

► Bravosimac 4Lame FP 770

Food Processor - Frullatore - Impastatore - Emulsionatore




Bravosimac
4 Lame



- Esclusivo sistema di taglio formato da due distinti gruppi di coltelli multiuso a doppia lama ed in acciaio inox, sovrapponibili per un utilizzo combinato.
- 4 lame al posto delle tradizionali due per poter tritare, sminuzzare e frullare meglio e prima anche grandi quantità.

- Due distinti set di coltelli 4 Lame: per l'utilizzo nella ciotola food processor e per l'utilizzo nella caraffa frullatore.
- Il gruppo motore è posto nel braccio superiore, che ha un movimento orizzontale a semicerchio. Inserire o togliere la ciotola e la caraffa è molto pratico e veloce.
- Potenza 900 W.
- Regolazione elettronica fino a 10 velocità di lavorazione. Funzione Pulse.
- Ciotola del food processor in plastica, con capacità di 2,2 l.
- Caraffa del frullatore e per la centrifuga in plastica, con capacità di 1,5 l.
- In dotazione: ciotola e caraffa con specifici coperchi, disco emulsionatore, spatole impastatrici, disco porta lame, lama per taglio a fiammifero, per grattugiare fine, per affettare fine, per affettare grosso, per sminuzzare fine, per sminuzzare grosso, spatola.
- Sicurezza che blocca il funzionamento se gli accessori sono mal inseriti, assenti o il braccio del motore non è posizionato correttamente.
- I coperchi per la ciotola, per il frullatore e per la centrifuga, oltre al foro di alimentazione ed il pressino/dosatore, sono dotati di guarnizioni che assicurano una perfetta chiusura.



Specifico gruppo 4Lame per l'utilizzo come frullatore.



Movimento a semicerchio del braccio motore



Regolazione delle velocità di lavorazione. Funzione Pulse



Le 6 lame sono sempre a posto grazie al pratico vano a cassetto

► Bravosimac 4Lame FP 770

Accessori in dotazione



- Ciotola in vetro con capacità di 2,2 l e 4Lame. Il coperchio, con tubo di alimentazione e misurino/pressino, è completato con una guarnizione.



- Caraffa in vetro con capacità di 1,5 l e 4Lame. Il coperchio, con tubo di alimentazione e misurino/pressino, è completato con una guarnizione.



- Disco emulsionatore per montare la panna o gli albumi d'uovo. Ideale per lavorare le uova e pastelle varie.



- Spatole impastatrici per mescolare e preparare gli impasti per torte, pane etc. oppure salse, pastelle e creme per dolci.



- Disco porta lame e 6 lame in acciaio inox. Lama per taglio a fiammifero. Lama per grattugiare fine. Lama per affettare fine. Lama per affettare grosso. Lama per sminuzzare fine. Lama per sminuzzare grosso.



- Pratica spatola per recuperare anche i residui più piccoli di cibo o di pastella che possono rimanere nel fondo della ciotola o della caraffa.