

robot *coupe*®

 **BATIDORA-AMASADORA**



BATIDORA-AMASADORA



La máquina ideal para las preparaciones culinarias del día a día, equipada con un motor **potente y silencioso**.

ERGONOMÍA

Los accesorios y la pantalla de seguridad son fáciles de poner y de quitar para un funcionamiento sencillo y uniforme.

RENDIMIENTO

El fondo de cuba es muy curvado, lo que permite elaborar cantidades muy pequeñas.

Resultados precisos gracias al selector de velocidad variable.»

Asa soft-touch.

ROBUSTEZ

Estructura totalmente metálica para una perfecta estabilidad y un fácil mantenimiento. Accesorios y cuba de acero inoxidable aptos para lavavajillas.

***Easy Guide**

COMODIDAD

Movimiento basculante del cabezal que descubre totalmente las herramientas. Sistema de cierre fácil y natural.

*Acceso inmediato a toda la información sobre la máquina

SEGURIDAD:

Cumple la norma de seguridad profesional EN 454 con:

- > Pantalla de seguridad que evita el acceso al accesorio
- > Sistema de cierre
- > Dispositivo de detección de cuba



RM 8

Equipada con una **cuba de 7,6 litros**, accesorios de acero inoxidable y un motor de inducción, garantiza una alta calidad y resultados fiables. La RM 8, resistente, silenciosa y ergonómica, es imprescindible para cualquier chef.



Cuba de 7,6 litros



Motor asíncrono 700 vatios



Velocidad variable
10 velocidades de 60 a 600 rpm



Motor de inducción potente:

- > Resiste a un uso intenso durante un largo periodo de tiempo.
- > Funcionamiento muy silencioso sin vibraciones.
- > Motor muy robusto, sin necesidad de mantenimiento. Eje de motor de acero inoxidable.



ACCESORIOS DE ACERO INOXIDABLE

Los accesorios de **acero inoxidable** están diseñados para adaptarse perfectamente a la forma de la cuba y garantizar un rendimiento óptimo, incluso para pequeñas cantidades.

GANCHO AMASADOR



INNOVACIÓN

Amasado optimizado gracias al **gancho de amasado patentado** Robot-Coupe, que permite un movimiento uniforme de la masa en la cuba. La posición del accesorio evita que la masa se caliente demasiado.



Masa de pan (hidratada al 60 %)

RM 8: hasta 4 Kg

PALETA MEZCLADORA



INNOVACIÓN

El diseño patentado de las palas y el borde del accesorio permite una **mezcla uniforme** de las preparaciones.



Mantequilla pomada

RM 8: hasta 1,5 Kg

BATIDOR DE VARILLAS



Gracias a las funciones de batir y montar, las preparaciones son firmes y ligeras, **conservando su forma** a lo largo del tiempo. Los alambres inferiores también están especialmente diseñados para la preparación de cantidades muy pequeñas.

1 l de crema = 3 l de nata montada



Claras de huevo

RM 8: de 2 a 16 huevos

La solución ideal para los chefs

¿Es usted un profesional que busca la **batidora-amasadora ideal** para todas sus preparaciones « caseras »?

Las batidoras-amasadora Robot-Coupe ofrecen un confort inigualable para el usuario y resultados precisos de alta calidad.



RENDIMIENTO



ERGONOMÍA



COMODIDAD



ROBUSTEZ

Nuestros usuarios

PANADEROS Y PASTELERÍAS

Para básicos de panadería, panes especiales y todo tipo de innovaciones artesanales.



RESTAURACIÓN COMERCIAL

Panes, postres, pasteles « caseros »... ideal para menús variados e innovadores.



CATERINGS Y EVENTOS

Perfecta para bufés, salas grandes y pequeñas, con resultados versátiles y fiables.



HOTELES

Para el desayuno o en un restaurante, para clásicos y postres.



robot coupe®

#THEsolution



Procesar
productos frescos
fácilmente



Ahorrar
tiempo



Reducir
las tareas manuales



Reducir
los residuos



Ref.: 452 074 - 01/2025 - Espagne



¡Pida una demostración en su cocina!
robot-coupe.com

& Scan now
Follow us



Hecho en Francia