

robot coupe®



BATTEURS-MELANGEURS

RM 5 • RM 8



PÂTISSIERS - RESTAURANTS - TRAITEURS - COLLECTIVITÉS



FOUETTER

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

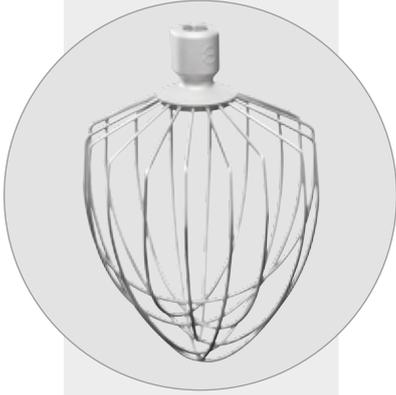


MÉLANGER - BATTRE

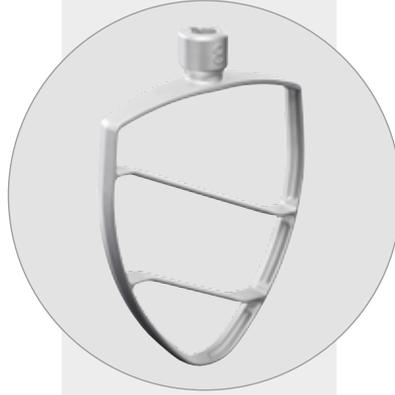
*Jusqu'à 1 kg de beurre pommade (RM 5)
Jusqu'à 1,5 kg de beurre pommade (RM 8)*



FOUET



PALETTE



SPIRALE



BATTEUR MELANGEUR RM 5

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

550 W



ERGONOMIE

Basculement de la tête pour le nettoyage des outils et une mise en place facile.

Système de verrouillage pour la sécurité. Robot-coupeur.

PERFORMANCES

Forme de l'outil qui permet de pétrir avec le profil de la cuve.

Fond de cuve très bombé pour un pétrissage de pâte et qui permet de travailler des pâtes très petites.

ROBUSTESSE

Bâti tout métallique pour une longue durée de vie et un entretien facile.

SÉCURITÉ

Ecran de protection transparent pour protéger les ouvertures pour introduction des ingrédients.

Quantités Maximales

	Pâte à pain	Beurre
RM 5	1,2 Kg	
RM 8	4 Kg	

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

NOMIE

Breveté
Robot-Coupe

pour un dégagement total
de la place naturelle de la cuve.

de la cuve breveté
Robot-Coupe

PERFORMANCE

Breveté
Robot-Coupe

travaille parfaitement
dans toute la cuve.

robot qui favorise le travail
permet la réalisation de
grandes quantités.

STABILISSE

pour une parfaite stabilité
et un maintien facile.

TRANSPARENTE

transparent avec grandes
quantités de production des produits.

Capacités maximales travaillées

	
Beurre pommade	Blancs en neige
Quantité Maxi	Quantité Maxi
1 Kg	10*
1,5 Kg	16*

BATTEUR MELANGEUR RM 8

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

700 W

Mini Cuve cutter,
exclusivité RM8



OUTILS TOUT
INOX



7,6 L

POLYVALENCE

- **Prise frontale** pour accessoires usuels.
- **Prise supérieure** pour le positionnement d'un accessoire cutter de 1,7 l uniquement valable sur le RM 8.



PÉTRIR

Jusqu'à 1,2 kg de pâte à pain (RM 5)

Jusqu'à 4 kg de pâte à pain (RM 8)



ACCESSOIRE CUTTER*

Pour réaliser facilement toutes vos petites préparations : farces, fines-herbes, émulsions, sauces, beurres composés, pulvérisations etc...

*Uniquement valable sur le RM8



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.

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

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

Polyvalence : Prise frontale pour accessoires usuels. Prise supérieure pour le positionnement d'un accessoire cutter de 1,7 litres uniquement disponible sur le RM 8.



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.



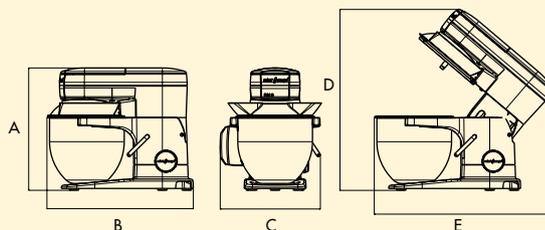
Norme CE

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
392	465	318	580	569
392	465	318	580	569



* 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.

