

SKU: R5VV

Robot-Coupe

Cutter da banco Potenza 1500 W con variatore di velocità Modello R5 V.V



Descrizione

Cutter Professionale

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

Specifiche Prodotto

- Potenza 1500 W
- Alimentazione Monofase 230 V
- Variatore di velocità
- Velocità da 300 a 3500 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