

robot *coupe*®

 **RÜHRMASCHINE**



RÜHRMASCHINE



Das ideale Gerät für Ihre täglichen Koch- und Backzubereitungen, ausgestattet mit einem leistungsstarken und geräuscharmen Motor

ERGONOMIE

Werkzeuge und Schutzhaube für einen reibungslosen und einfachen Gebrauch leicht einzusetzen und abzunehmen

LEISTUNG

Die ausgeprägte Wölbung des Schüsselbodens ermöglicht die Verarbeitung auch sehr kleiner Mengen. **Genaue Ergebnisse** durch den Drehzahlregler

Soft Touch-Griff

ROBUST

Metallgehäuse für einwandfreie Stabilität und leichte Wartung
Werkzeuge und Schüssel aus Edelstahl; spülmaschinengeeignet

***Easy Guide**

KOMFORT

Kippbares Oberteil für leichtes Herausnehmen der Werkzeuge;
Leichtes und intuitives Verriegelungssystem

*Direkter Zugang zu allen Geräteinformationen

SICHERHEIT

Entspricht den Sicherheitsanforderungen der EN 454:

- > Schutzhaube zum Schutz vor einem Zugriff auf das Werkzeug
- > Verriegelungssystem
- > Betrieb nur bei eingesetzter Schüssel



RM 8

Ausgestattet mit einer **7,6-Liter-Schüssel**, Werkzeugen aus Edelstahl und einem leistungsfähigen Asynchronmotor für zuverlässige und hochwertige Ergebnisse. **Die leistungsstarke, geräuscharme und benutzerfreundliche RM8** ist ein Muss für Küchenchefs!



7,6-Liter-Schüssel



700-Watt-Asynchronmotor



Drehzahlregelung
10 Drehzahlen von 60 bis 600 U/min



Leistungsfähiger Asynchronmotor:

- > Für intensiven Gebrauch und hohe Langlebigkeit
- > Geräuscharmer Gebrauch, kein Vibrieren
- > Sehr robuster Motor ohne Wartung. Antriebswelle aus Edelstahl



WERKZEUGE AUS EDELSTAHL

Das Design der Werkzeuge aus **Edelstahl** ist vollständig auf die Form der Schüssel abgestimmt und gewährleistet optimale Ergebnisse auch bei kleinen Mengen

KNETHAKEN



INNOVATION

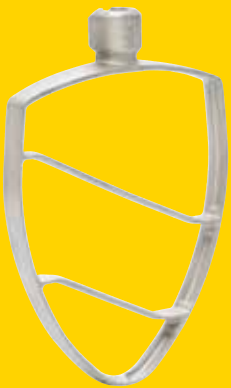
Optimales Kneten dank des von Robot-Coupe patentierten Kneters. Der Teig bewegt sich ständig in der Schüssel. Die Position des Werkzeugs verhindert ein Erwärmen des Teigs.



Brotteig (60% Wasseranteil)

RM 8: Bis zu 4 Kg

RÜHRER



INNOVATION

Das patentierte Design des Rührers gewährleistet eine **gleichmäßige** Verarbeitung.



Weiche Butter

RM 8: Bis zu 1,5 Kg

BESEN



Das Schlagen gewährleistet, dass die Zubereitungen steif und luftig sind und so **ihre Form beibehalten**. Die unteren Schlaufen sind besonders für die Verarbeitung kleiner Mengen konzipiert.

1 Liter Sahne = 3 Liter Schlagsahne



Eiweiß

RM 8: Bis zu 16 Eiweiß

Die ideale Lösung für Küchenchefs

Sind Sie als professioneller Nutzer auf der Suche nach der **idealen Rührmaschine** für Ihre hausgemachten Gerichte?

Die Rührmaschinen von Robot-Coupe bieten unvergleichlichen Benutzerkomfort und durchgehend genaue und hochwertige Ergebnisse.



LEISTUNG



ERGONOMIE



KOMFORT



ROBUST

Unsere Nutzer

BÄCKEREIEN UND KONDITOREIEN

Für Backwaren, besondere Brotsorten und alle innovativen Zubereitungen



GEWERBLICHE GASTRONOMIE

Brot, Desserts, hausgemachte Kuchen, ideal für innovative und abwechslungsreiche Menüs.



FEINKOSTGESCHÄFTE UND CATERER

Perfekt für große und kleine Buffets mit vielfältigen und zuverlässigen Ergebnissen



HOTELS

Fürs Frühstück oder in Gaststätten, für klassische Zubereitungen und Desserts.





Verarbeiten Sie
frische Produkte mit
Leichtigkeit



Sparen Sie
Zeit



Reduzieren Sie
manuelle Tätigkeiten



Vermindern Sie
Nassmüll



Ref.: 452 095 - 02/2026 - Allemand



Fordern Sie auf unserer Website eine Vorführung an:
robot-coupe.com

& Scan now
Follow us



In Frankreich hergestellt