

SKU: R52V

Robot-Coupe

Cutter da banco Potenza 1500 W con due velocità Modello R5-2V



Descrizione

Cutter Professionale

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

Specifiche Prodotto

- Potenza 1500 W
- Alimentazione Trifase 400 V
- Velocità 1500 giri/min e 3000 giri/min
- Capacità vasca 5,9 lt
- Vasca in acciaio inox spazzolato
- Timer con funzione conto alla rovescia e cronometro
- Impugnatura soft touch per una maggiore comodità e presa
- Possibilità di aggiungere liquidi in fase di preparazione
- Dimensioni cm L28 x P35 x H49
- 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)	49
Capacità LT	5,9
Lunghezza (cm)	28
Profondità (cm)	35