robot coupe®

ПЛАНЕТАРНЫЙ МИКСЕР

RM 8



ПЛАНЕТАРНЫЙ МИКСЕР

Идеальная машина для ежедневных заготовок и приготовления кондитерских изделий, оснащённая мощным и бесшумным мотором.

ЭРГОНОМИЧНОСТЬ

Насадки и защитный экран легко устанавливаются и снимаются, обеспечивая простоту и лёгкость в обращении.

ПРОЧНОСТЬ

Цельнометаллический корпус обеспечивает идеальную устойчивость и простоту обслуживания.

Насадки и чаша из нержавеющей стали подходят для мытья в посудомоечной машине.



ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ

Форма инструмента идеально соответствует профилю чаши.

Округлое дно чаши облегчает замешивание и позволяет работать даже с очень маленькими порциями.

*Easy Guide

УДОБСТВО

Откидная рабочая головка для полного освобождения инструментов и лёгкой установки чаши.

Запатентованная система блокировки чаши Robot-Coupe.

Ручка Soft Touch

*Мгновенный доступ ко всей информации о вашей машине

БЕЗОПАСНОСТЬ

Соответствует профессиональному стандарту безопасности EN 454:

> Защитное ограждение, предотвращающее доступ к насадке
> Система блокировки
> Устройство обнаружения чаши

RM 8

Машина оснащена **чашей объёмом 7,6 л**, насадками из нержавеющей стали и мощным асинхронным мотором, что обеспечивает высокое качество и надёжность результата. Мощный, тихий и эргономичный RM8 – незаменимый помощник шеф-повара!

Чаша объёмом 7,6 л

Асинхронный мотор 700 Вт

10 скоростей от 60 до 600 об/мин





Мощный асинхронный мотор:

> Выдерживает интенсивное использование в течение длительного времени.
> Сверхтихая работа без вибраций.
> Очень надёжный мотор, не требующий обслуживания. Вал мотора из нержавеющей стали.



НАСАДКИ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

Насадки из **нержавеющей стали** идеально соответствуют форме чаши и гарантируют оптимальный результат, даже при работе с небольшими объёмами.

КРЮК



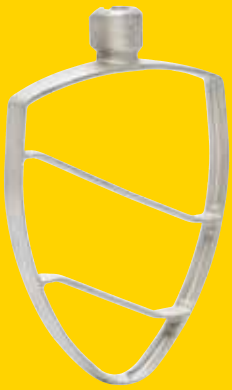
ИННОВАЦИЯ

Превосходное качество замеса теста благодаря **запатентованному крюку для замешивания** от Robot-Coupe, обеспечивающему равномерное движение теста внутри чаши. Расположение насадки предотвращает перегрев теста.



Тесто для хлеба (влажность 60%) **RM 8:** до 4 кг

ЛОПАТКА



ИННОВАЦИЯ

Запатентованная конструкция лопастей и обода насадки обеспечивает **равномерное смешивание** ингредиентов.



Размягченное масло **RM 8:** до 1,5 кг

ВЕНЧИК



Благодаря функциям взбивания и вспенивания вы получите плотную воздушную массу, способную **сохранять форму** на протяжении долгого времени. Специально разработанная форма нижней части прутьев позволяет работать с очень маленькими объёмами.

1 л сливок = до 3 л взбитых сливок



Яичные белки **RM 8:** от 2 до 16 яиц

Идеальное решение для шеф-поваров

Вы профессионал и ищете **идеальный планетарный миксер** для всех ваших блюд "домашнего приготовления"?
Планетарные миксеры от Robot-Coupe отличаются непревзойдённым удобством в использовании и обеспечивают постоянство, точность и высокое качество результата.

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ

ЭРГОНОМИЧНОСТЬ

УДОБСТВО

ПРОЧНОСТЬ

Наши пользователи

ПЕКАРИ КОНДИТЕРЫ



Для приготовления основных хлебобулочных изделий, специальных видов хлеба и креативных новинок.

ПРОИЗВОДИТЕЛИ МЯСНЫХ ИЗДЕЛИЙ, КЕЙТЕРИНГ НА МЕРОПРИЯТИЯХ



Идеально подходит для фуршетов, больших и малых залов. Обеспечивает разнообразие и надёжность результата.

РЕСТОРАНЫ



Различные виды хлеба, десерты, торты "домашнего приготовления". Идеальное решение для креативного разнообразного меню.

ГОСТИНИЦЫ



Для завтрака и приготовления десертов и классических блюд на ресторанной кухне.

robot coupe®

#РЕШЕНИЕ

Лёгкость
обработки свежих ингредиентов

Экономия
времени

Меньше
ручного труда

Меньше
отходов



07/2024 - Russe

Вы можете запросить демонстрацию на нашем сайте:
robot-coupe.com

Сканируйте и подписывайтесь на нас

СДЕЛАНО ВО ФРАНЦИИ