

SKU: 1534780

Robot-Coupe

Frullatore Immersione per piccole preparazioni Modello MINI MP 240 V.V. COMBI con frusta



Descrizione

Frullatore Immersione Robot coupe

Piccole dimensioni, maxi prestazioni! Speciale salse, emulsioni e piccole preparazioni.

- Prestazioni: Coltello ideato per una qualità di miscelatura ottimale.
- Robustezza: Fusto, campana, blocco motore e attrezzi interamente in inox per una maggiore durata dell'apparecchio.
- Igiene: Coltello e fusto smontabili per un'igiene perfetta, dispositivo brevettato Robot-Coupe.
- Ergonomia: Forma della maniglia studiata appositamente per un'ottima presa dell'apparecchio e una lavorazione senza fatica. Sistemazione pratica del mixer e degli attrezzi.
- L'Aeromix: Utensile brevettato appositamente per realizzare in pochi secondi spume leggere e voluminose con un'ottima tenuta sul piatto.
- Flessibilità di utilizzo: Variatore di velocità facilmente accessibile e preciso per una selezione della velocità facile a seconda della consistenza voluta.

Specifiche tecniche

- Potenza 290 W
- Tensione Monofase 230 V
- Velocità da 2000 a 12500 giri/min in funzione mixer, da 350 a 1560 giri/min in funzione frusta
- Coltello smontabile Sì
- Coltello, campana e fusto Lunghezza 240 mm - interamente in inox
- Campana smontabile Sì
- Piede(i) smontabile(i) Sì
- Peso netto (kg) 1,5
- Peso lordo (kg) 2
- Accessorio(i) Aeromix in inox,
- Supporto a parete in inox Incluso

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Diametro Prodotto	7,8
Lunghezza (cm)	53.5