

# robot coupe<sup>®</sup>

 行星式搅拌机



# 行星式搅拌机



这款搅拌机是日常烹饪与烘焙的理想之选，配备强劲静音的马达，让料理过程更加轻松顺畅。

## 符合人体工程学设计

随附配件与安全罩均可轻松安装与拆卸，操作流畅、简单方便。

## 高效

搅拌桶底部弧度设计合理，即便少量食材，也能均匀搅拌。

借助变速调节旋钮精准控制速度，获得理想效果。

## 结实耐用

全金属机身结构，确保稳定运行，便于日常维护。

不锈钢搅拌配件与搅拌桶均可放入洗碗机清洗，便捷卫生。

## \* Easy Guide

## 轻松舒适

可倾斜机头设计，配件可全部拆卸，搅拌桶安装更轻松。卡扣式固定系统，让安装与拆卸更轻松顺手。

## 防滑舒适手柄

## 安全保障

符合 EN 454 专业安全标准

- > 安全罩：防止操作时接触配件
- > 搅拌桶锁定系统
- > 搅拌桶检测装置

\* 可随时查阅设备所有信息，获取使用提示与更多详情。



# RM 8

配备**7.6升搅拌桶**、不锈钢搅拌配件以及强劲的感应马达，RM 8 能为您带来高品质、稳定可靠的搅拌效果。坚固、静音且符合人体工学设计的RM 8，是专业厨师不可或缺的理想设备！



7.6 升搅拌桶



700 W 感应马达



10 档变速，  
60 至 600 转/分钟



## 强劲感应马达：

- > 适合长时间高强度使用。
- > 超静音、无振动运转稳定静音运行。
- > 坚固耐用，无需维护保养；不锈钢马达轴。





# 全不锈钢搅拌工具

不锈钢配件与搅拌桶形状紧密贴合，即便少量食材，也能保证实现理想的搅拌效果。

## 螺旋揉面钩



### 创新

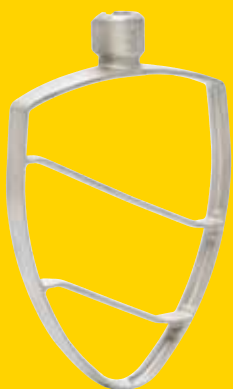
凭借 Robot-Coupe 专利设计的揉面钩，面团在搅拌桶内始终保持均匀搅动，从而实现更佳的揉面效果；配件的位置设计也可有效避免面团因摩擦而过热。



面包面团（60% 含水量）

RM 8: 最多 4 公斤

## 搅拌桨



### 创新

搅拌桨与配件边缘采用专利设计，可确保各种食材均匀混合。



软化黄油

RM 8: 最多 1,5 公斤

## 打蛋器



搅拌与打发功能可让食材保持蓬松且成型稳定。下层钢丝特别设计，适用于处理极少量食材。

1 升鲜奶油 = 3 升打发奶油



蛋清

RM 8: 2 至 16 个蛋清

# 厨师的理想之选

您是否是一位专业厨师，正在寻找适合“自制料理”的理想搅拌机？

Robot-Coupe 搅拌机为您提供无与伦比的使用舒适感，始终确保高精度、高品质的效果。



高效



符合人体工程学设计



使用便捷



结实耐用

## 我们的用户

### 面包师与糕点师

适用于基础烘焙、特色面包及各类手工创新甜点。



### 商业餐饮

适合面包、甜点及自制蛋糕，为创新多样的菜单提供理想选择。



### 熟食店及活动餐饮

无论自助餐、大型或小型场所，都能提供多功能且可靠的效果。



### 酒店

适用于早餐或餐厅使用，制作经典菜肴和甜点。





易于处理新鲜  
食材



节省时间



减少人工



减少浪费



Ref. : XXX XXX - 12/2025 - CN



请登录我们的网站，观看操作演示：  
[robot-coupe.com](http://robot-coupe.com)

& Scan now  
Follow us



Made in France