

# robot coupe<sup>®</sup>



## STABMIXER - MINIGERÄTE

Mini MP 160 V.V. - Mini MP 190 V.V. - Mini MP 240 V.V.  
Mini MP 190 Combi - Mini MP 240 Combi

**NEU**



GASTSTÄTTEN - KINDERTAGESSTÄTTEN - FEINKOSTGESCHÄFTE

## ▶ MINIGERÄTE

Besonders geeignet für kleine Mengen

3 Modelle nur Mixer: Mini MP 160 V.V. • Mini MP 190 V.V. • Mini MP 240 V.V.  
2 Kombimodelle Mixer + Rührbesen: Mini MP 190 Combi • Mini MP 240 Combi

### BEDIENKOMFORT



Spezielles Design des Handgriffs für eine bequeme Handhabung des Gerätes und ermüdungsfreies Arbeiten.

### STUFENLOSER DREHZAHLREGELUNG

- 2000 – 12500 U/min als Mixer
- 350 – 1500 U/min als Rührbesen



### LEISTUNG

Leistungsstarker Motor mit 220 – 270 W je nach Modell für hohe Langlebigkeit.

### HYGIENISCH



Messer und Stab abnehmbar für einwandfreie Hygiene, ein exklusives Robot-Coupe-Patent. Stab, Mischkopf und Messer aus Edelstahl für hohe Langlebigkeit.

### ROBUST

Rührbesengehäuse mit interner Ganzmetallkonstruktion für besonders große Robustheit.

### VIELSEITIG VERWENDBAR



Das veredelte Edelstahlmesser gewährleistet einwandfreie Hygiene und ermöglicht die Zubereitung von Suppen, Saucen und Pürees.



Abnehmbare Emulgierscheibe aus Edelstahl zum Zubereiten und Aufschlagen von kalten und heißen Cremes und Saucen.



# Eine exklusive Technik!



## Produktvorteile:

- **Einwandfreie Hygiene:** Messer, Edelstahlscheibe und Rührbesen vollständig abnehmbar, ein exklusives Robot-Coupe-Patent.
- **Robust:** Die Wahl der Werkstoffe und das Design gewährleisten eine besonders hohe Langlebigkeit.
- **Kompakt:** Platz sparend und leicht zu handhaben. 5 Modelle zum Zubereiten kleiner Mengen.
- **Modelle mit stufenloser Drehzahlregelung:** Die Drehzahl lässt sich während der Verarbeitung anpassen und durch eine anfangs niedrige Drehzahl lassen sich Spritzer vermeiden.
- **Automatische Anpassung der Drehzahl:** Die Drehzahl bleibt auch bei unterschiedlicher Konsistenz des Mixgutes konstant.



**Besonders geeignet für kleine Mengen**



## Zielgruppe:

Gaststätten, Kindergärten, Feinkostgeschäfte.



## Fazit:

Für alle kurzfristigen Zubereitungen.



## MINIMAL GRÖÖE, MAXIMAL LEISTUNG

### 3 neue Stablängen

220 W



160 mm

Mini MP 160 V.V.

Mini MP 160 V.V.  
Stab und Mischkopf aus einem Guss

250 W



190 mm

Mini MP 190 V.V.

270 W



240 mm

Mini MP 240 V.V.

Mini MP 190 V.V. und Mini MP 240 V.V.  
Stab und Mischkopf abnehmbar





Wir behalten uns das Recht vor, zu jeder Zeit und ohne Vorankündigung die technischen Eigenschaften dieser Geräte zu ändern. Die in diesem Dokument enthaltenen Angaben sind nicht bindend und können jederzeit geändert werden. © Alle Rechte für alle Länder vorbehalten durch ROBOT-COUCPE s.n.c.

### MINI

▶ **Mini MP**

**NEU**

220 W, 250 W, 270 W

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

Besonders geeignet für kleine Mengen

### KOMPACT

▶ **CMP**

270 W, 300 W, 350 W

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

15 Liter, 30 Liter, 45 Liter

### GROSS

▶ **MP Ultra** MISCHKOPF GANZ AUS EDELSTAHL

**NEU**

440 W, 500 W, 750 W, 850 W, 1000 W

MP 350 Ultra, MP 450 Ultra, MP 550 Ultra, MP 600 Ultra, MP 800 Turbo

50 Liter, 100 Liter, 200 Liter, 300 Liter, 400 Liter

### COMBI

▶ **Mini MP - CMP - MP Ultra - MP FW Ultra** MISCHKOPF GANZ AUS EDELSTAHL

**NEU**

250 W, 270 W, 300 W, 350 W, 440 W, 500 W

Mini MP 190 Combi, Mini MP 240 Combi, CMP 250 Combi, CMP 300 Combi, MP 350 Combi Ultra, MP 450 Combi Ultra, MP 450 FW Ultra

Besonders geeignet für kleine Mengen

15 Liter, 30 Liter, 50 Liter, 100 Liter, 100 Liter

## Reinigung

Messer und Scheibe leicht abnehmbar.  
Mischkopf abnehmbar bei den Modellen MP 190 V.V. und MP 240 V.V.

EG Norm

### Reinigung

Messer und Scheibe leicht abnehmbar.  
Mischkopf abnehmbar bei den Modellen MP 190 V.V. und MP 240 V.V.

MINI-GERÄTE	Elektrische Daten			Abmessungen (in mm)				Gewicht (kg)	
	Drehzahl (U/min)	Leistung (Watt)	Stromaufnahme* (A)	A	B	C	D	netto	brutto
Mini MP 160 V.V.	von 2000 bis 12500	220	230 V/50 Hz 1,1	78	430	65	160	1,41	1,94
Mini MP 190 V.V.	von 2000 bis 12500	250	230 V/50 Hz 1,1	78	470	65	190	1,44	1,97
Mini MP 240 V.V.	von 2000 bis 12500	270	230 V/50 Hz 1,1	78	520	65	240	1,47	2,00

\* Für andere Netzspannungen lieferbar

COMBI-GERÄTE	Elektrische Daten				Abmessungen (in mm)						Gewicht (kg)	
	Mixer Drehzahl (U/min)	Rührbesen Drehzahl (U/min)	Leistung (Watt)	Stromaufnahme* (A)	A	B	C	D	E	F	netto	brutto
Mini MP 190 Combi	von 2000 bis 12500	350 bis 1500	250	230 V 50 Hz - 1,1	78	470	65	190	255	100	1,95	2,68
Mini MP 240 Combi	von 2000 bis 12500	350 bis 1500	270	230 V 50 Hz - 1,1	78	520	65	240	255	100	1,98	2,70

**HERGESTELLT IN FRANKREICH VON ROBOT-COUCPE S.N.C.**

**Geschäftsleitung, Frankreich, International und Marketing :**  
Tel.: + 33 1 43 98 88 33 - Fax : + 33 1 43 74 36 26  
BP 157 - 94305 Vincennes Cedex - France  
email : international@robot-coupe.com

**Verbindungsbüro Deutschland :**  
Tel.: 01805 26 65 20 - Fax : 01805 26 65 30  
Postfach 10 05 43 - D-66005 Saarbrücken  
email : verkauf@robot-coupe.fr

[www.robot-coupe.com](http://www.robot-coupe.com)

## Vertrieb

**NORMEN:**  
Die Geräte entsprechen:  
• Folgenden EU-Richtlinien und der entsprechenden deutschen Gesetzgebung: 98/37/EWG, 73/23/EWG, 89/336/EWG, 89/109/EWG, 2002/72/EWG.  
• Folgenden harmonisierten Europäischen Normen und den auf dem Gebiet der Gesundheit und Sicherheit geltenden Rechtsvorschriften: EN 292 - 1 und - 2, EN 60204 - 1 (1998), EN 12853.

**NORMEN:**  
Die Geräte entsprechen:  
• Folgenden EU-Richtlinien und der entsprechenden deutschen Gesetzgebung: 98/37/EWG, 73/23/EWG, 89/336/EWG, 89/109/EWG, 2002/72/EWG.  
• Folgenden harmonisierten Europäischen Normen und den auf dem Gebiet der Gesundheit und Sicherheit geltenden Rechtsvorschriften: EN 292 - 1 und - 2, EN 60204 - 1 (1998), EN 12853.

Ref : 450 393 - 12/2008 - Allemand