

SKU: R7VV

Robot-Coupe

Cutter da banco Potenza 1500 W con variatore di velocità Modello R7 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 7,5 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 H52
- Coltello liscio inox in dotazione con lame lisce smontabili e regolabili (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)	52
Capacità LT	7,5
Lunghezza (cm)	28
Profondità (cm)	35