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

Robot culinaire - 6 L

Maxima



Description

Vous gagnerez beaucoup de temps dans la cuisine de restauration avec ce robot de cuisine professionnel. Sans tracas, ce cutter coupe et mélange divers produits, notamment de la viande et du poisson, des légumes et des fruits, des noix, des fruits secs, du fromage et du chocolat. Ce hachoir permet également de préparer de délicieux pesto, tapenade, sauces, mélanges d'herbes et vinaigrettes. Même la préparation des garnitures pour les plats de viande est facile avec ce robot culinaire et peut être réalisée avec la texture souhaitée. La vitesse est réglable entre 1100 et 2800 tr/min.

Robot de cuisine facile à utiliser

Ce robot de cuisine professionnel est très facile à utiliser. Le grand bol en acier inoxydable d'une capacité de 6 litres est l'endroit où mettre tous les ingrédients dont vous avez besoin. Placez ensuite le deskel sur le cutter et serrez les deux loquets de sécurité à côté du bol. Le levier situé sur le dessus du couvercle sert de sécurité supplémentaire pour travailler en toute sécurité avec cet appareil. Il est important de ne mettre les ingrédients dans le bol que lorsque l'appareil est éteint. Le cutter possède également un couvercle transparent qui vous permet de voir la progression. Il y a également une ouverture de recharge dans le couvercle pour ajouter des ingrédients supplémentaires en toute sécurité. Grâce à la lame en forme de S en acier inoxydable, ce robot culinaire coupe toutes sortes de produits avec facilité.

Avec pieds en caoutchouc

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
Ce puissant robot culinaire est fabriqué en acier inoxydable et grâce à ses surfaces lisses, vous pouvez facilement éliminer les résidus alimentaires. Le bol a des coins arrondis ainsi que les poignées, les résidus ne restent donc pas dans les coins mais peuvent être essuyés rapidement. Avant le nettoyage, débranchez l'appareil et retirez les pièces détachées. Le boîtier en acier inoxydable peut être nettoyé avec un chiffon légèrement humide. Nettoyez les autres pièces avec un détergent doux et rincez-les à l'eau chaude. Après le nettoyage, assurez-vous que tout est sec avant de remonter le robot. Le robot culinaire est doté de quatre pieds en caoutchouc et reste fermement en place lorsqu'il est utilisé. • Cutter professionnel pour la restauration • Bonne qualité avec des finitions de luxe • Avec un bol en acier inoxydable de 6,0 l (capacité de charge : 3,5L) • Cockpit avec coins et poignées rondes • Boîtier entièrement en acier inoxydable • Avec deux interrupteurs de sécurité • Équipé d'une lame en acier inoxydable en forme de S • Couvercle en plastique transparent • Équipé d'une ouverture de recharge • Repose sur quatre pieds en caoutchouc • Facile à nettoyer • Poids net : 19 kg • Dimensions : B56,5 x D36,5 x H44cm • Vitesse variable 1100-2800RPM • 230V/50Hz/1Phase 1800W • Convient pour le traitement de : • Viande et poisson • Fruits et légumes • Noix • Fruits secs • Fromage • Chocolat • Etc. etc. Idéal pour la production de : • Pesto • Tapenade • Sauces • Mélanges d'assaisonnement	

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

Description	Caractéristiques
• Garnitures • Vinaigrettes • Alimentation par sonde • Etc. etc.	