

robot *coupe*®

 **BATTEURS MÉLANGEURS**



La solution idéale des chefs

Vous êtes un professionnel et vous cherchez un **batteur-mélangeur idéal** pour toutes vos préparations « fait-maison » ?

Les batteurs-mélangeurs Robot-Coupe vous offrent un confort de travail incomparable et un résultat toujours précis et qualitatif.



PERFORMANCE



ERGONOMIE



CONFORT



ROBUSTESSE

Nos Utilisateurs

BOULANGERS PÂTISSIERS

Pour les essentiels de boulangerie, les pains spéciaux et toutes innovations artisanales.



RESTAURATION

Pains, desserts, gâteaux « fait-maison » idéal pour innover et offrir une polyvalence de menu.



TRAITEURS ET ÉVÈNEMENTS

Parfait pour les buffets, pour les grandes et petites pièces, offrant une polyvalence et une fiabilité du résultat.



HÔTELS

Au petit déjeuner ou au restaurant, pour des classiques et des desserts.



BATTEURS MÉLANGEURS



Votre appareil idéal, doté d'un moteur **puissant** et **silencieux**, pour les préparations quotidiennes en cuisine et en pâtisserie.

ERGONOMIE

Installation et retrait facile des accessoires et de l'écran de protection, pour une utilisation simple et fluide.

PERFORMANCE

Fond de cuve très bombé qui permet la réalisation de très petites quantités. **Résultat précis** grâce au sélecteur muni de 10 vitesses.

Poignée **soft-touch**.

PRISE ACCESSOIRE*

carré de 12mm, compatible avec des accessoires usuels du marché

ROBUSTESSE

Bâti tout métallique pour une parfaite stabilité et un entretien facile. Outils et cuve en acier inoxydable compatibles avec le lave-vaisselle.

**Easy Guide

CONFORT

Basculement de la tête pour un dégagement total de l'outil. Verrouillage facile et naturel.

**Toutes les informations liées à l'utilisation de la machine instantanément.

3 SÉCURITÉS

Répondant parfaitement à la norme professionnelle EN 454 de 2015 avec :

Un écran de sécurité qui interdit l'accès à l'outil, un système de verrouillage et un dispositif de détection de la cuve.

*Les Batteurs mélangeurs existent en deux versions : AP (avec prise accessoires) et SP (sans prise accessoires).

RM 5

Batteur mélangeur **performant, silencieux et ergonomique**. Doté d'une **cuve de 5,5 litres** et des outils en acier inoxydable, ce batteur est l'indispensable pour la réalisation de préparations « fait-maison » et artisanales en restauration.



Cuve capacité 5,5L



Moteur universel 550 W



Vitesses variables
10 vitesses 90 à 600 tr/min



RM 5 SP



RM 5 AP

Prise accessoire en carré de Ø 12 mm.



RM 8

Doté d'une **cuve de 7,6 litres**, d'outils en acier inoxydable et grâce à son puissant moteur asynchrone, il offre des résultats de qualités et fiables. **Robuste, silencieux et ergonomique**, le RM 8 est un incontournable chez les chefs!



Cuve capacité 7,6L



Moteur asynchrone 700 W



Vitesses variables
10 vitesses 60 à 600 tr/min



RM 8 SP



RM 8 AP

Prise accessoire en carré de Ø 12 mm.

Moteur Asynchrone puissant :

- > Moteur permettant un usage intensif avec une très grande fiabilité et longévité.
- > Moteur monté sur roulement à billes assurant un fonctionnement sans vibration et ultra silencieux.
- > Moteur très solide, aucune maintenance nécessaire car pas de pièces d'usures (pas de charbon). Arbre moteur en inox.



RM 8+5

Batteur 2 en 1 : RM 8 SP ou RM 8 AP doté d'une cuve supplémentaire de 5,5L, **polyvalent et adapté** à toutes les quantités de préparations.

Chaque cuve est fournie avec ses 3 outils en acier inoxydable.



RM 8+5 SP



RM 8+5 AP

Pourquoi s'équiper d'un batteur muni d'une cuve de 7,6L et d'une cuve de 5,5L ?



- > Parfait pour travailler des petites et grandes quantités
- > Permet une meilleure organisation de la production
- > Diminue l'attente entre 2 lavages



OUTILS INOX

Outils en **acier inoxydable** conçus pour épouser parfaitement le profil de la cuve et garantir une performance optimale même pour les petites quantités.

SPIRALE



INNOVATION

Pétrissage optimal grâce au **galet pétrisseur breveté** Robot-Coupe, qui assure un mouvement régulier de la pâte à l'intérieur de la cuve. La position de l'outil permet de limiter l'échauffement de la pâte.



Pâte à pain (63% d'hydratation)

RM 5 : Jusqu'à 1,2 Kg — **RM 8 :** Jusqu'à 4 Kg

PALETTE



INNOVATION

La conception brevetée des pales et du rebord de l'outil assure un **brasage homogène** des préparations.



Beurre pommade

RM 5 : Jusqu'à 1 Kg — **RM 8 :** Jusqu'à 1,5 Kg

FOUET



Le foisonnement et le fouettage garantissent des préparations à la fois fermes et aérées, assurant une **longue tenue** de la préparation. Les brins inférieurs sont spécialement conçus pour également travailler de toutes petites quantités.

1L de crème = Jusqu'à 3L de crème fouettée



Blancs d'oeufs

RM 5 : de 1 à 10 oeufs — **RM 8 :** de 2 à 16 oeufs

robot coupe®

#THEsolution



Transformer
des produits frais
facilement



Réduire
les tâches manuelles



Diminuer
le gaspillage



Gagner
du temps



Réfr. : 451 614 - 07/2024 - Français



Faites une demande de démonstration
sur notre site internet :
robot-coupe.com

& Scan now
Follow us



Fabriqué en France