

SKU: R10VV

Robot-Coupe

Cutter da banco Potenza 2600 W con variatore di velocità Modello R10 V.V.



Descrizione

Cutter Professionale

Cutter ideale per la preparazione di salse, triti di carne, pesce, cipolle o erbe speziate.

Specifiche Prodotto

- Potenza 2600 W
- Alimentazione Monofase 230 V
- Variatore di velocità
- Velocità da 300 a 3500 giri/min
- Capacità vasca 11,5 lt
- Vasca in acciaio inox

- Impugnatura soft touch per una maggiore comodità e presa
- Possibilità di aggiungere liquidi in fase di preparazione
- Dimensioni cm L34,5 x P56 x H66
- Coltello liscio inox in dotazione con 3 lame lisce smontabili e regolabili (per triti grossolani, fini e salse e omogeneizzati)
- Necessita un collegamento a un interruttore differenziale salvavita di tipo A

Optional

- Coltello dentato SPECIALE frantumazioni pasticceria (per impasti e frantumazioni)
- Coltello dentato fine SPECIALE erbe spezie (per triti di erbe e spezie polverizzate)

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	66
Capacità LT	11.5
Lunghezza (cm)	34,5
Profondità (cm)	56