

SKU: R4VV

Robot-Coupe

Cutter da banco Potenza 1000 W con variatore di velocità Modello R4 V.V.



Descrizione

Cutter Professionale

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

Specifiche Prodotto

- Potenza 1000 W
- Alimentazione Monofase 230 V
- Variatore di velocità
- Velocità da 300 a 3500 giri/min
- Capacità vasca 4,5 lt
- Vasca in acciaio inox spazzolato

- Impugnatura soft touch per una maggiore comodità e presa
- Possibilità di aggiungere liquidi in fase di preparazione
- Dimensioni cm L22,5 x P30,5 x H46
- 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)	46
Capacità LT	4,5
Lunghezza (cm)	22,5
Profondità (cm)	30,5