

robot coupe[®]



PONORNÉ MIXERY

NOVÉ



RESTAURACE - ŠKOLNÍ JÍDELNY - LAHŮDKÁŘSTVÍ

KOMPAKTNÍ

MINI

▶ Mini MP

NOVÉ

NOVÉ



MicroMix

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

K přípravě malého množství

2000 až 12500 ot/min

▶ CMP



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

15 litrů 30 litrů 45 litrů

2300 až 9600 ot/min

▶ MP Ultra NEREZ BLOK MOTORU

Nová, ještě ergonomičtější rukojeť



MP 350 Ultra MP 450 Ultra MP 550 Ultra MP 600 Ultra

50 litrů 100 litrů 200 litrů 300 litrů

MP 350/MP 450: 9500 ot/min
MP 350 V.V./MP 450 V.V.: 1500 až 9000 ot/min

9000 ot/min

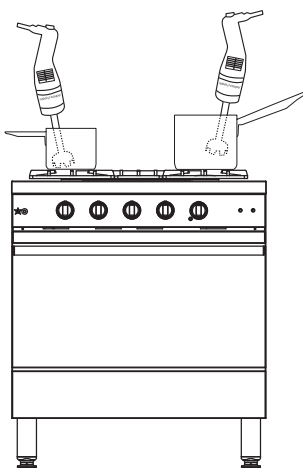
9500 ot/min

▶ Speciál pro emulze

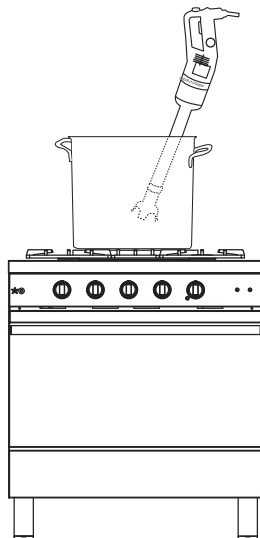
▶ Vhodný pro restaurace

▶ Speciální verze pro jídelny, až 45 litrů

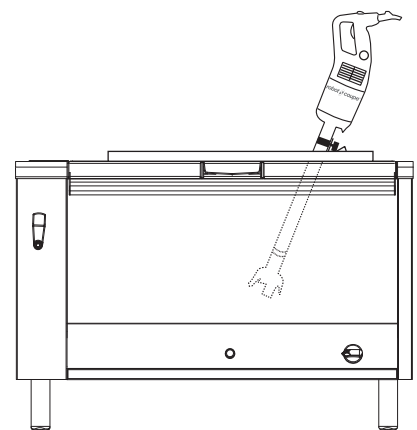
▶ Speciální řada pro školní jídelny, závodní stravování a zpracovatele v intenzivních provozech.



MicroMix Mini MP



CMP



MP Ultra


COMBI

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

NEREZ BLOK MOTORU

Nová, ještě ergonomičtější rukojeť

1000 W



600 mm

740 mm

MP 800 Turbo

400 litrů

9500 ot/min

NOVÉ

250 W

190 mm

185 mm

270 W

240 mm

Mini MP 190 Combi

Mini MP 240 Combi

Vhodné zejména pro malá množství

Mixery: 2000 až 12500 ot/min
Šlehač: 350 až 1560 ot/min

310 W

250 mm

220 mm

300 mm

CMP 250 Combi

CMP 300 Combi

15 litrů

30 litrů

Mixery: 2300 až 9600 ot/min
Šlehač: 500 až 1800 ot/min

440 W

350 mm

280 mm

500 W

450 mm

MP 350 Combi Ultra

MP 450 Combi Ultra

50 litrů

100 litrů

Mixery: 1500 až 9000 ot/min
Šlehač: 250 až 1500 ot/min

500 W

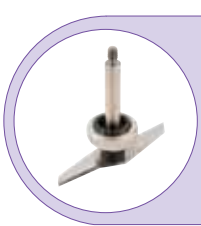
100 litrů

250 až 1500 ot/min

MP 450 FW Ultra



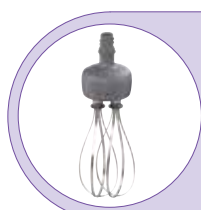
▶ Řada MINI



▶ Mixovat



▶ Vytvářet emulze



▶ Šlehat

K PŘÍPRAVĚ MALÉHO MNOŽSTVÍ

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 až
12500 ot/min

Mixery : 2000 až 12500 ot/min
Šlehač : 350 až 1560 ot/min



K přípravě « malého množství »

ERGONOMIE



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

VARIABILNÍ RYCHLOST

- Ve funkci mixér :
2000-12500 ot/min.
- Ve funkci šlehač :
350-1500 ot/min.



VÝKON



Silný motor 220 až 270 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



Vlísovaný 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.



Mini MP Combi

ODOLNOST

Plášť šlehače celokovové konstrukce, pro větší odolnost.



▶ KOMPAKTNÍ Řada



▶ Mixovat



▶ Šlehat

SPECIÁLNÍ VERZE PRO RESTAURACE

COMBI



2300 až 9600 ot/min

Mixery : 2300 až 9600 ot/min

Šlehač : 500 až 1800 ot/min

► KOMPAKTNÍ Řada

SPECIÁLNÍ VERZE PRO JÍDELNY, AŽ 45 LITRŮ



ERGONOMIE



Kompaktní a lehký přístroj, snadno ovladatelný.

KOMFORT

Variabilní rychlost u komplexních příprav umožňujících flexibilní použití.



NOVÉ

SÍLA



Výkonnější motor:
+ 15% pro ještě větší efektivitu.

HYGIENA



Rozebíratelný nerezový nůž a zvon pro snadné čištění a údržbu.

VÝKON



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



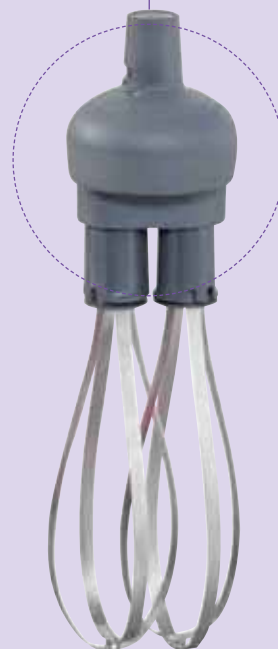
Optimální kvalita mixování s jemností výsledného pokrmu za minimum času.



CMP Combi

ODOLNOST

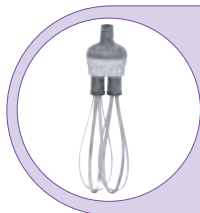
- Plášť šlehače celokovové konstrukce, pro větší odolnost.
- **Metly vyrobené z odlitku** pro zajištění dokonalé hygieny.



▶ ROBUSTNÍ Řada



▶ Mixovat



▶ Šlehat

SPECIÁLNÍ ŘADA PRO ŠKOLNÍ JÍDELNY, ZÁVODNÍ STRAVOVÁNÍ A ZPRACOVATELE V INTENZIVNÍCH PROVOZECH

Nová, ještě ergonomičtější rukojeť



MP 350/MP 450 :

9500 ot/min

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

1500 až 9000 ot/min

9000 ot/min

9500 ot/min

9500 ot/min

Mixery : 1500 až 9000 ot/min

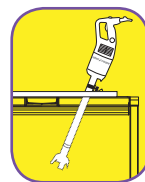
Šlehač : 250 až 1500 ot/min

250

až
1500 ot/min

▶ ROBUSTNÍ Řada

SPECIÁLNÍ ŘADA PRO ŠKOLNÍ JÍDELNY, ZÁVODNÍ STRAVOVÁNÍ A ZPRACOVATELE V INTENZIVNÍCH PROVOZECH



NOVÉ

KOMFORT



U modelů MP V.V. a MP Combi – **ještě ergonomičtější tlačítko variabilní rychlosti** pro lepší uživatelské pohodlí.

ŽIVOTNOST



Pevná konstrukce díky nerezovému krytu motoru.

HYGIENA



Rozebíratelný nerezový nůž a zvon pro snadné čištění a údržbu.

VÝKON



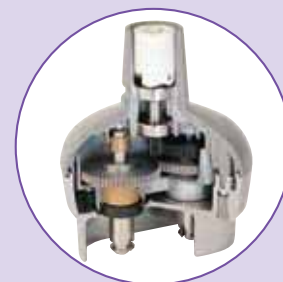
Výkonnější motor: **+ 20 %** pro ještě větší efektivitu.

Zvýšený výkon pro **zkrácení času mixování**.



MP Combi

VYSOCE ODOLNÉ KOVOVÉ TĚLESO ŠLEHAČE



Metly vyrobené z odlitku pro zajištění dokonalé hygieny.



▶ DRŽÁK NA NÁDOBU MP/CMP

Umožňují bez námahy nahnout mixér nebo ho nechat zcela samostatně pracovat. Jsou kompletně z nerez oceli, plně odmontovatelné, snadno se čistí a jsou velmi praktické.

Nastavitelné držáky nerez nádoby



Tři držáky nerez nádoby lze objednat samostatně.

Hodí se na následující velikosti nádob:

- Ø nádoby od 330 mm do 650 mm.
- Ø nádoby od 500 mm do 1000 mm.
- Ø nádoby od 850 mm do 1300 mm.

Univerzální držák nerez nádoby



Pro všechny Ø nerez nádob.

▶ 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



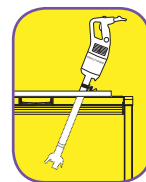
Zvon a nože snadno odmontovatelné.



Uživatelům v rámci systému HACCP doporučujeme, aby zvon a nůž po vyčištění uskladnili na chladném místě.

▶ ROBUSTNÍ Řada

SPECIÁLNÍ ŘADA PRO ŠKOLNÍ JÍDELNY, ZÁVODNÍ STRAVOVÁNÍ A ZPRACOVATELE V INTENZIVNÍCH PROVOZECH



NOVÉ

ERGONOMIE

- Ergonomická rukojeť pro lepší uživatelské pohodlí.



- U modelů s variabilní rychlostí a modelů Combi – tlačítko pro změnu rychlosti, které se ovládá pohybem jedné ruky.



- Čep motorového bloku k použití jako podpěra a podstavec na okraji nerez nádoby pro ještě lepší manipulaci.



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



ODMONTOVATELNÝ PŘÍVODNÍ KABEL

- Nový patentovaný systém „Easy Plug“ pro snazší výměnu přívodního kabelu a optimalizovanou životnost.



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

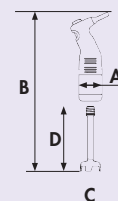


STRUČNĚ :

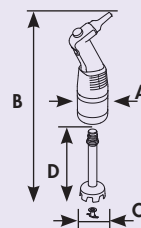
Parametry z hlediska hygieny, snadnosti používání, mnohostrannosti využití, životnosti a rentability zajišťují našim přístrojům prvenství na trhu.

Norma CE

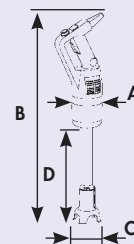
	Technické údaje			Rozměry (v mm)				Váha (kg)	
	Variabilní rychlost (ot/min)	Výkon (W)	Napětí* (Amp.)	A	B	C	D	net	brutto
Micromix	1500 - 14000	220	230 V/50Hz - 1,1	68	430	61	165	1,07	1,44



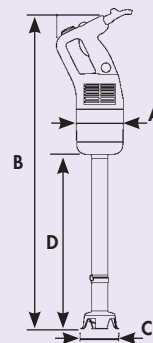
ŘADA MINI	Technické údaje			Rozměry (v mm)				Váha (kg)	
	Variabilní rychlost (ot/min)	Výkon (W)	Napětí* (Amp.)	A	B	C	D	net	brutto
Mini MP 160 V.V.	2000 až 12500	220	230 V/50Hz - 1,1	78	430	65	160	1,41	1,94
Mini MP 190 V.V.	2000 až 12500	250	230 V/50Hz - 1,3	78	470	65	190	1,44	1,97
Mini MP 240 V.V.	2000 až 12500	270	230 V/50Hz - 1,5	78	520	65	240	1,47	2,00



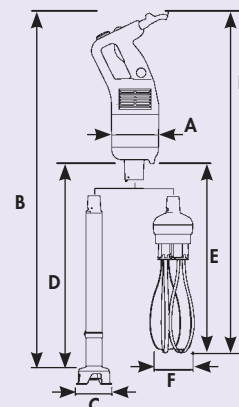
KOMPAKTNÍ ŘADA	Technické údaje			Rozměry (v mm)				Váha (kg)	
	Variabilní rychlost (ot/min)	Výkon (W)	Napětí* (Amp.)	A	B	C	D	net	brutto
CMP 250 V.V.	2300 až 9600	310	230 V/50 Hz - 1,1	94	610	90	255	3,0	4,7
CMP 300 V.V.	2300 až 9600	350	230 V/50 Hz - 1,2	94	660	90	305	3,1	4,8
CMP 350 V.V.	2300 až 9600	400	230 V/50 Hz - 1,4	94	718	90	363	3,3	5,0



VÝKONNĚJŠÍ ŘADA	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	9500		440	230 V/50 Hz - 2,1	125	725	100	360			4,6	6,1
MP 350 V.V. Ultra		1500 až 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 až 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



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	2000 až 12500	350 až 1560	250	230 V/50 Hz - 1,3	78	470	65	190	255	100	1,95	2,68
Mini MP 240 Combi	2000 až 12500	350 až 1560	270	230 V/50 Hz - 1,5	78	520	65	240	255	100	1,98	2,70
CMP 250 Combi	2300 až 9600	500 až 1800	310	230 V/50 Hz - 1,1	94	610	90	255	390	120	3,0	4,7
CMP 300 Combi	2300 až 9600	500 až 1800	350	230 V/50 Hz - 1,4	94	660	90	305	390	120	3,1	4,8
MP 350 Combi Ultra	1500 až 9000	250 až 1500	440	230 V/50 Hz - 2,1	125	775	100	410	440	120	5,9	8,3
MP 450 Combi Ultra	1500 až 9000	250 až 1500	500	230 V/50 Hz - 2,3	125	875	100	510	440	120	6,1	8,5
MP 450 FW Ultra		250 až 1500	500	230 V/50 Hz - 2,3	125	805	120	460	440	120	4,3	6,5



*Další napětí k dispozici.

Vyhrazujeme si právo kdykoli bez předchozího upozornění změnit technické specifikace tohoto přístroje
© Všechna práva vyhrazena pro všechny státy : Robot-Coupe s.n.c.



ALVEX GASTRO

Technika pre gastronómiu a potravinársky priemysel

Since 1991

ALVEX, spol. s r.o. divízia GASTRO

Štefánikova 35, SK-900 28 Ivanka pri Dunaji (SC)
tel. 02 45 944 211 e-mail: gastro@alvex.sk



e-shop : www.alvex.sk web : www.gastro.alvex.sk

NORMY :

Přístroj odpovídá :

- Požadavkům následujících evropských norem a zákonným předpisům států, které je převzaly do své legislativy : 2006/42/CE, 2006/95/CE, 2004/108/CE, 1935/2004/CE, 10/2011/UE, «RoHS» 2002/95/CE, «DEEE» 2002/96/CE.
- Požadavkům harmonizovaných evropských norem a norem týkajících se bezpečnosti a hygieny : EN 12100-1 a 2 - 2004, EN 60204-1 - 2006, EN 12853, EN 60529-2000: IP 55, IP 34.

