

Идеальное решение для шеф-поваров

Вы профессионал и ищете **идеальный планетарный миксер** для всех ваших блюд "домашнего приготовления"?

Планетарные миксеры от Robot-Coupe отличаются непревзойдённым удобством в использовании и обеспечивают постоянство, точность и высокое качество результата.



ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ



УДОБСТВО



ЭРГОНОМИЧНОСТЬ



ПРОЧНОСТЬ

#РЕШЕНИЕ



Лёгкость
обработки свежих
ингредиентов



Экономия
времени



Меньше
ручного труда



Меньше
отходов

Наши пользователи

ПЕКАРИ КОНДИТЕРЫ

Для приготовления основных хлебобулочных изделий, специальных видов хлеба и креативных новинок.



РЕСТОРАНЫ

Различные виды хлеба, десерты, торты "домашнего приготовления". Идеальное решение для креативного разнообразного меню.



ПРОИЗВОДИТЕЛИ
МЯСНЫХ ИЗДЕЛИЙ,
КЕЙТЕРИНГ НА
МЕРОПРИЯТИЯХ

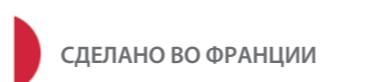
Идеально подходит для фуршетов, больших и малых залов. Обеспечивает разнообразие и надёжность результата.



Вы можете запросить демонстрацию на нашем сайте:
robot-coupe.com



Сканируйте и
подписывайтесь
на нас



СДЕЛАНО ВО ФРАНЦИИ

ПЛАНЕТАРНЫЙ МИКСЕР

Идеальная машина для ежедневных заготовок и приготовления кондитерских изделий, оснащённая мощным и бесшумным мотором.

ЭРГОНОМИЧНОСТЬ
Насадки и защитный экран легко устанавливаются и снимаются, обеспечивая простоту и лёгкость в обращении.



ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ
Форма инструмента идеально соответствует профилю чаши.

Округлое дно чаши
облегчает замешивание и позволяет работать даже с очень маленькими порциями.

Ручка
Soft Touch

БЕЗОПАСНОСТЬ

Соответствует профессиональному стандарту безопасности EN 454:

- > Защитное ограждение, предотвращающее доступ к насадке
- > Система блокировки
- > Устройство обнаружения чаши



RM 8

Машина оснащена **чашей объёмом 7,6 л**, насадками из нержавеющей стали и мощным асинхронным мотором, что обеспечивает высокое качество и надёжность результата. Мощный, тихий и эргономичный RM8 – незаменимый помощник шеф-повара!



*Easy Guide

УДОБСТВО
Откидная рабочая головка для полного освобождения инструментов и лёгкой установки чаши. Запатентованная система блокировки чаши Robot-Coupe.

*Мгновенный доступ ко всей информации о вашей машине

Мощный асинхронный мотор:

- > Выдерживает интенсивное использование в течение длительного времени.
- > Сверхтихая работа без вибраций.
- > Очень надёжный мотор, не требующий обслуживания. Вал мотора из нержавеющей стали.



Чаша объёмом 7,6 л



Асинхронный мотор 700 Вт



10 скоростей от 60 до 600 об/мин



НАСАДКИ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

Насадки из **нержавеющей стали** идеально соответствуют форме чаши и гарантируют оптимальный результат, даже при работе с небольшими объёмами.

КРЮК

Инновация

Превосходное качество замеса теста благодаря **запатентованному крюку для замешивания** от Robot-Coupe, обеспечивающему равномерное движение теста внутри чаши. Расположение насадки предотвращает перегрев теста.



Тесто для хлеба (влажность 60%)

RM 8: до 4 кг



Инновация

Запатентованная конструкция лопастей и обода насадки обеспечивает **равномерное смешивание** ингредиентов.



Размягченное масло

RM 8: до 1,5 кг



Благодаря функциям взбивания и вспенивания вы получите плотную воздушную массу, способную **сохранять форму** на протяжении долгого времени. Специально разработанная форма нижней части прутьев позволяет работать с очень маленькими объёмами.

1 л сливок = до 3 л взбитых сливок



Яичные белки

RM 8: от 2 до 16 яиц