

RM8



D

3 zeer efficiënte
hulpstukken:

tot 16 eiwitten
tot 1,5 kg zachte boter
tot 4 kg brooddeeg

HULPSTUKKEN VAN ROESTVRIJ STAAL



Speciale door Robot-Coupe
gepatenteerde haak met kneedrol om
resultaten van dezelfde kwaliteit te
krijgen als met een echte bakkerstrog.

A COMMERCIËLE BESCHRIJVING

Voor het kloppen, mengen en kneden van al uw bereidingen...

B TECHNISCHE BESCHRIJVING

RM8 klopper-mengelaar - Eenfasig 230/50/1. Vermogen 700 Watt – Rotatiesnelheid 60 tot 600 tpm. Tafelmodel voorzien van een roestvrijstalen 7,6 liter kuip met handgreep. Kantelbare kop zodat men makkelijk bij alle hulpstukken kan.

C TECHNISCHE KENMERKEN

Nuttig vermogen	700 Watt
Elektrische gegevens	230V/50/1 - 4,1 Amp Stekker meegeleverd
Snelheden	60 tot 600 tpm
Afmetingen (BxDxH)	320 x 513 x 405 mm
Mate van recycleerbaarheid	95%
Nettogewicht	17 kg
Artikelreferentie	26220D

NORMEN

EN 12100-1 en 2-2004, EN 60204-1-2006, EN 454+A1
2010-02, EN 12852, EN 60529-2000 : IP55 en IP34

E PRODUCTKENMERKEN

CONSTRUCTIE

- Beschermkap van composiet materiaal
- Geheel metalen constructie met een gekoelde asynchrone motor voor een lange levensduur en perfecte stabiliteit.
- De kop kan met behulp van de hefboom gekanteld worden zodat men makkelijk bij alle hulpstukken kan.

KUIP EN HULPSTUKKEN

- Gemakkelijk te plaatsen roestvrijstalen kuip met een grote inhoud van 7,6 liter.
- Gemakkelijk te hanteren kuip met handgreep.
- Nieuw beschermdeksel in overeenstemming met de nieuwe EG normen.
- 3 roestvrijstalen hulpstukken klopper, palet en spiraal
- De vorm van het hulpstuk sluit perfect aan op de vorm van de kuip
- De sterk gebolde vorm van de kuip is gunstig voor het verwerken van het deeg en maakt het mogelijk zeer kleine hoeveelheden te verwerken met een resultaat van optimale kwaliteit.

MEEGELEVERDE ACCESSOIRES

- Een aansluiting aan de voorkant voor de gebruikelijke accessoires
- Vierkante aandrijving van 10 tot 12 mm

RM8

G

RESERVERING

230V/50/1 - snoer en aansluiting meegeleverd

