

# *robot* *coupe*®

 **MIKSER PLANETARNY**



# MIKSER PLANETARNY, RÓZGA I MIESZADŁO



Idealne urządzenie do codziennego gotowania i przygotowywania ciast, wyposażone w **mocny, cichy** silnik.

## ERGONOMIA

Akcesoria i osłona zabezpieczająca są łatwe w montażu i demontażu, zapewniając płynną i prostą obsługę.

## WYDAJNOŚĆ

Podstawa misy ma znacznie zaokrąglony kształt, co pozwala na przygotowanie bardzo małych ilości. **Precyzyjne rezultaty** dzięki pokrętku regulacji prędkości.

**Uchwyt  
Soft Touch**

## SOLIDNA KONSTRUKCJA

**W pełni metalowy korpus** zapewniający doskonałą stabilność i łatwą konserwację. Akcesoria i misa ze stali nierdzewnej nadają się do mycia w zmywarce.

**\*Easy  
Guide**

## KOMFORT

Odchylana głowica umożliwiająca całkowity demontaż akcesoriów. Łatwy i naturalny system blokowania.

\* Szybki dostęp do wszystkich informacji o urządzeniu.

## BEZPIECZEŃSTWO

**Spełnia wymagania normy zawodowej w zakresie bezpieczeństwa EN 454 dzięki elementom takim jak:**

- > Osłona zabezpieczająca przed dostępem do akcesoriów roboczych
- > System blokowania
- > Czujnik wykrywający misę



# RM 8

Mikser wyposażony w misę o pojemności **7,6 litra**, akcesoria ze stali nierdzewnej i mocny silnik indukcyjny, gwarantuje wysokiej jakości, niezawodne rezultaty. **Solidny, cichy i ergonomiczny** model RM 8 to urządzenie niezbędne dla szefów kuchni małe i cukierników!



Misa o pojemności 7,6 l



Silnik indukcyjny o mocy 700 W



Zmienna prędkość  
10 poziomów prędkości od 60 do 600 obr./min



## Mocny silnik indukcyjny:

- > Przygotowany na intensywne i długotrwałe użytkowanie.
- > Ultracicha praca, brak wibracji.
- > Bardzo wytrzymały silnik, brak konieczności konserwacji. Wał silnika ze stali nierdzewnej.



# AKCESORIA ZE STALI NIERDZEWNEJ

Akcesoria ze stali nierdzewnej zostały zaprojektowane tak, aby idealnie dopasowywały się do kształtu misy i gwarantowały optymalną wydajność nawet w przypadku niewielkiej zawartości.

## HAK



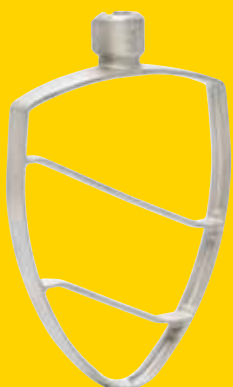
### INNOWACJA

Zoptymalizowane wyrabianie ciasta dzięki opatentowanemu **hakowi do wyrabiania ciasta Robot-Coupe**, który zapewnia równomierne zagniatanie ciasta wewnątrz misy. Pozycja haka zapobiega nadmiernemu ogrzewaniu się ciasta.



**Ciasto chlebowe (60% nawodnienia)** RM 8: do 4 kg

## MIESZADŁO



### INNOWACJA

Opatentowana konstrukcja mieszadła gwarantuje **równomierne wymieszanie** składników.



**Masło smakowe** RM 8: do 1,5 kg

## RÓZGA



Funkcja mieszania i ubijania sprawia, że składniki są zarówno ubite, jak i puszyste, dzięki czemu zachowują swój kształt przez długi czas. Dolną część różgi zaprojektowano specjalnie do przygotowywania bardzo małych ilości.

1 litr śmietany = 3 litry bitej śmietany!



**Białka jaj** RM 8: do 16 białek jaj

# Idealne rozwiązanie dla kucharzy

Jesteś zawodowcem poszukującym **idealnego miksera planetarnego z różgą i mieszadłem** do wszystkich Twoich „domowych” wyrobów?

Mikser planetarny, firmy Robot-Coupe oferuje niezrównany komfort użytkowania i niezmiennie precyzyjne, wysokiej jakości rezultaty.



**WYDAJNOŚĆ**



**ERGONOMIA**



**KOMFORT**



**SOLIDNA KONSTRUKCJA**

## Użytkownicy naszych urządzeń

### PIEKARZE I CUKIERNICY

Podstawowe wyroby  
piekarnicze, specjalne  
rodzaje chleba  
i wszelkie innowacje  
tradycyjnych wyrobów.



### GASTRONOMIA KOMERCYJNA

Pieczyno, desery,  
„domowe” ciasta,  
idealne do tworzenia  
innowacyjnego  
i zróżnicowanego  
menu.



### WYROBY DELIKATESOWE I EVENTY

Doskonały na bufety, do  
dużych i małych lokali  
gastronomicznych,  
oferuje wszechstronne  
i niezawodne rezultaty.



### HOTELE

Na śniadanie do  
restauracji, do dań  
klasycznych i deserów.





**Łatwość**  
przetwarzania świeżych  
produktów



**Oszczędność**  
czasu



**Ograniczenie**  
ilości pracy ręcznej



**Zmniejszenie**  
ilości odpadów



Ref. : 452 094 - 02/2026 - Polonais



Zamów przeprowadzenie prezentacji  
na naszej stronie internetowej:  
**robot-coupe.com**

& Scan now  
Follow us



Made in France