

SKU: ROBOTCOOK

Robot-Coupe

Robot che cucina per professionisti Modello ROBOT COOK potenza motore 1800 Watt



Descrizione

Cutter con sistema di cottura

Il primo robot che cucina per professionisti! Omogeneizzare, frantumare, frullare, tritare, mescolare, impastare, sono tutte funzioni realizzate alla perfezione da Robot Cook®. A questo si aggiunge una potenza di riscaldamento modulabile, fino a circa 140°C. La grande capacità della vasca permette di produrre in quantità sufficiente per adattarsi alle esigenze dei professionisti.

E' POSSIBILE RICHIEDERE UNA DIMOSTRAZIONE GRATUITA

DATI TECNICI

- Temperatura di cottura fino a 140° C
- Precisione di riscaldamento +0° / -1° C
- Multifunzione: omogeneizza, frantuma, frulla, trita, mescola, impasta e cuoce
- N. 2 lame: coltello micro dentato per la funzione blender e coltello liscio per la funzione cutter
- Motore asincrono industriale ad uso intensivo per una grandissima affidabilità e durata Pala raschiatrice su vasca e coperchio per preparazioni più delicate e omogenee
- 4 funzioni velocità:
- Vasca, coltello e coperchio lavabili in lavastoviglie
- Velocità variabile da 100 a 3500 giri/min
- Possibilità di programmare 9 ricette
- Alta velocità: impulsi/turbo da 4500 giri/min
- Potenza W 1800
- Velocità di miscelazione R-MIX da 100 a 500 giri/min
- Alimentazione monofase 230V/1/50hz
- Velocità intermittente: rotazione del coltello ogni 2 secondi a velocità lenta
- Dimensioni cm L 22,6 x P 33,8 x 52,2h
- Capacità vasca cutter in ACCIAIO INOX lt 3,7 con impugnatura
- Peso Kg 15
- Capacità liquida lt 2,5

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	52.2
Capacità LT	3,7
Lunghezza (cm)	22.6
Profondità (cm)	33.8
Temperatura °C	Fino a 140