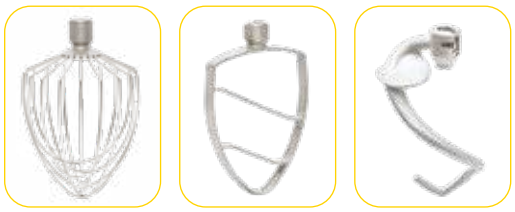
RM 8

D	
3 высокопроизводительные насадки:	До 16 яичных белков До 1,5 кг размягчённого масла До 4 кг теста для хлеба



НАСАДКИ ПОЛНОСТЬЮ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ



Уникальная запатентованная насадка-крюк от Robot-Coupe обеспечивает качество замеса идентичное традиционному замесу теста в чаше.

A ОПИСАНИЕ МОДЕЛИ

Для всех видов взбивания, смешивания, замешивания...

B ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Планетарный миксер RM 8 - Однофазный 230В/50/1. Мощность 700 Вт - Скорость от 60 до 600 об/мин. Настольная модель оборудована чашей из нержавеющей стали вместимостью 7,6 л и ручкой с удобным захватом. Откидная головка для полного поднятия насадок.

C ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Полезная мощность	700 Вт
Скорость	230В/50/1 - 4,1 А - поставляется со штепсельной вилкой
Постоянная скорость	60 до 600 об/мин
Размеры (ДхШхВ)	320 x 513 x 405 мм
Возможность переработки	95%
Вес-нетто	17 кг
Артикул	26220D

НОРМЫ CE EAC

2006/42/CE, 2014/35/UE, 2014/30/UE, 2011/65/UE, 1907/2006/CE, 1935/2004/CE, 2023/2006/CE,10/2011/UE, EN ISO 12100, EN 60204-1, EN 60529-IP34, EN 454

E ОСОБЕННОСТИ И ПРЕИМУЩЕСТВА

КОРПУС

- Покрытие из композитного материала.
- Полностью металлический корпус с вентилируемым асинхронным мотором для непревзойденной устойчивости и долговечности.
- Откидная головка с рычагом блокировки для полного поднятия насадок.

ЧАША И НАСАДКИ

- Вместительная чаша объёмом 7,6 л из нержавеющей стали. Удобство установки чаши.
- Чаша с ручкой с удобным захватом.
- Защитный экран в соответствии с новыми стандартами ЕС.
- 3 насадки из нержавеющей стали: венчик, лопатка и крюк
- Форма насадки обеспечивает полный охват чаши
- Выпуклое дно чаши для улучшения процесса замеса теста и оптимального результата при работе с очень маленькими объёмами.

RM 8

G ЧЕРТЕЖИ

230В/50/1 - шнур и штепсельная вилка включены в комплект

