

robot *coupe*®

 **TRITURADORES**



RESTAURANTES - COLETIVIDADES - HOTEIS

COMPACTO

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.

Especial Pequenas
Preparações

2 000 a
12 500 rpm

▶ CMP

NOVO

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 litros

30 litros

45 litros

73 litros

2 300 a 9 600 rpm

▶ MP Ultra

NOVO

750 W



550 mm

MP 550 Ultra

500 W



450 mm

MP 450 Ultra

440 W



350 mm

MP 350 Ultra

50 litros

100 litros

200 litros

MP 350/MP 450 : 9 500 rpm
MP 350 V.V./MP 450 V.V. :
1 500 a 9 000 rpm

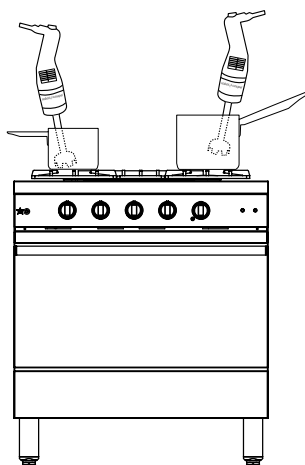
9 000 rpm

▶ Especial Emulsões

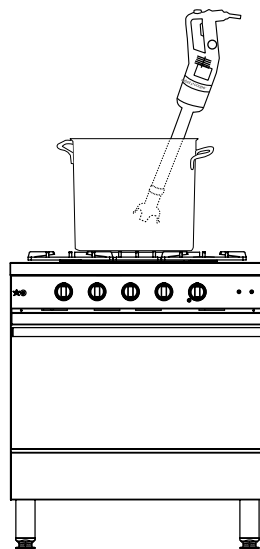
▶ Especial Pequenas
Preparações

▶ Especial para
restauração, até
73 litros

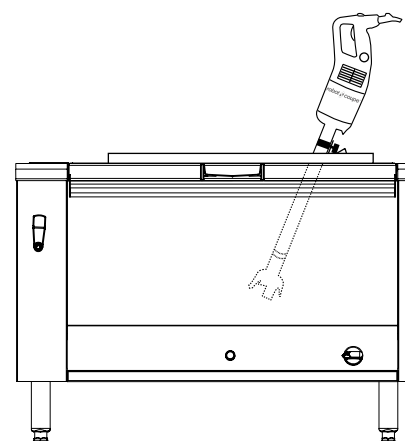
▶ Especial uso intensivo
Coletividades / Take away



MicroMix Mini MP



CMP




MP Ultra

COMBI


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

1000 W



740 mm

350 W



600 mm

MP 600 Ultra MP 800 Turbo

300 litros **400 litros**

9 500 rpm 9 500 rpm

270 W



190 mm



185 mm 240 mm

Mini MP 190 Combi Mini MP 240 Combi

Especial Pequenas Preparações

Triturador: 2 000 a 12 500 rpm
Batedeira: 350 a 1 560 rpm

NOVO

310 W



250 mm

350 W



220 mm 300 mm

CMP 250 Combi CMP 300 Combi

15 litros **30 litros**

Triturador: 2 300 a 9 600 rpm
Batedeira: 500 a 1 800 rpm

440 W



350 mm

500 W



280 mm 450 mm

MP 350 Combi Ultra MP 450 Combi Ultra

50 litros **100 litros**

Triturador: 1 500 a 9 000 rpm
Batedeira: 250 a 1 500 rpm

500 W



MP 450 FW Ultra

100 litros

250 a 1 500 rpm



▶ GAMA MINI

▶ Misturar



▶ Emulsionar



▶ Bater



ESPECIAL PEQUENAS PREPARAÇÕES

COMBI

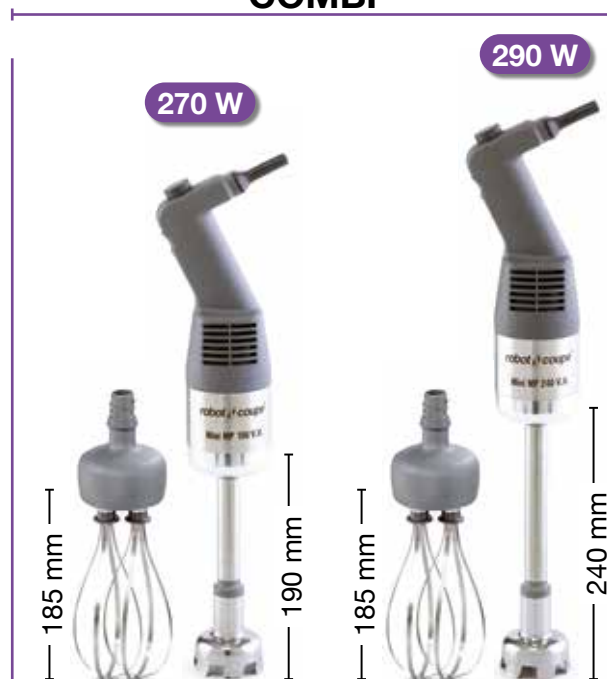


Mini MP
160 V.V.

Mini MP
190 V.V.

Mini MP
240 V.V.

2 000 a
12 500 rpm



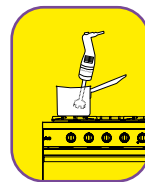
Mini MP
190 Combi

Mini MP
240 Combi

Triturador: 2 000 a 12 500 rpm
Batedeira: 350 a 1 560 rpm

Mais informações na página 10

▶ GAMA MINI



Tamanho mínimo, desempenho máximo!
Especial molhos, emulsões e pequenas preparações.

VELOCIDADE VARIÁVEL

- 2 000 a 12 500 rpm na função mixer
- 350 a 1 560 rpm na função batedeira

ERGONOMIA

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

POTÊNCIA

Motor potente de 240 W a 290 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.



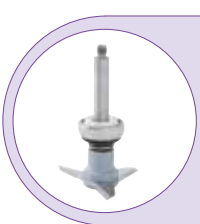
Disco emulsionador desmontável em inox para emulsionar os molhos frios ou quentes e dar-lhes uma consistência de espuma.



▶ GAMA COMPACTA CMP

NOVO

▶ Misturar



▶ Bater



ESPECIAL PARA A RESTAURAÇÃO



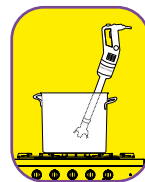
2 300 a 9 600 rpm

COMBI



Triturador: 2 300 a 9 600 rpm
Batedeira: 500 a 1 800 rpm

▶ GAMA COMPACTA CMP



Compacto, manuseável, eficiente.

Especial Restauração

ERGONOMIA

Aparelho compacto, leve, fácil de manusear.

POTÊNCIA

Motor reforçado +15% para um aparelho mais eficiente.

HIGIENE

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



MULTIFUNÇÕES

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



Qualidade de mistura otimizada com um produto acabado extremamente fino, em tempo mínimo.



CONFORTO

Velocidade variável para preparações elaboradas e uma **utilização flexível**.

INOVAÇÃO



ERGONOMIA

O ressalto do bloco do motor pode ser utilizado como ponto de apoio e de rotação na borda de uma panela, para maior maneabilidade e o máximo conforto de utilização.

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

CAMPÂNULA EM INOX

SERVIÇO PÓS-VENDA: CABO DE ALIMENTAÇÃO DESMONTÁVEL

- 1 Novo sistema patenteado "EasyPlug"** para facilitar a substituição do cabo de alimentação em caso de intervenção do pos-venda.
- 2 Indicador luminoso de tensão:** deteção rápida em caso de falha do cabo de alimentação. O indicador acende-se se o cabo não estiver danificado e se estiver corretamente ligado em ambos os lados (tomada de parede e EasyPlug).

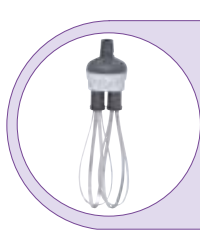


▶ GAMA LARGA

▶ Misturar



▶ Bater



ESPECIAL PARA COLETIVIDADES / USO INTENSIVO NA RESTAURAÇÃO

NOVO

440 W



MP 350 Ultra

350 mm

500 W



MP 450 Ultra

450 mm

750 W



MP 550 Ultra

550 mm

850 W



MP 600 Ultra

600 mm

1000 W



MP 800 Turbo

740 mm

COMBI

440 W



MP 350 Combi Ultra

350 mm

500 W



MP 450 Combi Ultra

280 mm

500 W



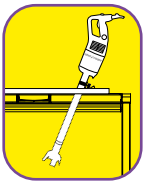
MP 450 F.W. Ultra

450 mm

MP 350/MP 450 : 9 500 rpm MP 350 V.V./MP 450 V.V. : 1 500 a 9 000 rpm	9 000 rpm	9 500 rpm	9 500 rpm	Tritador: 1 500 a 9 000 rpm Batedeira: 250 a 1 500 rpm	250 a 1 500 rpm
--	-----------	-----------	-----------	---	-----------------------

Mais informações na página 10

▶ GAMA LARGA



GAMA LARGA MP ULTRA

Mais eficiente e ergonómica!

ERGONOMIA

Pega ergonómica para melhor conforto de utilização.



Para os modelos MP V.V. e MP Combi botão de velocidade variável mais ergonômico para maior comodidade

PERFORMANCE

Motor reforçado: **+20%** para um aparelho mais eficaz. Eficiência aumentada para a **otimização do tempo de trituração.**

LONGEVIDADE

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

robot coupe
MP 450 Ultra

INOVAÇÃO



ERGONOMIA

O **ressalto do bloco motor** pode ser utilizado como ponto de apoio e de rotação na borda de uma panela, para maior maneabilidade e o máximo conforto de utilização.

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

INOVAÇÃO



HIGIENE

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

NOVO

Nova pega amovível EasyGrip. Um trabalho mais fácil graças à melhor distribuição do peso da máquina!



SERVIÇO PÓS-VENDA: CABO DE ALIMENTAÇÃO DESMONTÁVEL

- 1 Novo sistema patenteado "EasyPlug"** para facilitar a substituição do cabo de alimentação em caso de intervenção do pos-venda.
- 2 Indicador luminoso de tensão:** deteção rápida em caso de falha do cabo de alimentação. O indicador acende-se se o cabo não estiver danificado e se estiver corretamente ligado em ambos os lados (tomada de parede e EasyPlug).



INOVAÇÃO

▶ SUPORTES DE PANELAS MP/CMP

Permitem inclinar o Triturador sem esforço ou deixá-lo funcionar de forma autónoma. Integralmente em inox e integralmente desmontáveis, são fáceis de limpar e muito práticos de utilizar.

Suportes de painelas reguláveis

Três suportes de painelas disponíveis em opção. Adaptam-se ao tamanho da marmitta:

- Painela Ø de 330 mm a 650 mm.
- Painela Ø de 500 mm a 1 000 mm.
- Painela Ø de 850 mm a 1 300 mm.



Suporte de painelas universal

Adapta-se facilmente a todos os diâmetros de painelas.



▶ GAMA COMBI

O acessório batedeira Robot-Coupe, disponível nos Mini MP Combi, CMP Combi, MP Combi Ultra e MP FW, permite-lhe emulsionar, misturar, separar, bater, amassar.

POTÊNCIA

Motor reforçado +15% para um aparelho mais eficiente.

TRABALHO FACILITADO

Botão de variação de velocidade fácil de utilizar com uma só mão.

ERGONOMIA

Pega ergonómica para melhor conforto de utilização.

CONFORTO

Princípio de autorregulação da velocidade para as preparações elaboradas.



Mini MP

CMP

MP

CAIXA BATEDORA METÁLICA



ROBUSTEZ

Engrenagens **metálicas** mantidas em 2 flanges metálicas para uma robustez reforçada, permitindo suportar grandes esforços.

HIGIENE

Batedores sobremoldados para uma higiene perfeita.

ERGONOMIA

Fixação rápida dos batedores no bloco e da caixa no bloco do motor, para uma montagem e uma desmontagem muito simples.

▶ ACESSÓRIO MISTURADOR

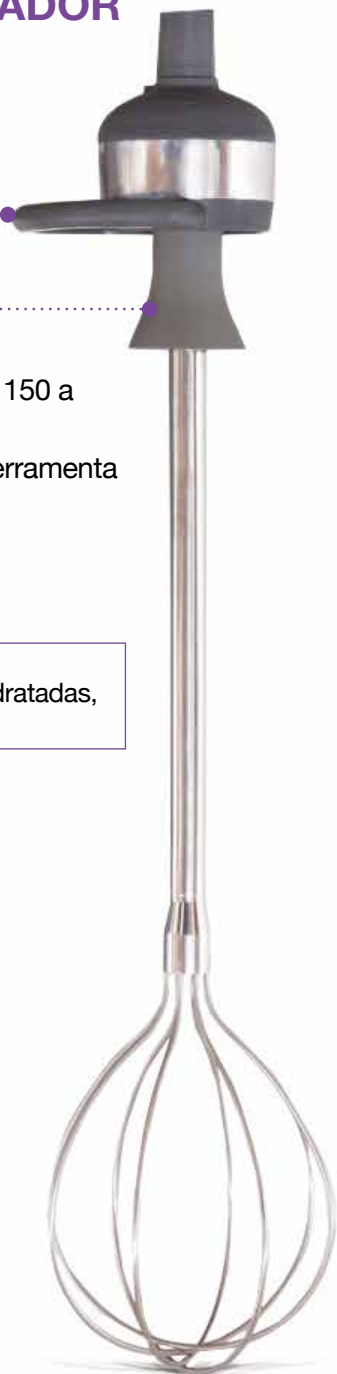
Pega ergonómica

Protecção borracha

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

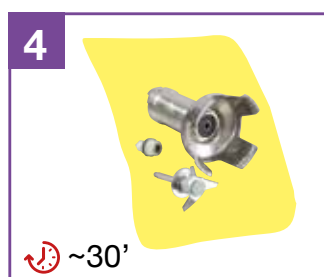
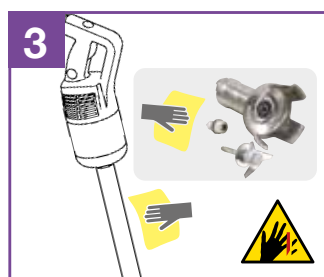
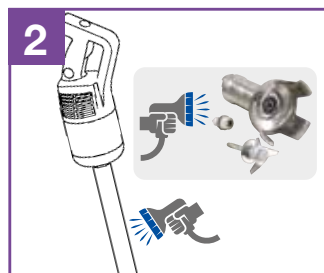
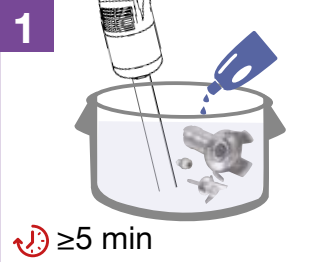
Aplicações:

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



▶ CONSELHOS DE HIGIENE LIMPEZA

Lâmina e campânula fáceis de desmontar.



No âmbito do programa HACCP, é aconselhável, após a limpeza, guardar a campânula e a faca na câmara fria.

UMA TÉCNICA EXCLUSIVA

A excelencia 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. 5 modelos para trabalhar pequenas quantidades.



Capacidade da panela

2 a 400 litros consoante o modelo



Alvo

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

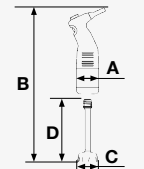


Em Resumo

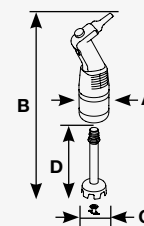
As performances em termos de higiene, facilidade de utilização, polivalência, longevidade e rentabilidade tornam-no a melhor escolha no mercado.

Norma CE

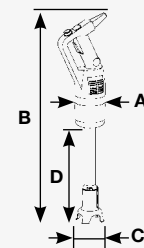
	Características eléctricas			Dimensões (em mm)				Peso (kg)	
	Velocidade variável (rpm)	Potência (W)	Voltagens* (Amp.)	A	B	C	D	líquido	embalado
MicroMix	1 500 a 14 000	220	230 V/50Hz - 1,1	68	430	61	165	1.07	1.44



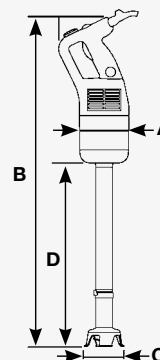
GAMA MINI	Características eléctricas			Dimensões (em mm)				Peso (kg)	
	Velocidade variável (rpm)	Potência (W)	Voltagens* (Amp.)	A	B	C	D	líquido	embalado
Mini MP 160 V.V.	2 000 a 12 500	240	230 V/50Hz - 1,1	78	430	65	160	1,41	1,94
Mini MP 190 V.V.	2 000 a 12 500	270	230 V/50Hz - 1,3	78	470	65	190	1,5	1,97
Mini MP 240 V.V.	2 000 a 12 500	290	230 V/50Hz - 1,5	78	520	65	240	1,5	2,00



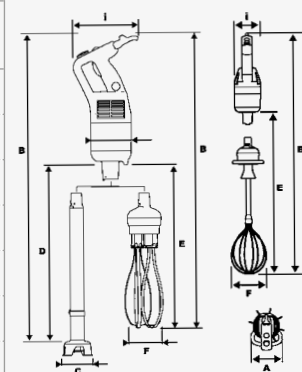
GAMA COMPACTA	Características eléctricas			Dimensões (em mm)				Peso (kg)	
	Velocidade variável (rpm)	Potência (W)	Voltagens* (Amp.)	A	B	C	D	líquido	embalado
CMP 250 V.V.	2 300 a 9 600	310	230V/50 Hz - 1,4	94	619	95	255	3,0	4,7
CMP 300 V.V.	2 300 a 9 600	350	230V/50 Hz - 1,6	94	669	95	305	3,1	4,8
CMP 350 V.V.	2 300 a 9 600	400	230V/50 Hz - 1,7	94	727	95	363	3,3	5,0
CMP 400 V.V.	2 300 a 9 600	420	230V/50 Hz - 1,9	94	786	90	413	3,8	4,3



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



GAMA COMBI	Características eléctricas				Dimensões (em mm)						Peso (kg)	
	Triturador Velocidade variável (rpm)	Batedeira Velocidade variável (rpm)	Potência (W)	Voltagens* (Amp.)	A	B	C	D	E	F	líquido	embalado
Mini MP 190 Combi	2 000 a 12 500	350 a 1 560	270	230V/50 Hz 1,3	78	470	65	190	255	100	1,95	2,68
Mini MP 240 Combi	2 000 a 12 500	350 a 1 560	290	230V/50 Hz 1,5	78	520	65	240	255	100	1,98	2,70
CMP 250 Combi	2 300 a 9 600	500 a 1 800	310	230V/50 Hz 1,4	94	667	95	255	390	120	3,0	4,7
CMP 300 Combi	2 300 a 9 600	500 a 1 800	350	230V/50 Hz 1,6	94	717	95	305	390	120	3,1	4,8
MP 350 Combi Ultra	1 500 a 9 000	250 a 1 500	440	230V/50 Hz 2,1	125	775	100	410	440	120	5,9	8,3
MP 450 Combi Ultra	1 500 a 9 000	250 a 1 500	500	230V/50 Hz 2,3	125	875	100	510	440	120	6,1	8,5
MP 450 FW Ultra	-	250 a 1 500	500	230V/50 Hz 2,3	125	805	-	-	440	120	4,3	6,5
MP 450 XL FW Ultra	-	250 a 1 500	500	230V/50 Hz 2,3	150	1175	-	-	815	175	5,3	8,5



*Para outras voltagens, consulte nos.

robot coupe®

VOCÊ ENCONTRA ESSE PRODUTO NA **ALCALÁ!**

DISTRIBUIDORA OFICIAL

São Paulo e Interior: (19) 99650-9977
 (19) 3601-1970
 (19) 3601-0525

Rio de Janeiro: (21) 97218-9977
 (21) 3995-0050

ALCALÁ
 cozinhas profissionais

www.alcala.com.br
 @alcalaequipamentos

NORMAS:

Máquinas conformes com:

- Com as disposições das directivas europeias seguintes e com as legislações nacionais que as transpõem: 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.
- Com as disposições das normas europeias harmonizadas seguintes e com as normas que definem as prescrições relativas à segurança e à higiene: EN ISO 12100:2010, EN 60204-1:2006, EN 60529: IP 55, IP 34, EN 12853.

