Restaupro.com
Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Robot culinaire - 12 L

Maxima



Description

Ce robot ménager commercial vous permet de gagner beaucoup de temps dans votre cuisine professionnelle. Il peut couper et mélanger divers produits rapidement et facilement. Il peut être utilisé pour des aliments tels que la viande et le poisson, les légumes et les fruits, les noix, les fruits secs, le fromage et le chocolat. Ce robot permet également de mélanger les aliments pour obtenir de délicieux pesto, sauces, mélanges d'herbes et vinaigrettes. Vous pouvez même préparer des farces à base de viande avec ce robot. Cet appareil offre deux vitesses de traitement, 1500 et 2800 tours/minute, et dispose d'une fonction de pulsation.

Simplicité d'utilisation

Ce robot professionnel est très facile à utiliser. Placez vos ingrédients dans le grand bol en acier inoxydable. Placez ensuite le couvercle sur l'appareil et serrez les loquets de sécurité sur le côté du bol. L'interrupteur de sécurité empêche l'appareil de fonctionner avant que le couvercle ne soit correctement fermé. Il est important de ne mettre les ingrédients dans le bol que lorsque l'appareil est éteint. Ce robot dispose également d'un couvercle transparent qui vous permet de suivre l'évolution de votre travail. Une ouverture dans le couvercle vous permet d'ajouter en toute sécurité d'autres ingrédients tels que de l'huile, de l'eau ou du lait. Grâce aux lames lisses en double "S" en acier inoxydable, ce robot coupe facilement toutes sortes d'aliments. Le cutter est équipé d'un grattoir pour nettoyer les parois et le couvercle. Une fois la préparation terminée, vous pouvez déverrouiller le bol en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Ce robot est

Caractéristiques

Garantie 1 an sur les pièces incluse

Restaupro.com
Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
équipé de quatre pieds en caoutchouc qui lui permettent de rester fermement en place lorsqu'il est utilisé. Si le robot ne fonctionne pas correctement, vous pouvez appuyer sur le bouton de réinitialisation. **Facile à nettoyer** La surface lisse en acier inoxydable de ce robot peut être facilement nettoyée pour éliminer les résidus alimentaires. Avant de procéder au nettoyage, débranchez d'abord l'appareil et retirez les pièces détachées. Le boîtier en acier inoxydable peut être nettoyé à l'aide d'un chiffon humide. Essuyez les autres pièces avec un chiffon et un détergent doux, puis rincez à l'eau tiède. Après le nettoyage, assurez-vous que tout est sec avant de remonter l'appareil. Caractéristiques • Équipé d'un interrupteur de sécurité • Comprend deux vitesses • Équipé d'une fonction d'impulsion • Double lame en S en acier inoxydable • Couvercle transparent avec ouverture pour verser les liquides Caractéristiques du produit • Poids net : 28 kg • Capacité du bol : 12l • Dimensions : L41 x P38 x H62cm L41 x P38 x H62cm • Vitesse : 1500 - 2800RPM • 230V / 50Hz / 1 Phase 2200W	