

robot coupe®

 **BATTEUR-MELANGEUR**
RM 8

NOUVEAU



Pâtisseries - Restaurants - Traiteurs - Collectivités

FOUETTER *Jusqu'à 20 blanc d'œufs*



MÉLANGER - BATTRE

Jusqu'à 1,5 kg de beurre pommade



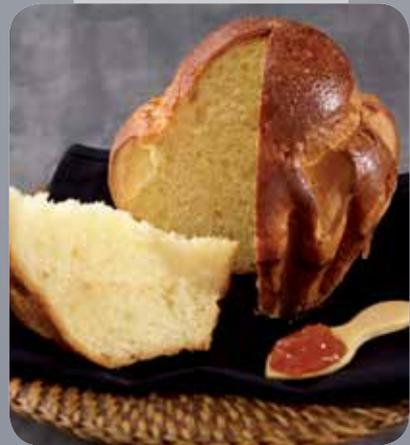
FOUET



PALETTE



SPIRALE



Breveté
Robot-Coupe

ERGONOMIE

- **Basculement de la tête** pour un dégagement total des outils et une mise en place naturelle de la cuve.
- Système de verrouillage de la cuve breveté Robot-Coupe

Exclusivité
Robot-Coupe

PERFORMANCE

- Forme de l'outil qui épouse parfaitement le profil de la cuve.
- **Fond de cuve très bombé** qui favorise le travail de pétrissage et qui permet la réalisation de très petites quantités.



ROBUSTESSE

- **Bâti tout métallique** pour une parfaite stabilité et un entretien facile.

SÉCURITÉ

- **Ecran de protection** transparent avec grandes ouvertures pour introduction des produits.

PRODUCTIVITÉ

- **Cuve inox grande capacité de 7.6 l.**
- Poignée ergonomique.

PRÉCISION

- **Sélecteur de vitesse variable** avec **10 vitesses indexées de 60 à 600 tr/mn.**



POLYVALENCE

- **Prise frontale** pour accessoires usuels.
- **Prise supérieure** pour le positionnement d'un accessoire cutter de 1,7 l.

PÉTRIR *Jusqu'à 4 kg de pâte*



ACCESSOIRE CUTTER

Pour réaliser facilement toutes vos petites préparations : farces, fines-herbes, émulsions, sauces, beurrés composés, pulvérisations etc...

Exclusivité



BATTEUR-MELANGEUR RM 8



Les Plus Produits :

Ergonomie : Basculement de la tête pour un dégagement total des outils et une mise en place naturelle de la cuve. Système de verrouillage de la cuve breveté Robot-Coupe

Performance : Forme de l'outil qui épouse parfaitement le profil de la cuve. Fond de cuve très bombé qui favorise le travail de pétrissage et qui permet la réalisation de très petites quantités.

Robustesse : Bâti tout métallique pour une parfaite stabilité et un entretien facile.

Sécurité : Ecran de protection transparent avec grandes ouvertures pour introduction des produits.

Productivité : Cuve inox grande capacité de 7,6 litres. Poignée ergonomique.

Précision : Sélecteur de vitesse variable avec 10 vitesses indexées de 60 à 600 tr/mn.

Polyvalence : Prise frontale pour accessoires usuels. Prise supérieure pour le positionnement d'un accessoire cutter de 1,7 litres.



Nombre de couverts :

10 à 100



Utilisateurs :

Pâtisseries - Restaurants - Traiteurs - Collectivités



En bref :

Performant, robuste, facile à nettoyer, le RM 8 saura répondre à vos besoins quotidiens avec précision, facilité et efficacité.

MOTEUR ASYNCHRONE

- Moteur industriel à usage intensif pour une très grande fiabilité et longévité.
- Moteur monté sur roulement à billes pour un fonctionnement silencieux, exempt de toute vibration.
- Moteur en prise directe avec l'accessoire :
 - puissance délivrée accrue
 - pas de système complexe d'entraînement.
- Aucune maintenance : pas de pièce d'usure (pas de charbon).
- Arbre moteur en inox.



Norme CE

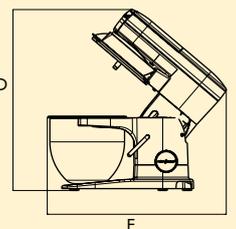
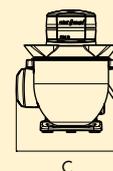
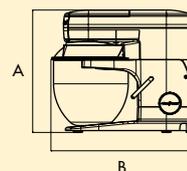
Caractéristiques électriques

	Puissance (Watts)	Voltage* (Amp.)
RM 8	700	230/50/1

* Autres voltages disponibles

Dimensions (mm)

A	B	C	D	E
392	465	318	580	569



robot coupe®

Direction Générale, France, Internationale et Marketing :

Tél.: 01 43 98 88 33 - Fax : 01 43 74 36 26 - email : international@robot-coupe.com

Service clients France : Tél. : 03 85 69 50 00 - Fax : 03 85 69 50 07 - email : france@robot-coupe.fr

Robot-Coupe Belgique : Tél. : (071) 59 32 62 - Fax : (071) 59 36 04 - email : info@robot-coupe.be

Robot Coupe U.S.A.: Tél. : 1-800-824-1646 - Fax : 601-898-9134
email: info@robotcoupeusa.com - www.robotcoupeusa.com

www.robot-coupe.com

NORMES :

Appareils conformes :

- Aux dispositions des directives européennes suivantes et aux législations nationales les transposant : 2006/42/CE, 2006/95/CE, 2004/108/CE, 1935/2004/CE, 10/2011/UE, «RoHS» 2002/95/CE, «DEEE» 2002/96/CE.
- Aux dispositions des normes européennes harmonisées suivantes, et aux normes précisant les prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène : NF EN 12100-1 et 2 - 2004, NF EN 60204-1 - 2006, NF EN 454, NF EN 60529-2000 : IP 55, IP 34.

