

## RB76 ROBOT MULTIFUNZIONE



### DESCRIZIONE

Con il robot RB76, è possibile risparmiare tempo in cucina riducendo le operazioni di pre-taglio: grazie all'ottima capacità di carico di 1200 cc, questa unità è in grado di contenere ingredienti grandi e piccoli, lasciandoti maggiore libertà durante la preparazione delle tue ricette preferite. Tecnicamente innovativo ed esteticamente moderno, il robot da cucina RB76 può trovare facilmente spazio in cucina e sul piano di lavoro grazie alla sua struttura verticale, mentre il suo design compatto ti consentirà di riporlo comodamente e senza occupare troppo spazio dopo l'utilizzo. La potenza di 600 watt abbinata alle 2 velocità di lavorazione garantiscono ottimi risultati in ogni occasione: perfetto per mescolare, omogeneizzare e per creare un'emulsione perfetta, grazie alla completezza dei suoi accessori questo robot è lo strumento ideale anche per tritare, macinare e sminuzzare carne e pesce, grattugiare pane e formaggio, passare le patate, affettare e tagliare a julienne le verdure, sbriaciare erbe aromatiche e sbattere e montare a neve le uova. Gli accessori di taglio e la ciotola sono completamente smontabili per garantire una facile e veloce pulizia.

### CARATTERISTICHE TECNICHE

- |  |   |
|--|---|
| ✓ Ciotola di lavorazione capiente: 1200cc  | ✓ 2 velocità/potenza  |
| ✓ Funzione turbo ad intermittenza  | ✓ Doppia sicurezza nell'incastro del contenitore e nel coperchio. |
| ✓ 2 dischi reversibili INOX per affettare e julienne, per grattugiare e passare le patate  | ✓ Accessorio planetario per sbattere e montare                    |
| ✓ Accessori: Lama in acciaio inox, lama in plastica, supporto per lame, 2 dischi di taglio, planetario, accessorio per montare, contenitore, coperchio con premicibo | ✓ Piedini antiscivolo con ventosa                                 |
| ✓ Alimentazione: AC 220-240V ~ 50/60 Hz  | ✓ Potenza: 600 W  |
| ✓ Dimensioni (L x H x P): 230 x 380 x 200 mm   |   |