

robot coupe®



COMBINÉ CUTTER COUPE-LÉGUMES R301 ULTRA 70 COUVERTS 230 W 230V ROBOT COUPE

Combiné cutter coupe-légumes R301 Ultra 70 couverts 230 W 230v Robot Coupe. Convient pour tous types de coupe, ce robot en inox en regroupe 3 à lui tout seul ! Un indispensable dans votre cuisine, grâce à ses multiples fonctions, il vous permettra d'effectuer toutes vos tâches rapidement et efficacement. Seulement quelques minutes suffisent pour couper vos légumes, réaliser une mayonnaise ou hacher un steak ! BLOC MOTEUR : - Moteur asynchrone - Fonction pulse.

VENDU PAR : 1 PIÈCES

Stocké

LES POINTS FORTS

- ✓ 3 Appareils en 1 ! 1 accessoire Cutter, 1 accessoire Coupe-Légumes et en option 1 Kit Cuisine (fonction coulis et presse-agrumes) s'adaptant sur un même bloc moteur.
- ✓ Indispensable : Il hache, broye, émulsionne, pétrit, et grâce à sa gamme de 23 disques en inox, il réalise des émincés, râpés, julienne et bâtonnets avec une qualité de coupe optimale.
- ✓ Performant : 1 à 2 minutes suffisent pour réaliser une mayonnaise, un steak tartare, une purée de carottes ou une compote de pommes.

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Matière(s): inox
Longueur: 325 mm
Hauteur: 550 mm
Profondeur: 300 mm
Poids: 15000 g
Contenance / Capacité (débit): 15 L
Produit personnalisable: Non
Pays de fabrication: FRANCE
Nomenclature douanière: 84388099
EAN Unitaire: 7321011612789
Puissance: 230 W
Vitesse: 650 tours/min
Sur pied(s) ? : Sans pied(s)

DONNÉES LOGISTIQUES

Poids palette: 151 kg

UTILISATION / SPÉCIFICITÉS



Made in
France

CERTIFICATS / NORMES / DÉMARCHES



CE



Contact Ali-
mentaire