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

Robot culinaire - 9 L

Maxima



Description

Ce robot culinaire professionnel de 9 litres est un ajout bienvenu dans toute cuisine professionnelle. Il peut couper et mixer divers ingrédients tels que la viande, le poisson, les noix, les fruits, le fromage et le chocolat. En outre, il est très pratique pour préparer du pesto, des vinaigrettes, des sauces, de la tapenade et des mélanges d'épices. Comme vous pouvez régler la vitesse entre 1100 et 2800 tours/minute, vous pouvez préparer des farces pour les plats de viande et de pâtes avec la texture souhaitée.

Travailler en toute sécurité grâce à des précautions supplémentaires

Il est très facile de hacher les ingrédients dans ce processeur facile à utiliser. Il suffit de placer tous les ingrédients que vous souhaitez hacher dans le grand bol en acier inoxydable. Placez ensuite le couvercle sur le bol et utilisez les deux loquets de sécurité du robot pour le fixer fermement. Cela permet d'éviter les accidents et de s'assurer que tous les ingrédients restent dans le bol. Enfin, fermez le couvercle à l'aide du levier situé sur le dessus du couvercle. Le couvercle transparent comporte une ouverture de recharge pratique pour ajouter des ingrédients supplémentaires en toute sécurité. Les ingrédients sont traités sans effort grâce à la lame en forme de S fabriquée en acier inoxydable.

Pieds en caoutchouc

Ce robot robuste est équipé de pieds en caoutchouc pour une meilleure adhérence, ce qui vous permet de travailler de manière

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
encore plus sûre. Le nettoyage du robot est simple, grâce aux pièces en acier inoxydable. De plus, le bol et les poignées ont des coins arrondis afin que les particules alimentaires ne s'accumulent pas dans les coins. Débranchez d'abord le robot culinaire, puis retirez les pièces. Le boîtier en acier inoxydable du robot peut être nettoyé avec un chiffon légèrement humide. Utilisez ensuite un détergent doux et de l'eau chaude pour nettoyer toutes les pièces. Séchez tout soigneusement avec un chiffon sec avant de réassembler l'appareil pour la prochaine utilisation. • Coupeur professionnel pour la restauration • Bonne qualité avec des finitions de luxe • 9.bol en acier inoxydable de 0L (Capacité de charge 4,6L) • Cockpit avec coins arrondis et poignées • 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 : 21kg • Dimensions : B57 x D38,5 x H46cm • 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 créer : • Pesto • Tapenade • Sauces • Mélanges d'assaisonnement • Garnitures • Vinaigrettes • Alimentation par sonde • Etc. etc.	