

Wszechstronność, na której możesz polegać!

Mikser planetarny RM 8 daje Ci pełną swobodę w codziennej pracy w kuchni. Sprawdza się nawet przy małych porcjach. Pozwala pracować z różnymi masami: wyrobisz ciasto chlebowe, utrzysz masło czy ubijesz białka na sztywno. Pracujesz precyzyjnie i powtarzalnie, a ustawienia dobierasz szybko, bez wybijania się z rytmu serwisu.



Profesjonalny mikser planetarny RM 8 do codziennej pracy w kuchni.



GASTRONOMIA KOMERCYJNA

Ułatwia codzienną produkcję pieczywa, ciast, mas i deserów. Pomaga utrzymać powtarzalną jakość i sprawnie realizować zmienne menu.



HOTELE

Wspiera przygotowania śniadań i serwisu restauracyjnego. Przyspiesza pracę przy ciastach, kremach i dodatkach, zapewniając stały efekt.



PIEKARNIE I CUKIERNIE

Umożliwia przygotowanie podstawowych wyrobów, specjalnych rodzajów chleba oraz nowoczesnych wariantów tradycyjnych receptur.



CATERING

Usprawnia utrzymanie powtarzalności menu na eventy. Skracza czas produkcji, m.in. kremów i musów, bitych śmietany, ciast oraz dipów i sosów.

Dlaczego warto?



Solidna konstrukcja

Masz do dyspozycji w pełni stalowy korpus, który zapewnia wysoką stabilność podczas pracy oraz szybkie i wygodne czyszczenie. Asynchroniczny silnik w RM 8 jest przygotowany do intensywnej eksploatacji. Urządzenie działa cicho i z ograniczonymi wibracjami, co poprawia komfort na stanowisku. Silnik także wyróżnia się wysoką trwałością i nie wymaga konserwacji, a wał ze stali nierdzewnej oraz wentylowany korpus wspierają stabilną, niezawodną pracę.



Bezpieczeństwo

Pracujesz zgodnie z wymaganiami normy EN 454. Osłona zgodna z normami CE ogranicza dostęp do pracujących akcesoriów. Opatentowany przez Robot-Coupe system mocowania zapewnia pewne osadzenie miski, a czujnik, który ją wykrywa dodatkowo zwiększa bezpieczeństwo na stanowisku.



Komfort i ergonomia

Odpowiednia masa urządzenia stabilizuje pracę, a jednocześnie pozwala wygodnie przenosić mikser na stanowisku. Głowicę odchylasz o 42°, więc wkładasz i wyjmujesz misę oraz zdejmujesz końcówki sprawnie i szybko, co skracza czas obsługi między zadaniami. Prędkość zmieniasz od razu, bez wchodzenia w menu i bez przerywania pracy, co przyspiesza realizację zleceń i ułatwia wdrożenie pracowników.



Wydajność

Misa o pojemności 7,6 l sprawdza się w codziennych zadaniach. Wyprofilowane dno ułatwia przygotowanie także bardzo małych porcji bez utraty jakości. Końcówki dopasowane do kształtu miski zapewniają dokładne mieszanie i powtarzalny efekt. Precyzyjne ustawienia dobierasz manualnym pokrętkiem z 10 poziomami prędkości od 60 do 600 obr./min, dzięki czemu łatwo dopasujesz pracę do mas, kremów i ciast.

Odkryj możliwości i wyposażenie:

Nr katalogowy	712008
Model	Mikser planetarny RM 8
Moc	700 W
Napięcie	230 V
Prędkość	10 poziomów prędkości od 60 do 600 obr./min
Silnik	Asynchroniczny
Obudowa silnika	W pełni metalowy korpus
Dzieża	Pojemność 7,6 l Ze stali nierdzewnej z uchwytem
1 Oslona zabezpieczająca	Materiał kompozytowy Z otworem do dodawania składników
2 Pokrętko	Manualne
3 Akcesoria ze stali nierdzewnej	W zestawie: misa, różga, mieszadło, hak
Masa netto	17 kg
Masa brutto	18 kg
Wymiary (dł. x gł. x wys.)	320 x 513 x 405 mm



	Dzieża	Różga	Mieszadło	Hak
Nr kat.	712019	712039	712038	712037
Opis	Wyprofilowana dzieża z ergonomicznym uchwytem. Końcówki dopasowane do kształtu misy; pracują blisko jej dna, dzięki czemu mieszanie jest dokładne.	Różgę zaprojektowano do pracy nawet z bardzo małymi porcjami.	Opatentowane mieszadło stale przesuwają masę do środka misy.	Innowacyjny hak sprawnie wyrabia ciasta, a jego odpowiednie położenie ogranicza nadmierne nagrzewanie masy.
Zastosowanie	Sprawdza się w codziennej pracy w kuchni i cukiernictwie, gdy liczy się powtarzalny efekt i wygodna obsługa.	Ubijanie białek na sztywno. Przygotowanie kremu chantilly, ciasta naleśnikowego.	Przygotowanie mas typu kruche ciasto, masy sernikowej oraz purée. Ucieranie masła smakowego. Szarpanie wołowiny.	Wyrobienie ciast, takich jak chlebowe, bazowe, drożdżowe (brioche) oraz kruche.
Efekt w pracy	Zaokrąglony kształt ułatwia równomierne wyrabianie i pozwala wygodnie pracować także z niewielką ilością składników.	Funkcja mieszania i ubijania sprawia, że składniki są zarówno ubite, jak i puszyste.	Efektywne mieszanie to jednolita konsystencja mieszanych składników.	Równomierne wyrabianie ciasta wewnątrz misy.
Parametry	Pojemność 7,6 l	1 l śmietany to 3 l bitej śmietany	Do 1,5 kg masła smakowego	Do 4 kg ciasta chlebowego (60% nawodnienia)

W tabeli są podane przykładowe zastosowania.

Akcesoria ze stali nierdzewnej oraz osłonę możesz myć w zmywarce.

Sprawdź naszą ofertę i wybierz sprzęt, który usprawni pracę w profesjonalnej kuchni!

infolinia:
801 40 50 63* / 22 517 15 75

stalgaast.com
stalgaast@stalgaast.com

Skontaktuj się z nami lub z Partnerem Handlowym Stalgast!

* Koszt połączenia zgodny z taryfą operatora oraz cennikiem dla numerów 801.

Stalgast sp. z o.o., Promenada Business Center, ul. Ostrobramska 75C, lokal 6.02, 04-175 Warszawa.