



## Des Batteurs Mélangeurs toujours plus **robustes & polyvalents**



### Fouet



### Palette



### Spirale



Robot-Coupe hisse son Batteur Mélangeur RM 5 aux standards les plus exigeants des Chefs cuisiniers et pâtissiers qui préparent quotidiennement et en quantité du pain maison, des buns, des quiches, tartes salées et sucrées, des îles flottantes, mousses, profiteroles...

Désormais, le RM 5, doté d'une cuve de 5,5 Litres, sera lui aussi équipé d'outils en inox, comme son grand frère le RM 8 :

- Un fouet pour l'obtention d'un foisonnement et d'un fouettage très aérés - *jusqu'à 8 blancs d'œufs.*
- Une palette pour l'obtention de mélanges homogènes - *jusqu'à 1 kg de beurre pommade.*
- Une spirale pour l'obtention d'un pétrissage optimal : le galet pétrisseur breveté empêche la pâte de remonter le long de la spirale et garantit ainsi un travail homogène. - *jusqu'à 1,2 kg de pâte à pain.*

Une attention toute particulière a été portée sur la forme de ces outils qui épousent parfaitement la forme de la cuve. Ainsi les ingrédients sont travaillés à 100% !

Qui dit inox dit nettoyage facile : les outils du RM 5 passent au lave-vaisselle. Un bénéfice non négligeable compte tenu des contraintes sanitaires qui pèsent sur les cuisines professionnelles.

Déjà performant, silencieux, polyvalent et ergonomique, avec ses outils en inox le RM 5 devient encore plus robuste et durable.