

robot coupe[®]



MIKSER PLANETARNY-UBIJACZKA

RM 8

NOWOŚĆ



Cukiernie - Restauracje - Catering - Placówki zbiorowego żywienia



UBIJANIE Do 16 białek



MIESZANIE/UBIJANIE

Do 1,5 kg masła o temperaturze pokojowej



TRZEPACZKA



MIESZADŁO



HAK



Opatentowany
przez Robot-Coupe

ERGONOMIA

- Przechylenie głowicy umożliwia całkowite wyjęcie narzędzi oraz umieszczenie pojemnika.
- System blokowania pojemnika opatentowany przez Robot-Coupe

Tylko w
Robot-Coupe

WYDAJNOŚĆ

- Kształt narzędzia doskonale przystosowany do profilu zbiornika.
- Wypukły kształt dolnej części pojemnika ułatwia wyrabianie ciasta oraz umożliwia przygotowanie małych ilości.





SOLIDNA KONSTRUKCJA

- Metalowy korpus zapewnia stabilność oraz łatwą konserwację.

BEZPIECZEŃSTWO

- Przeźroczysta osłona z dużymi otworami do wprowadzania produktów.

DUŻA WYDAJNOŚĆ

- Pojemnik ze stali nierdzewnej o dużej pojemności – 7,6 litrów.
- Ergonomiczny uchwyt.

PRECYZJA

- Przełącznik prędkości z ustawionymi 10 prędkościami od 60 do 600 obr./min.



WIELOFUNKCYJNOŚĆ

- Przyłącze przednie do zwykłych akcesoriów.
- Przyłącze górne do zamontowania akcesorium cutter-wilk 1,7 l.

WYRABIANIE CIASTA *Do 4 kg ciasta*



AKCESORIUM CUTTER-WILK

Do łatwego przygotowania małych porcji potraw:
farszów, ziół, emulsji, sosów, masel smakowych,
składników sproszkowanych itp.



MIKSER PLANETARNY-UBIJACZKA RM 8



Zalety :

Ergonomia: Przechyłanie głowicy umożliwia całkowite wyjęcie narzędzi oraz umieszczenie pojemnika. System blokowania pojemnika opatentowany przez Robot-Coupe

Efektywność: Kształt narzędzia doskonale przystosowany do profilu zbiornika. Wypukły kształt dolnej części pojemnika ułatwia wyrabianie ciasta oraz umożliwia przygotowanie małych ilości.

Solidna konstrukcja: Metalowy korpus zapewnia stabilność oraz łatwą konserwację.

Bezpieczeństwo: Przezroczysta osłona z dużymi otworami do wprowadzania produktów.

Wydajność: Pojemnik ze stali nierdzewnej o dużej pojemności 7,6 litrów. Ergonomiczny uchwyt.

Precyzja: Przełącznik prędkości z ustawionymi 10 prędkościami od 60 do 600 obr./min.

Uniwersalność: Przyłącze przednie do zwykłych akcesoriów. Przyłącze górne do zamontowania akcesorium cutter-wilk 1,7 litra.



Liczba naczyń :

od 10 do 100



Użytkownicy:

Cukiernie - Restauracje - Catering - Placówki zbiorowego żywienia



W skrócie :

Wydajny, wytrzymały, łatwy w czyszczeniu RM 8 potrafi precyzyjnie, łatwo i skutecznie sprostać wszystkim codziennym potrzebom.

▶ ASYNCHRONICZNY SILNIK

- Niezawodny asynchroniczny silnik przemysłowy o dużej trwałości pozwalający na intensywne użytkowanie.
- Silnik montowany na łożysku kulkowym dla zapewnienia cichej pracy bez wibracji.
- Silnik z napędem bezpośrednim z akcesorium:
 - zwiększona moc dostarczona
 - brak złożonego systemu napędowego
- Bezkonserwacyjny: brak części zużywających się (brak węgla).
- Wał silnika ze stali nierdzewnej.



Normy UE

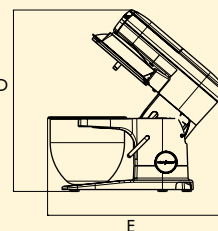
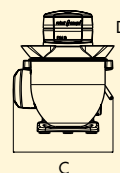
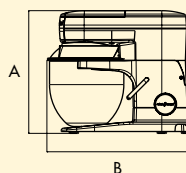
Charakterystyka

RM 8	Moc (Watt)	Napięcie* (Amp.)
	700	230/50/1

* Możliwość innych napięć

Wymiary (mm)

A	B	C	D	E
392	465	318	580	569



robot coupe®

SPRZĘT WYTWARZANY WE FRANCJI
PRZEZ ROBOT-COUPÉ SP.J.

Dyrekcja Generalna Francja Dział międzynarodowy i marketing :

Tel.: + 33 1 43 98 88 33 - Fax: + 33 1 43 74 36 26
email : international@robot-coupe.com

www.robot-coupe.com

NORMY :

Aparatura wykonana zgodnie z :

- Postanowieniami następujących dyrektyw europejskich i przystosowanego do nich prawodawstwa poszczególnych krajów członkowskich: 2006/42/CE, 2006/95/CE, 2004/108/CE, 1935/2004/CE, 10/2011/EU, «RoHS» 2002/95/CE, «WEEE» 2002/96/CE.
- Postanowieniami następujących norm europejskich oraz norm stanowiących o środkach bezpieczeństwa i higieny : EN 12100 1 i 2 -2004, EN 60204 -1 - 2006, EN 454, EN 60529-2000 : IP 55, IP 34.

