

# *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

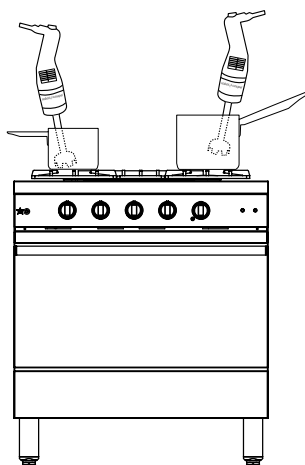
9 000 rpm

▶ Especial Emulsões

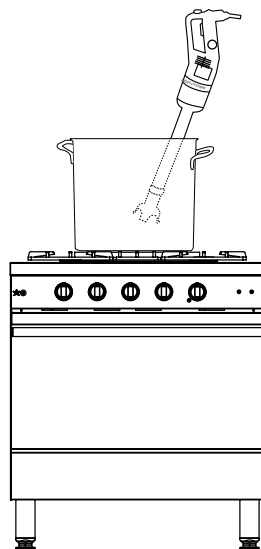
▶ Especial Pequenas Preparações

▶ Especial para restauração, até 73 litros

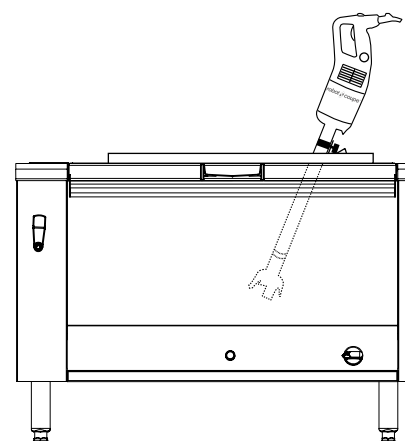
▶ Especial uso intensivo Coletividades / Take away



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



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

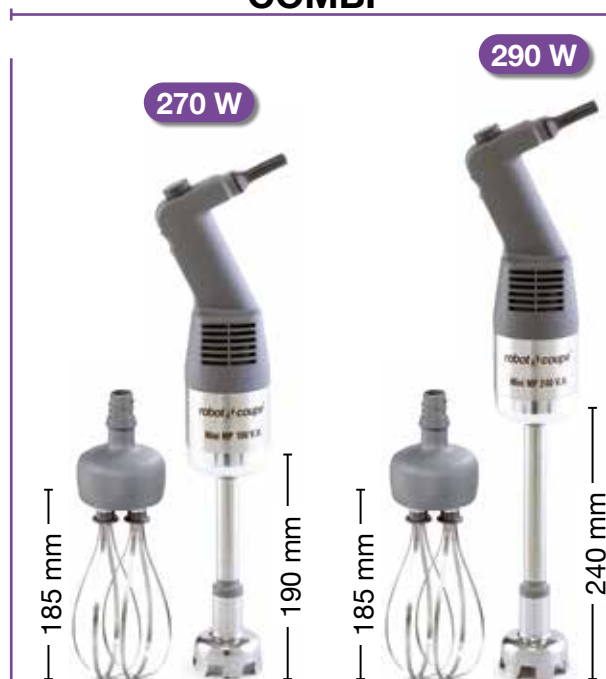


Mini MP  
160 V.V.

Mini MP  
190 V.V.

Mini MP  
240 V.V.

2 000 a  
12 500 rpm



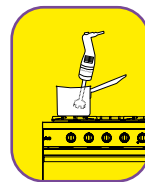
Mini MP  
190 Combi

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.



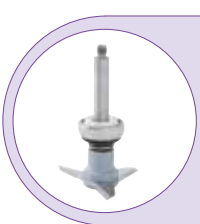
**Disco emulsionador desmontável em inox** para emulsionar os molhos frios ou quentes e dar-lhes uma consistência de espuma.



# ▶ GAMA COMPACTA CMP

**NOVO**

## ▶ Misturar



## ▶ Bater



### ESPECIAL PARA A RESTAURAÇÃO



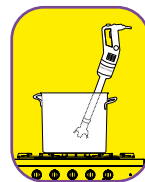
2 300 a 9 600 rpm

### 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).

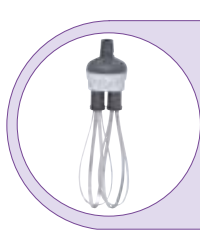


# ▶ GAMA LARGA

## ▶ 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

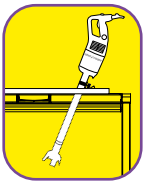
450 mm

<b>MP 350/MP 450 :</b> 9 500 rpm <b>MP 350 V.V./MP 450 V.V. :</b> 1 500 a 9 000 rpm	9 000 rpm	9 500 rpm	9 500 rpm	<b>Triturador:</b> 1 500 a 9 000 rpm <b>Batedeira:</b> 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



CAMPÂNULA  
EM  
INOX



#### 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

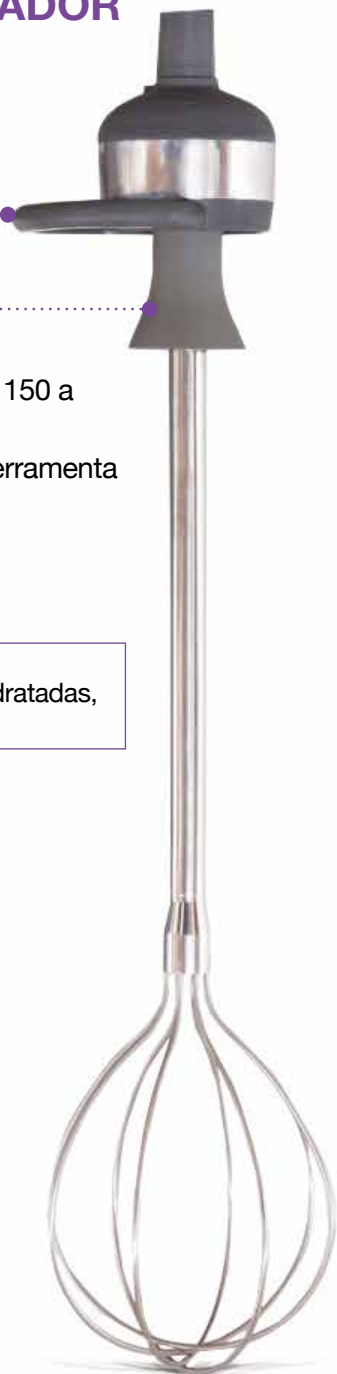
Pega ergonómica

Protecção borracha

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

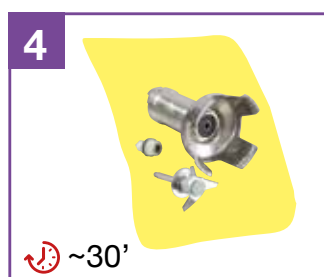
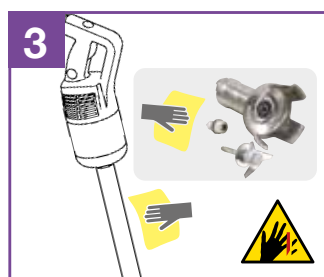
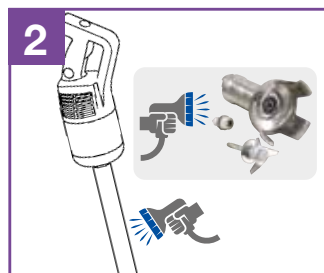
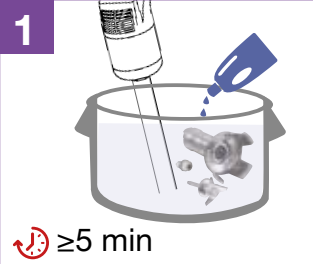
### Aplicações:

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 patentado 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.

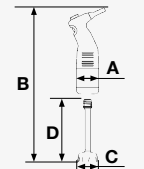


### Em Resumo

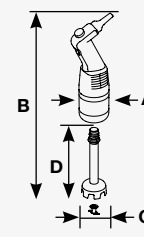
As performances em termos de higiene, facilidade de utilização, polivalência, longevidade e rentabilidade tornam-no a melhor escolha no mercado.

Norma CE

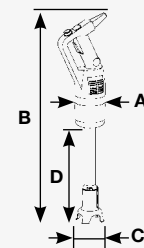
	Características eléctricas			Dimensões (em mm)				Peso (kg)	
	Velocidade variável (rpm)	Potência (W)	Voltagens* (Amp.)	A	B	C	D	líquido	embalado
<b>MicroMix</b>	1 500 a 14 000	220	230 V/50Hz - 1,1	68	430	61	165	1.07	1.44



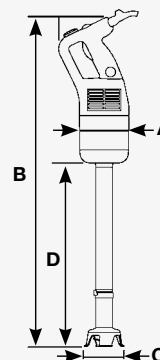
GAMA MINI	Características eléctricas			Dimensões (em mm)				Peso (kg)	
	Velocidade variável (rpm)	Potência (W)	Voltagens* (Amp.)	A	B	C	D	líquido	embalado
<b>Mini MP 160 V.V.</b>	2 000 a 12 500	240	230 V/50Hz - 1,1	78	430	65	160	1,41	1,94
<b>Mini MP 190 V.V.</b>	2 000 a 12 500	270	230 V/50Hz - 1,3	78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



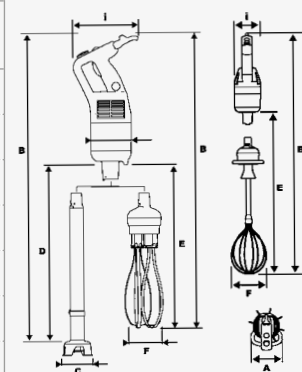
GAMA COMPACTA	Características eléctricas			Dimensões (em mm)				Peso (kg)	
	Velocidade variável (rpm)	Potência (W)	Voltagens* (Amp.)	A	B	C	D	líquido	embalado
<b>CMP 250 V.V.</b>	2 300 a 9 600	310	230V/50 Hz - 1,4	94	619	95	255	3,0	4,7
<b>CMP 300 V.V.</b>	2 300 a 9 600	350	230V/50 Hz - 1,6	94	669	95	305	3,1	4,8
<b>CMP 350 V.V.</b>	2 300 a 9 600	400	230V/50 Hz - 1,7	94	727	95	363	3,3	5,0
<b>CMP 400 V.V.</b>	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										
<b>MP 350 Ultra</b>	9 500	-	440	230V/50 Hz 2,1	125	725	100	360	-	-	4,6	6,1
<b>MP 350 V.V. Ultra</b>	-	1 500 a 9 000	440	230V/50 Hz 2,1	125	725	100	360	440	120	4,8	6,3
<b>MP 450 Ultra</b>	9 500	-	500	230V/50 Hz 2,3	125	825	100	460	-	-	4,9	6,4
<b>MP 450 V.V. Ultra</b>	-	1 500 a 9 000	500	230V/50 Hz 2,3	125	825	100	460	440	120	5,0	6,4
<b>MP 550 Ultra</b>	9 000	-	750	230V/50 Hz 3,5	125	960	111	560	-	-	5,2	6,7
<b>MP 600 Ultra</b>	9 500	-	850	230V/50 Hz 3,4	124	998	110	580	-	-	5,7	7,6
<b>MP 800 Turbo</b>	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
<b>Mini MP 190 Combi</b>	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
<b>Mini MP 240 Combi</b>	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
<b>CMP 250 Combi</b>	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
<b>CMP 300 Combi</b>	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
<b>MP 350 Combi Ultra</b>	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
<b>MP 450 Combi Ultra</b>	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
<b>MP 450 FW Ultra</b>	-	250 a 1 500	500	230V/50 Hz 2,3	125	805	-	-	440	120	4,3	6,5
<b>MP 450 XL FW Ultra</b>	-	250 a 1 500	500	230V/50 Hz 2,3	150	1175	-	-	815	175	5,3	8,5



\*Para outras voltagens, consulte nos.

Reserva-nos o direito de modificar em qualquer momento e sem aviso prévio as características técnicas das nossas máquinas. As informações que figuram neste documento não são contratuais e podem ser modificadas em qualquer momento. © Todos os direitos reservados. ROBOT-COUCPE s.n.c.

robot coupe®

VOCÊ ENCONTRA ESSE PRODUTO NA **ALCALA!**

**DISTRIBUIDORA OFICIAL**

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

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

ALCALA®  
 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.

