

robot *coupe*®

 **PIANETÁRNÍ MIXÉR**



PLANETÁRNÍ MIXÉR



Ideální přístroj pro každodenní vaření a přípravu pečiva, vybavený **výkonným a tichým** motorem.

ERGONOMIE

Nástavce a bezpečnostní kryt se snadno instalují a demontují, což zajišťuje bezproblémový a jednoduchý provoz.

VÝKON

Dno mísy je velmi zakřivené, což umožňuje výrobu velmi malých množství.

Přesné výsledky díky nastavitelné volbě otáček.

ROBUSTNOST

Celokovový rám pro dokonalou stabilitu a snadnou údržbu. Nástavce a mísu z nerezové oceli lze mýt v myčce nádobí.

***Easy Guide**

POHODLÍ

Naklápěcí hlava pro úplné uvolnění nástavců. Snadný a přirozený systém uzamčení.

**Rukojeť
Soft Touch**

*Okamžitý přístup ke všem informacím o vašem stroji

BEZPEČNOST

Splňuje profesionální bezpečnostní normu EN 454 s následujícími prvky:

- > Bezpečnostní štít zabráňující přístupu k nástavci
- > Systém uzamčení
- > Zařízení pro detekci mísy



RM 8

Je vybaven **mísou o objemu 7,6 litru**, nástavci z nerezové oceli a výkonným indukčním motorem, díky čemuž zaručuje kvalitní a spolehlivé výsledky. **Výkonný, tichý a ergonomický** RM 8 je pro šéfkuchaře nepostradatelnou výbavou!



Mísa o objemu 7,6 l



700W indukční motor



Nastavitelná rychlost
10 rychlostí od 60 do 600 ot./min.



Výkonný indukční motor:

- > Vydrží dlouhodobé intenzivní používání.
- > Velmi tichý provoz bez vibrací.
- > Velmi robustní motor, bez nutnosti údržby. Hřídel motoru z nerezové oceli.



NÁSTAVCE Z NEREZOVÉ OCELI

Nástavce z **nerezové oceli** navržené tak, aby dokonale odpovídaly tvaru mísy a zaručovaly optimální výkon i pro malá množství.

HÁK



INOVACE

Optimalizované hnětení díky **patentovanému hnětacímu háku** Robot-Coupe, který zajišťuje rovnoměrný pohyb těsta uvnitř mísy. Poloha nástavce zabraňuje přílišnému zahřátí těsta.



Chlebové těsto (60% hydratace) **RM 8:** Až 4 Kg

MÍCHACÍ METLA



INOVACE

Patentovaná konstrukce lopatek a okraje nástavce zajišťuje **rovnoměrné promíchání** produktů.



Máslového krému **RM 8:** Až 1,5 kg

ŠLEHACÍ METLA



Funkce pro lehké šlehání i intenzivní vyšlehání zaručují, že výsledné směsi jsou vzdušné, ale zároveň dostatečně pevné, aby si dlouhodobě zachovaly svůj tvar. Spodní dráty jsou rovněž speciálně navrženy pro přípravu velmi malých množství.

1 l smetany = 3 l šlehačky

Bílků **RM 8:** Až 16 bílků



Ideální řešení pro šéfkuchaře

Jste profesionál a hledáte ideální mixér pro všechny své „domácí“ přípravy?

Mixéry Robot-Coupe nabízejí bezkonkurenční uživatelský komfort a trvale přesné a vysoce kvalitní výsledky.



VÝKON



ERGONOMIE



KOMFORT



VYSOKÉ ZATÍŽENÍ

Naši uživatelé

PEKAŘI A CUKRÁŘI

Pro základní pečivo, speciální chleby a všechny novinky v oboru.



KOMERČNÍ STRAVOVÁNÍ

Chléb, moučníky, „domácí“ dorty, ideální pro inovativní a rozmanité menu.



LAHŮDKY A AKCE

Ideální pro bufety, velké i malé místnosti, nabízí všestranné a spolehlivé výsledky.



HOTELY

K snídani nebo do restaurace, na klasické pokrmy a dezerty.





Snadné
zpracování čerstvých
produktů



Úspora
času



Omezení
manuálních úkolů



Omezení
odpadu



Réf. : 452 093 - 02/2026 - Tchéque



Požádejte si o ukázkou na našem webu:
robot-coupe.com

& Scan now
Follow us



VYROBENO VE FRANCII