

robot coupe[®]



BATTEURS-MELANGEURS

RM 5 • RM 8



PÂTISSIERS - RESTAURANTS - TRAITEURS - COLLECTIVITÉS

La gamme des Batteurs-Mélangeurs de Robot-Coupe est idéale pour toutes les fabrications quotidiennes des Chefs cuisiniers et des Chefs pâtissiers.



MÉLANGER - BATTRE

*Jusqu'à 1 kg de beurre pommade (RM 5)
Jusqu'à 1,5 kg de beurre pommade (RM 8)*



FOUET



PALETTE



SPIRALE



BATTEUR MELANGEUR RM 5

Cuve de 5,5 litres, livré avec 3 outils fouet, crochet et palette.

550 W - moteur universel



ERGONOMIE

Basculement de la tête autorisant un dégagement total des outils et une mise en place naturelle de la cuve.

Système de verrouillage de la cuve breveté Robot-Coupe.

INNOVATION

PERFORMANCE

La forme de l'outil épouse parfaitement le profil de la cuve.

Fond de cuve bombé favorisant le travail de pétrissage et permettant la réalisation de très petites quantités.

Spirale avec galet pétrisseur breveté : la garantie d'un résultat optimal.

INNOVATION

INNOVATION

CONFORT DE TRAVAIL

Fonctionnement ultra silencieux: une grande efficacité en toute discrétion dans votre cuisine.

ROBUSTESSE

Bâti tout métallique: parfaite stabilité et entretien facile.

SÉCURITÉ

Ecran de protection transparent avec grandes ouvertures pour introduction des produits.

Quantités Maximales travaillées

			
	Pâte à pain	Beurre pommade	Blancs en neige
	Quantité Maxi	Quantité Maxi	Quantité Maxi
RM 5	1,2 Kg	1 Kg	10*
RM 8	4 Kg	1,5 Kg	16*

*Quantité minimale : 1 blanc d'œuf RM 5
2 blancs d'œufs RM8

BATTEUR MELANGEUR RM 8

Cuve de 7,6 litres, livré avec 3 outils en inox: fouet, crochet et palette.

700 W - moteur asynchrone



POLYVALENCE

Prise frontale compatible avec accessoires usuels du marché: carré de 14 mm.

Hachoir à viande



Râpe de légumes



Laminoir



FOUETTER

*Jusqu'à 8 blancs d'oeufs (RM 5)
Jusqu'à 16 blancs d'oeufs (RM 8)*



PÉTRIR

*Jusqu'à 1,2 kg de pâte à pain (RM 5)
Jusqu'à 4 kg de pâte à pain (RM 8)*



BATTEURS-MELANGEURS RM 5 et RM 8



Les Plus Produits :

Ergonomie : Basculement de la tête pour un dégagement total des outils et une mise en place naturelle de la cuve. Système de verrouillage de la cuve breveté Robot-Coupe

Performance : Forme de l'outil en inox (RM8) qui épouse parfaitement le profil de la cuve. Fond de cuve très bombé qui favorise le travail de pétrissage et qui permet la réalisation de très petites quantités. Spirale avec galet pétrisseur breveté pour un résultat optimal.

Robustesse : Bâti tout métallique pour une parfaite stabilité et un entretien facile.

Confort de travail : Fonctionnement ultra silencieux : une grande efficacité en toute discrétion dans votre cuisine.

Sécurité : Ecran de protection transparent avec grandes ouvertures pour introduction des produits.

Productivité : Cuve inox 5,5 litres pour le RM 5 et 7,6 litres pour le RM 8. Poignée ergonomique.

Précision : Vitesse de rotation des outils de 60 à 600 tr/mn pour le RM 8, et de 90 à 500 tr/mn pour le RM 5



Nombre de couverts :

10 à 100



Utilisateurs :

Pâtisseries - Restaurants - Traiteurs - Collectivités



En bref :

Performant, robuste, facile à nettoyer, les batteurs Robot-Coupe sauront répondre à vos besoins quotidiens avec précision, facilité et efficacité.

MOTEUR ASYNCHRONE RM 8

- Moteur industriel à usage intensif pour une très grande fiabilité et longévité.
- Moteur monté sur roulement à billes pour un fonctionnement silencieux, exempt de toute vibration.
- Moteur en prise directe avec l'accessoire :
 - puissance délivrée accrue
 - pas de système complexe d'entraînement.
- Aucune maintenance : pas de pièce d'usure (pas de charbon).
- Arbre moteur en inox.



Norme CE

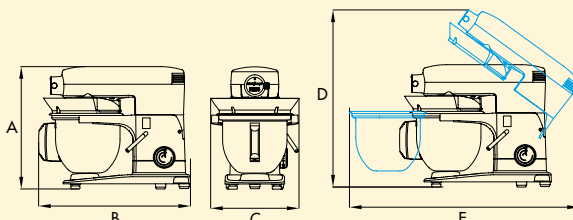
Caractéristiques électriques

Puissance (Watts) Voltage* (Amp.)

RM 5	550	230/50/1
RM 8	700	230/50/1

Dimensions (mm)

A	B	C	D	E
400	500	290	580	770
400	500	290	580	770



* Autres voltages disponibles

robot coupe®

Direction Générale, France, Internationale et Marketing :

Tél. : 01 43 98 88 33 - Fax : 01 43 74 36 26 - email : international@robot-coupe.com

Service clients France : Tél. : 03 85 69 50 00 - Fax : 03 85 69 50 07 - email : france@robot-coupe.fr

Robot-Coupe Belgique : Tél. : (071) 59 32 62 - Fax : (071) 59 36 04 - email : info@robot-coupe.be

Robot Coupe U.S.A. : Tél. : 1-800-824-1646 - Fax : 601-898-9134
email: info@robotcoupeusa.com - www.robotcoupeusa.com

www.robot-coupe.com

NORMES :

Appareils conformes :

- Aux dispositions des directives européennes suivantes et aux législations nationales les transposant : 2006/42/CE, 2014/35/UE, 2014/30/UE, 2011/65/UE, 2012/19/UE, 1935/2004/CE, 1907/2006/CE, 10/2011/UE.
- Aux dispositions des normes européennes harmonisées suivantes, et aux normes précisant les prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène : EN ISO 12100:2010, EN 60204-1:2006, EN 454:2015, EN 60529 : IP 55, IP 34.

