

RM 8

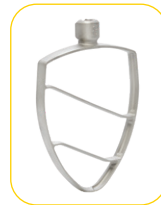
D

3 leistungsstarke
Werkzeuge:

bis zu 16 Eiweiß
bis zu 1,5 kg weiche Butter
bis zu 4 kg Brotteig



WERKZEUGE GANZ AUS EDELSTAHL



Der von Robot-Coupe patentierte Knethaken mit Teigabweiser gewährleistet die Verarbeitungsqualität einer echten Teigmixmaschine.

A

PRODUKTBESCHREIBUNG

Zum Schlagen, Verrühren und Kneten von Zutaten aller Art.

B

TECHNISCHE BESCHREIBUNG

Rührmaschine RM8 - Einphasig 230/50/1. Leistung 700 Watt - Drehzahl 60 bis 600 U/min. Tischmodell inklusive 7,6-Liter-Edelstahlschüssel mit Handgriff. Oberteil lässt sich mitsamt dem eingesetzten Werkzeug nach hinten kippen.

C

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Nutzleistung	700 Watt
Elektrische Daten	230/50/1 - 4,1 Amp Stecker mitgeliefert
Drehzahl	60 bis 600 U/min
Abmessungen (B/T/H)	320 x 513 x 405 mm
Recyclebarkeit	95%
Nettogewicht	17 kg
Artikelnummer	26230D

NORMEN 

2006/42/CE, 2014/30/UE, 2011/65/UE, 2012/19/UE,
1907/2006/CE, 1935/2004/CE, 2023/2006/CE, 10/2011/UE
EN ISO 12100, EN 60204-1, EN 60529: IP 34, EN 454

E

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

GEHÄUSE

- Oberteil aus Verbundwerkstoff
- Ganzmetallgehäuse, ausgestattet mit Asynchronmotor mit Lüftung, besonders langlebig und absolut stabil.
- Das Oberteil lässt sich mithilfe eines Hebels mitsamt dem eingesetzten Werkzeug nach hinten kippen.

SCHÜSSEL UND WERKZEUGE

- Die 7,6-Liter-Edelstahlschüssel ist leicht einzusetzen.
- Der benutzerfreundliche Handgriff ist leicht zu handhaben.
- Die neue Schutzhaube entspricht den neuen Europäischen Normen.
- 3 Werkzeuge aus Edelstahl: Besen, Rührer und Knethaken
- Design des Werkzeugs vollständig auf die Form der Schüssel abgestimmt.
- Die ausgeprägte Wölbung des Schüsselbodens ist besonders beim Kneten von Vorteil und ermöglicht auch die Verarbeitung sehr kleiner Mengen.

RM 8

G

ZEICHNUNGEN & ABMESSUNGEN

230 V/50/1 - Kabel und Stecker mitgeliefert

