

robot coupe®

 **KLOPPER MENGELAAR**
RM 8

NIEUW



Banketbakkers - Restaurants - Traiteurs - Instellingen

KLOPPEN *Tot 20 eiwitten*



MENGEN - KLOPPEN

Tot 1,5 kg zachte boter



KLOPPER



PALET



HAAK



Gepatenteerd
van Robot-Coupe

ERGONOMISCH

- De kop kan gekanteld worden om de hulpstukken geheel vrij te maken en de kuip gemakkelijk op zijn plaats te brengen.
- Door Robot-Coupe gepatenteerd kuipvergrendelingssysteem.

Exclusiviteit van
Robot-Coupe

EFFICIËNTER

- De vorm van het hulpstuk sluit perfect aan op de ronding van de kuip.
- Sterk geronde kuipbodem het kneden vergemakkelijkt en de verwerking van zeer kleine hoeveelheden mogelijk maakt.



ROBUUST

- Geheel metalen onderstel voor perfecte stabiliteit en onderhoudsgemak.

VEILIG

- Transparante beschermkap met grote openingen voor de invoer van ingrediënten.

PRODUCTIEF

- Roestvrijstalen kuip met grote inhoud van 7,6 l.
- Ergonomische handgreep.

NAUWKEURIG

- Variabele snelheidsregelaar met 10 snelheidsaanduidingen van 60 tot 600 tpm.

VEELZIJDIG

- Aansluiting aan de voorzijde voor de gebruikelijke accessoires.
- Aansluiting aan de bovenzijde voor de plaatsing van een cutteraccessoire van 1,7 l.



KNEDEN *Tot 4 kg deeg*



CUTTERACCESSOIRE

Om gemakkelijk al uw kleine bereidingen te maken: vullingen, gehakte tuinkruiden, emulsies, sauzen, zachte boters, verpulverde ingrediënten enz.

Exclusiviteit



KLOPPER MENGELAAR RM 8



De voordelen:

Ergonomisch: De kop kan omhoog gekanteld worden om de hulpstukken geheel vrij te maken en de kuip gemakkelijk op zijn plaats te brengen. Door Robot-Coupe gepatenteerd kuipvergrendelingssysteem.

Efficiënt: De vorm van het hulpstuk sluit precies aan op de ronding van de kuip. Sterk geronde kuipbodem die het kneden vergemakkelijkt en de verwerking van zeer kleine hoeveelheden mogelijk maakt.

Robuust: Geheel metalen onderstel voor perfecte stabiliteit en onderhoudsgemak.

Veilig: Transparante beschermkap met grote openingen voor de invoer van ingrediënten.

Productief: Roestvrijstalen kuip met grote inhoud van 7,6 liter. Ergonomische handgreep.

Nauwkeurig: Snelheidsregelaar met 10 snelheidsaanduidingen van 60 tot 600 tpm.

Veelzijdig: Aansluiting aan de voorzijde voor de gebruikelijke hulpstukken.

Aansluiting aan de bovenzijde voor de plaatsing van een cutteraccessoire van 1,7 liter.



Aantal maaltijden:

10 tot 100



Doelgroep:

Bakkerijen - Restaurants - Traiteurs
- Instellingen



Kortom:

De efficiënte, robuuste, gemakkelijk schoon te maken RM 8 zal nauwkeurig, gemakkelijk en efficiënt aan al uw dagelijkse behoeften voldoen.

INDUCTIEMOTOR

- Industriële asynchroonmotor voor intensief gebruik voor een zeer grote bedrijfszekerheid en lange levensduur.
- Motor gemonteerd op rollagers voor geruisloze werking, zonder trillingen.
- Rechtstreekse aandrijving van de accessoire door de motor :
 - groter afgeleverd vermogen
 - geen complex aandrijfsysteem.
- Geen onderhoud : geen slijtstukken (geen koolborstels).
- Roestvrijstalen motoras.

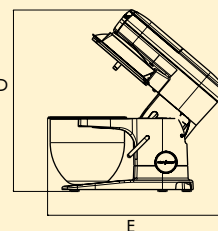
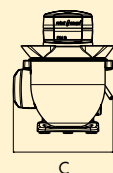
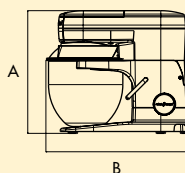


Elektrische kenmerken

	Vermogen (Watts)	Intensiteit (Amp.)
RM 8	700	230/50/1

Afmetingen (in mm)

A	B	C	D	E
392	465	318	580	569



* Raadpleeg ons voor andere voltages.

robot coupe®

GEPRODUCEERD IN FRANKRIJK DOOR ROBOT-COUPÉ S.N.C

Algemene Directie, Frankrijk, Internationaal en Marketing:

Tel.: 06 30 37 50 82 - Fax: +33 1 43 74 36 26 - Email: nederland@robot-coupe.eu

Robot-Coupe België:

Tel.: (071) 59 32 62 - Fax : (071) 59 36 04 - Email: info@robot-coupe.be - www.robot-coupe.be

www.robot-coupe.com

NORMEN:

Toestellen gelijkvormig aan:

- De bepalingen van de volgende Europese richtlijnen en aan de nationale wetgeving waarin deze richtlijnen zijn omgezet: 2006/42/CE, 2006/95/CE, 2004/108/CE, 1935/2004/CE, 10/2011/EU, «RoHS» 2002/95/CE, «DEEE» 2002/96/CE.
- De bepalingen van de volgende geharmoniseerde Europese normen alsook de normen die de voorschriften bepalen betrekking hebbend op veiligheid en hygiëne: EN 12100- 1 en 2 - 2004, EN 60204- 1 - 2006, EN 454, EN 60529-2000: IP 55, IP 34.

