

robot coupe[®]



BATTEURS MÉLANGEURS

RM 5 AP • RM 8 AP • RM 8 SP



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 AP)

Jusqu'à 1,5 kg de beurre pommade (RM 8 AP/SP)



FOUET



PALETTE



SPIRALE



BATTEUR MÉLANGEUR RM 5 AP

Cuve 5,5 litres, livré avec 3 outils en inox : fouet, crochet et palette.

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

550 W - moteur universel



ERGONOMIE

INNOVATION

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.

PERFORMANCE

INNOVATION

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.

CONFORT DE TRAVAIL

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

ROBUSTESSE




Bâti tout métallique : parfaite stabilité et entretien facile.

Outils tout inox : durabilité et facilité de nettoyage

SÉCURITÉ

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

Quantités maximales travaillées

			
	Pâte à pain	Beurre pommade	Blancs en neige
RM 5 AP	1,2 Kg	1 Kg	10*

BATTEUR MÉLANGEUR RM 8 AP

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

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

700 W - moteur asynchrone



BATTEUR MÉLANGEUR RM 8 SP

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

Version sans prise frontale : Conception simple et fonctionnement silencieux

700 W - moteur asynchrone



FOUETTER

Jusqu'à 8 blancs d'oeufs (RM 5 AP)

Jusqu'à 16 blancs d'oeufs (RM 8 AP/SP)



PÉTRIR

Jusqu'à 1,2 kg de pâte à pain (RM 5 AP)

Jusqu'à 4 kg de pâte à pain (RM 8 AP/SP)



BATTEURS MÉLANGEURS



Les + produit :

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 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 : écran de protection transparent avec grande ouverture pour introduction des produits.

Productivité : cuve inox 5,5 litres pour le RM 5 AP et 7,6 litres pour le RM 8 AP/SP. Poignée ergonomique.

Précision : vitesse de rotation des outils de 60 à 600 tr/mn pour le RM 8 AP/SP, et de 90 à 600 tr/mn pour le RM 5 AP.



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 AP/SP

- 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

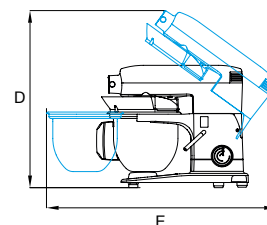
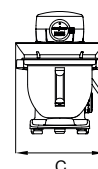
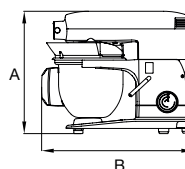
Caractéristiques électriques

Puissance (Watts) Voltage* (Amp.)

RM 5 AP	550	230V/50/1
RM 8 AP/SP	700	230V/50/1

Dimensions (mm)

A	B	C	D	E
405	500	320	580	770
405	513	320	580	770



* Autres voltages disponibles

robot coupe®

Direction Générale, France, Internationale et Marketing :

Tél.: 01 43 98 88 33 - email : international@robot-coupe.com

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

Robot-Coupe Belgique : Tél. : (071) 59 32 82 - email : info@robot-coupe.be

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, normes précisant les prescriptions relatives à la sécurité et ne : EN ISO 12100:2010, EN 60204-1:2006, EN 454:2015, 9 : IP 55, IP 34.

