

SKU: R2B

Robot-Coupe

Cutter da banco Potenza 550 W Modello R2B



Descrizione

Cutter Professionale

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

Specifiche Prodotto

- Potenza 550 W
- Alimentazione Monofase 230 V
- Velocità 1500 giri/min
- Capacità vasca 2,9 lt
- Vasca in ABS (foto 1) o vasca in acciaio inox (foto 2)
- Impugnatura soft touch per una maggiore comodità e presa
- Possibilità di aggiungere liquidi in fase di preparazione
- Dimensioni cm L20 x P28 x H35
- Coltello liscio inox in dotazione (per triti grossolani, fini e salse e omogeneizzati)

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)	35
Capacità LT	2,9
Lunghezza (cm)	20
Profondità (cm)	28