robot coupe®

VISP- / BLANDNINGSMASKIN



VISP- / 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 maskin-huvud för ett enkelt byte av verktyg.

Ergonomiskt handtag.

* **Easy Guide**, skanna QR-koden.

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.

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



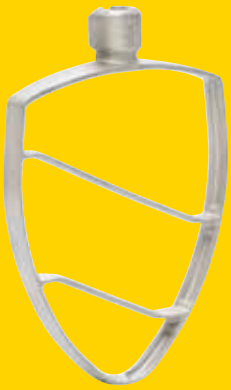
EN INNOVATION

Optimerad knådning tack vare den pantenterade 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.





DELIKATESSBUTKER, CATERING

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

RESTAURANGER

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





HOTELL

Frukostbröd, croissant, smet till äggröra och mycket annat.

robot coupe®

#THEsolution

Boostar
kreativiteten

Spar
tid

Reducerar
manuellt arbete

Minskar
svinnet



Ref.: XXX XXX - 02/2026 - Suédois

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

& Scan now Follow us

Part of french cuisine