

robot *coupe*®

 **BLANDNINGSMASKIN**



BLANDNINGSMASKIN



RM 8 är utvecklad för professionell bakning och matlagning. En verkligt robust och effektiv blandningsmaskin med en kraftfull och tyst motor!

ERGONOMISK

Verktygen och säkerhetsskyddet är lätta att både montera och ta av, för en enkel användning och rengöring.

EFFEKTIV

Botten på kitteln är försedd med en unik design, vilket gör det möjligt att bereda små volymer.

Exakt resultat tack vare det variabla varvtalet.

ROBUST

Rostfria verktyg och kittel. Stabil, med en lätt rengörbart motorblock i metall.

***Easy Guide**

PRAKTISK

Tippbart maskinhuvud för ett enkelt byte av verktyg.

Ergonomiskt handtag.

SÄKER

Uppfyller säkerhetsstandarden för yrkesmaskiner, SS-EN 454:

- > Säkerhetsskyddet förhindrar åtkomst till de roterande redskapen.
- > Det tippbara verktygshuvudet låses med ett enkelt handgrepp.
- > Kitteln är kopplad till säkerhetsbrytarsystemet.

* Easy Guide, skanna QR-koden.



RM 8

7,6-liters kittel med redskap i rostfritt stål och en kraftfull induktionsmotor. RM8 är utvecklad för professionella bagerier, konditorier, butiker och yrkeskök.



7,6-liters kittel.



Induktionsmotor på 700 watt



Variabelt varvtal:
10 varvtal, 60-600 v/m.



Kraftfull induktionsmotor:

- > Utvecklad för intensivt bruk.
- > Ultratyst utan vibrationer.
- > Underhållsfri, kraftfull och tålig.



REDSKAP I ROSTFRITT STÅL

Redskap i **rostfritt stål** utformade för både stora och små volymer.

DEGKROK



EN INNOVATION

Optimerad knådning tack vare den patenterade degkroken, som säkerställer att degen blandas jämnt och inte blir varm.



Bröddeg (60% fuktighet) **RM 8:** Upp till 4 kg.

BLANDNINGSSPADE



EN INNOVATION

Blandningsspadens patenterade design säkerställer att beredningen blandas jämt och väl.



Smör **RM 8:** Upp till 1,5 kg.

VISP



Den effektiva ballongvispen säkerställer beredningens fasthet, luftighet och textur, även över tid. Vipsen är designad för att klara mycket små volymer.

1 liter grädde = 3 liter vispgrädde



Äggvita **RM 8:** Upp till 16 ägg.

RM8, en kraftfull partner!

RM8 är en kraftfull och effektiv visp- och blandningsmaskin för alla yrkesverksamma bagare, konditorer och kockar. Lätt att använda och rengöra. En verkligt uppskattad och pålitlig partner när kraven på prestanda är stora.



KRAFTFULL



ERGONOMISK



EFFEKTIV



ROBUST

NÅGRA AV VÅRA ANVÄNDARE

BAGARE / KONDITORER

Bröd, bullar, kakor,
maräng, bakverk och
mycket annat.



RESTAURANGER

Färs, emulsion, sås,
röror, örtsmör m.m.



DELIKATESSBUTKER, CATERING

Ciabattabröd, emulsion,
sås, vispgrädde, äggvita,
tillbehör till färdigrätter,
m.m.



HOTELL

Frukostbröd, croissant,
smet till ägggröra och
mycket annat.





Boostar
kreativiteten



Spar
tid



Reducerar
manuellt arbete



Minskar
svinnet



Ref.: 452 097 - 02/2026 - Suédois



Kontakta Din leverantör eller oss direkt:
robot-coupe.com

& Scan now
Follow us



Part of french cuisine