

robot coupe®

Novidades



ROBOT COUPE RM 8 SP

La solución ideal para los chefs.

La nueva Robot Coupe 8 SP es una batidora-amasadora profesional compacta, robusta y silenciosa.

Robot Coupe - Batidora amasadora, 7,6 L.
Ref.: 4008024
u/c: 1



CASA EL ARTE DE LA HOSTELERÍA
DELFIN

- **700W**
- **Estructura metálica** ultra resistente.
- **10 velocidades** variables de 60 a 600 rpm.
- **Funcionamiento silencioso** y potente gracias a su motor de inducción.
- **Cuba de acero inoxidable** con una **capacidad de 7,6 L. Apta para lavavajillas.**
- **Forma de la cuba muy abombada** que facilita el amasado y permite procesar cantidades muy reducidas.
- **Fácil limpieza** y manejo ergonómico.
- Incluye batidor de varillas, paleta mezcladora y gancho amasador de acero inoxidable **aptos para lavavajillas.**



Paleta mezcladora



Batidor de varillas



Gancho amasador

COCINA