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

Robot culinaire - 50 L

Maxima



Description

Vous pouvez gagner beaucoup de temps dans votre cuisine professionnelle grâce à ce robot de cuisine commercial. Il coupe et mélange divers produits sans aucun problème. Les aliments qui lui conviennent sont la viande et le poisson, les légumes et les fruits, les noix, les fruits secs, le fromage et le chocolat. Ce robot mélange également les aliments pour en faire de délicieux pesto, des sauces, des mélanges d'herbes et des vinaigrettes. Vous pouvez même préparer des farces à base de viande avec ce robot de cuisine. L'appareil offre deux vitesses de traitement, 1500 et 3000 tours/minute, pour des textures différentes.

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 le verrou de sécurité à côté du bol. Il est important de ne mettre les ingrédients dans le bol que lorsque l'appareil est éteint. Le processus est également doté d'un couvercle transparent afin que vous puissiez voir l'avancement de votre tâche. Il y a également une ouverture dans le couvercle, ce qui vous permet d'ajouter en toute sécurité d'autres ingrédients comme de l'huile, de l'eau ou du lait. Grâce aux quatre lames en acier inoxydable, ce robot coupe facilement toutes sortes de produits alimentaires. Après le traitement, vous pouvez soulever le bol à l'aide du bras inclinable. Ce robot est doté de quatre pieds en caoutchouc afin qu'il reste bien en place sur le sol lorsqu'il est en marche.

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
Facile à nettoyer Ce puissant robot est fabriqué en acier inoxydable robuste et, grâce à ses surfaces lisses, vous pouvez facilement éliminer les résidus alimentaires. Avant de le nettoyer, 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 remettre l'appareil en place. Caractéristiques • Boîtier entièrement en acier inoxydable • Deux vitesses • Quatre lames en acier inoxydable • Couvercle transparent Caractéristiques du produit • Poids net : 155 kg • Capacité du bol : 50L • Dimensions : L58 x P88 x H113cm • Vitesse : 1500-3000RPM • 400V / 50Hz / 3 Phase 6000W Ce produit est fourni sans prise. Veuillez noter que l'ampérage est plus élevé que d'habitude, à savoir 32A. Inclus • Outil d'extraction des couteaux • Accessoire pour découper la cuvette • Joint pour couvercle transparent • Spatule • Couvercle	