1,5	1,97
Mini MP 240 V.V.	2 000 až 12 500	290	230 V/50Hz - 1,5	78	520	65	240	1,5	2,00



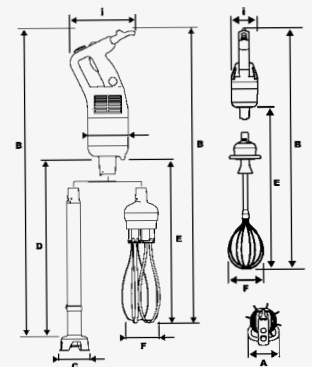
ŘADA KOMPAKTNÍ	Technické údaje			Rozměry (v mm)				Váha (kg)	
	Variabilní rychlost (ot/min)	Výkon (W)	Napětí* (Amp.)	A	B	C	D	net	brutto
CMP 250 V.V.	2 300 až 9 600	310	230V/50 Hz - 1,4	94	619	95	255	3,0	4,7
CMP 300 V.V.	2 300 až 9 600	350	230V/50 Hz - 1,6	94	669	95	305	3,1	4,8
CMP 350 V.V.	2 300 až 9 600	400	230V/50 Hz - 1,7	94	727	95	363	3,3	5,0
CMP 400 V.V.	2 300 až 9 600	420	230V/50 Hz - 1,9	94	786	90	413	3,8	4,3



ŘADA ROBUSTNÍ	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 Ultra	9 500	-	440	230V/50 Hz 2,1	125	725	100	360	-	-	4,6	6,1
MP 350 V.V. Ultra	-	1 500 až 9 000	440	230V/50 Hz 2,1	125	725	100	360	440	120	4,8	6,3
MP 450 Ultra	9 500	-	500	230V/50 Hz 2,3	125	825	100	460	-	-	4,9	6,4
MP 450 V.V. Ultra	-	1 500 až 9 000	500	230V/50 Hz 2,3	125	825	100	460	440	120	5,0	6,4
MP 550 Ultra	9 000	-	750	230V/50 Hz 3,5	125	960	111	560	-	-	5,2	6,7
MP 600 Ultra	9 500	-	850	230V/50 Hz 3,4	124	998	110	580	-	-	5,7	7,6
MP 800 Turbo	9 500	-	1000	230V/50 Hz 4,5	125	1130	110	740	-	-	7,1	9



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	2 000 až 12 500	350 až 1 560	270	230V/50 Hz 1,3	78	470	65	190	255	100	1,95	2,68
Mini MP 240 Combi	2 000 až 12 500	350 až 1 560	290	230V/50 Hz 1,5	78	520	65	240	255	100	1,98	2,70
CMP 250 Combi	2 300 až 9 600	500 až 1 800	310	230V/50 Hz 1,4	94	667	95	255	390	120	3,0	4,7
CMP 300 Combi	2 300 až 9 600	500 až 1 800	350	230V/50 Hz 1,6	94	717	95	305	390	120	3,1	4,8
MP 350 Combi Ultra	1 500 až 9 000	250 až 1 500	440	230V/50 Hz 2,1	125	775	100	410	440	120	5,9	8,3
MP 450 Combi Ultra	1 500 až 9 000	250 až 1 500	500	230V/50 Hz 2,3	125	875	100	510	440	120	6,1	8,5
MP 450 FW Ultra	-	250 až 1 500	500	230V/50 Hz 2,3	125	805	-	-	440	120	4,3	6,5
MP 450 XL FW Ultra	-	250 až 1 500	500	230V/50 Hz 2,3	150	1175	-	-	815	175	5,3	8,5



*Další napětí k dispozici.

robot coupe®

Vyrobené ve Francii společností ROBOT-COUCPE S.N.C.:

moderní úsporné
MONTYCON®
gastronomické technologie

DISTRIBUTOR

MONTYCON gastro, s.r.o.
Rudná 907/37
700 30 Ostrava - Zábřeh
tel:+420 596 624 904
mobil:+420 602 725 999
email: info@montycon.cz
www.montycon.cz

NORMY:

Přístroj odpovídá:

- Požadavkům následujících evropských norem a zákonným předpisům států, které je převzaly do své legislativy: 2006/42/CE, 2014/35/UE, 2014/30/UE, 2011/65/UE, 2012/19/UE, 1907/2006/CE, 1935/2004/CE, 2023/2006/CE, 10/2011/UE.
- Požadavkům harmonizovaných evropských norem a norem týkajících se bezpečnosti a hygieny: EN ISO 12100:2010, EN 60204-1:2006, EN 60529: IP 55, IP 34, EN 12853.

