

# *robot* *coupe*®

 **KLOPPER MENGELAAR**



# De ideale oplossing voor koks

Bent u een professional op zoek naar de **ideale klop-mengmachine** voor al uw bereidingen? De klop-mengmachines van Robot-Coupe bieden u een onvergelijkbaar werkcomfort en consistent nauwkeurige resultaten van hoge kwaliteit.



**EFFICIËNTER**



**ERGONOMISCH**



**COMFORTABEL**



**ROBUUST**

## Onze Gebruikers

### BAKKERS- BANKETBAKKERS

Voor basisbakkerij-producten, brood-specialiteiten en al uw eigen ambachtelijke innovaties.



### RESTAURATIE

Zelfgebakken broden, desserts en taarten - ideaal voor innovatieve, veelzijdige menu's.



### TRAITEURS EN EVENEMENTEN

Perfect voor buffetten, voor zowel grote als kleine gerechten, veelzijdig en met betrouwbare resultaten.



### HOTELS

Bij het ontbijt of in het restaurant, voor zowel klassiekers als desserts.



# KLOPPER MENGELAAR



Uw ideale apparaat, met een **krachtige, stille** motor, voor dagelijkse keuken- en patisseriebereidingen.

## ERGONOMISCH

Eenvoudige installatie en verwijdering van accessoires en een veiligheidsscherm voor soepel en eenvoudig gebruik.

## EFFICIËNT

De gebogen kombodem stelt u in staat zeer kleine hoeveelheden te maken.

**Nauwkeurig resultaat** dankzij de keuzeschakelaar met 10 snelheden.

**Soft Touch Handvat**

## ACCESSOIRE-AANSLUITING\*

12 mm vierkant, compatibel met standaard accessoires.

## ROBUUST

**Volledig metalen** onderstel voor perfecte stabiliteit en onderhoudsgemak. Vaatwasmachinebestendig roestvrijstalen hulpstukken en kom.

**\*\*Easy Guide**

## COMFORTABEL

**Kantelbare kop** voor volledige vrije toegang. Eenvoudige, natuurlijke vergrendeling.

\*Alle informatie met betrekking tot het gebruik van de machine is direct beschikbaar.

## 3 VEILIGHEIDSFUNCTIES

**Voldoet volledig aan de professionele norm EN 454 van 2015 met:**

Een veiligheidsscherm dat toegang tot de hulpstukken verhindert, een vergrendelingssysteem en een komdetectiesysteem

\*klopmixers zijn verkrijgbaar in twee versies: AP (met accessoire-aansluiting) en SP (zonder accessoire-aansluiting)



# RM 5

Een **krachtige, stille en ergonomische** klop- en mengmachine. Met een **kom van 5,5 liter** en roestvrijstalen hulpstukken is deze mixer een onmisbaar item voor de bereiding van ambachtelijke gerechten in professionele keukens.



Kom capaciteit 5,5 liter



Universele motor van 550 W



Variabele snelheden  
10 snelheden 90 tot 600 tpm



**RM 5 SP**



**RM 5 AP**

Ø 12 mm vierkante accessoire-aansluiting.



# RM 8

Voorzien van een **kom van 7,6 liter**, roestvrijstalen hulpstukken en dankzij de krachtige asynchrone motor levert de machine betrouwbare resultaten van hoge kwaliteit. **Robuust, stil en ergonomisch.** De RM 8 is een must-have voor koks!



Kom capaciteit 7,6 liter



Asynchrone motor 700 W



Variabele snelheden  
10 snelheden 60 tot 600 tpm



**RM 8 SP**



**RM 8 AP**

Ø 12 mm vierkante accessoire-aansluiting.

## Krachtige asynchrone motor:

- > Zeer betrouwbare motor met lange levensduur voor intensief gebruik.
- > Motor gemonteerd op kogellagers voor trillingsvrije, ultrastille werking.
- > Zeer robuuste motor, geen onderhoud nodig omdat er geen slijtageonderdelen zijn (geen koolstof). Roestvaststalen motoras.



# RM 8+5

2-in-1 klopper: RM 8 SP of RM 8 AP met een extra kom van 5,5 liter, **veelzijdig en geschikt** voor alle bereidingsvolumes.

Elke kom wordt geleverd met 3 roestvrijstalen hulpstukken.



**RM 8+5 SP**



**RM 8+5 AP**

**Waarom moet je een mixer met een 7,6 L kom en een 5,5 L kom kopen?**



- > Uitstekend geschikt voor het werken met kleine en grote volumes
- > Voor een betere organisatie van de productie
- > Minder wachten tussen twee wasbeurten





# ROESTVRIJSTALEN HULPSTUKKEN

**Roestvrijstalen** hulpstukken die perfect bij het profiel van de mengkom passen en optimale prestaties garanderen, zelfs bij kleine hoeveelheden.

## HAAK



### INNOVATIE

**Optimaal kneden** dankzij de **gepatenteerde kneder** van Robot-Coupe, die zorgt voor een gelijkmatige beweging van het deeg in de kom. De positie van het hulpstuk maakt dat de opwarming van het deeg beperkt blijft.



**Brooddeeg (63% vochtigheid)**

**RM 5:** Tot 1,2 Kg

— **RM 8:** Tot 4 Kg

## PALET



### INNOVATIE

Het gepatenteerde ontwerp van de messen en de rand van de kneder zorgen voor een **gelijkmatig kneden** van het deeg.



**Zachte boter**

**RM 5:** Tot 1 Kg

— **RM 8:** Tot 1,5 Kg

## KLOPPER



Het mengen en opkloppen zorgt ervoor dat het deeg zowel stevig als luchtig is, waardoor het **langer goed blijft**. De onderste messen zijn speciaal ontworpen voor het werken met zeer kleine hoeveelheden.

1 liter room = tot 3 liter slagroom



**Eiwitten**

**RM 5:** Van 1 tot 10 eieren

— **RM 8:** van 2 tot 16 eieren

# robot coupe®

#THEsolution



## Verwerk

gemakkelijk verse  
producten



## Bespaart

tijd



## Beperkt

het aantal  
handmatige taken



## Vermindert

het afval



Réf. : 451 615 - 07/2024 - NL



Vraag een demo aan op onze website:  
[robot-coupe.com](http://robot-coupe.com)

& Scan now  
Follow us



Gemaakt in Frankrijk