

robot *coupe*®

 **ПЛАНЕТАРНЫЙ МИКСЕР**



ПЛАНЕТАРНЫЙ МИКСЕР



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

ЭРГНОМИЧНОСТЬ

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

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ

Форма инструмента идеально соответствует профилю чаши.

Округлое дно чаши

облегчает замешивание и позволяет работать даже с очень маленькими порциями.

Ручка
Soft Touch

ПРОЧНОСТЬ

Цельнометаллический корпус обеспечивает идеальную устойчивость и простоту обслуживания.

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

*Easy
Guide

УДОБСТВО

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

Запатентованная система блокировки чаши Robot-Coupe.

*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.



РЕСТОРАНЫ

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



ПРОИЗВОДИТЕЛИ МЯСНЫХ ИЗДЕЛИЙ, КЕЙТЕРИНГ НА МЕРОПРИЯТИЯХ

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



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



Ref : 452 073 - 10/2024 - Russe



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

Сканируйте и
подписывайтесь
на нас



СДЕЛАНО ВО ФРАНЦИИ