

robot *coupe*®

 **BATEDEIRA PLANETÁRIA**



BATEDEIRA PLANETÁRIA



A máquina ideal para as suas preparações diárias de cozinha e pastelaria, equipada com um motor **potente e silencioso**.

ERGONOMIA

Os acessórios e a tampa de segurança são fáceis de instalar e retirar, para um funcionamento fluido e simples.

PERFORMANCE

A base da cuba é muito curva, permitindo a produção de quantidades muito pequenas.

Resultados precisos graças ao seletor de velocidade variável.

Pega soft-touch.

SEGURANÇA

Cumpra a norma de segurança profissional EN 454 com:

- > Proteção de segurança que impede o acesso ao acessório
- > Sistema de bloqueio
- > Sistema de deteção da cuba

ROBUSTEZ

Estrutura totalmente metálica para uma perfeita estabilidade e uma fácil manutenção. Acessórios e cuba em aço inoxidável laváveis na máquina de lavar louça.

***Easy Guide**

CONFORTO

Inclinação da cabeça permitindo soltar perfeitamente todas as ferramentas. Sistema de bloqueio fácil e natural.

***Acesso instantâneo a todas as informações sobre a sua máquina**



RM 8

Equipado com uma **cuba de 7,6 litros**, acessórios em aço inoxidável e um potente motor de indução, garante resultados fiáveis e de alta qualidade. **O RM 8 é um aparelho de uso intenso, silencioso e ergonómico**, indispensável para os cozinheiros!



Cuba de 7,6 litros



Motor assíncrono 700 W



Velocidade variável
10 Velocidades de 60 a 600 rpm



Motor de indução potente:

- > Adequado para uma utilização intensiva durante um longo período de tempo.
- > Funcionamento ultra-silencioso, sem vibrações.
- > Motor muito robusto, sem necessidade de manutenção. Eixo do motor em aço inoxidável.



ACESSÓRIOS EM AÇO INOXIDÁVEL

Acessórios **em aço inoxidável** concebidos para se adaptarem perfeitamente à forma da cuba e garantir um desempenho otimizado, mesmo com pequenas quantidades.

ESPIRAL



INOVAÇÃO

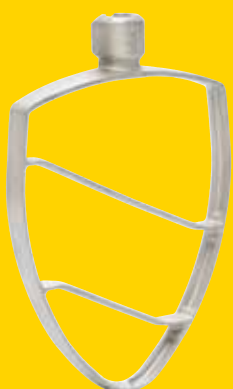
Amassa de forma otimizada graças ao **gancho de amassar patenteado** Robot-Coupe que assegura a movimentação constante da massa dentro da cuba. A posição do acessório evita que a massa aqueça demasiado.



Massa de pão (hidratada a 60%)

RM 8: até 4 Kg

PALA



INOVAÇÃO

A conceção patenteada das pás e do rebordo do acessório garante uma **mistura homogênea** das preparações.



Creme de manteiga

RM 8: até 1,5 Kg

BATEDOR



As funções de mistura e batimento permitem realizar preparações simultaneamente firmes e arejadas, **mantendo assim a sua forma** ao longo do tempo. Os ganchos inferiores são especialmente concebidos para a preparação de quantidades muito pequenas.

1L de natas = 3L de natas batidas»



Claras de ovo

RM 8: de 2 a 16 ovos

A solução ideal para os chefes de cozinha

É profissional e procura o aparelho misturador batedor ideal para todas as suas preparações "caseiras"?

As batedeiras misturadoras Robot-Coupe oferecem um conforto inigualável ao utilizador e resultados de alta qualidade constantes e precisos.



PERFORMANCE



ERGONOMIA



CONFORTO



ROBUSTEZ

Os nossos utilizadores

PADARIAS E PASTELARIAS

Para os produtos essenciais de padaria, pães especiais e todas as inovações artesanais.



RESTAURAÇÃO COMERCIAL

Pães, sobremesas, bolos «caseiros», ideais para ementas inovadoras e variadas.



CATERINGS E QUINTAS DE EVENTOS

Perfeito para buffets, salas grandes e pequenas, oferece resultados versáteis e fiáveis.



HOTÉIS

Para os pequenos-almoços ou o restaurante, para receitas clássicas e sobremesas.



robot coupe®

#THEsolution



Transformar
produtos frescos
facilmente



Ganhar
tempo



Reduzir
as tarefas manuais



Diminuir
o desperdício



Ref.: 452 075 - 01/2025 - Portugal



Efetue um pedido de demonstração no nosso site:
robot-coupe.com

& Scan now
Follow us



Made in France