

## Mini MP 240 V.V.



CAMPANA  
INTERAMENTE  
IN INOX

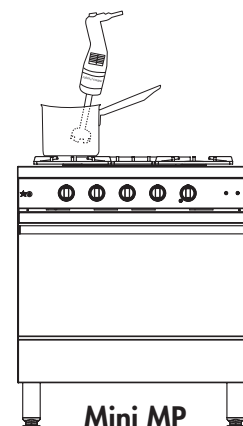


D

Capacità della pentola:

Fino a 15 litri

► Speciale per  
piccole dosi



Mini MP

## A DESCRIZIONE COMMERCIALE

Per la realizzazione di tutte le vostre zuppe, vellutate, minestre, purè di verdure e mousse di frutta. Speciale "Salse, emulsioni e piccole preparazioni".

## B DESCRIZIONE TECNICA

Mixer a immersione Mini MP 240 V.V. – Monofase 230/50/1. Potenza 290 Watt – Velocità variabile da 2000 a 12500 giri/min. Coltello, campana e fusto in inox lungo 240 mm.

## C CARATTERISTICHE TECNICHE

Potenza utile	290 Watts
Dati elettrici	Monofase 230V/50/1 2,1 Amp – Spina fornita
Velocità variabile	2000 a 12500 giri/min
Tasso di riciclabilità	95%
Peso netto	1,5 kg
Articolo	34760

## NORME

EN 12100-1 e 2-2004, EN 60204-1-2006, EN 12853,  
EN 60529-2000 : IP55 e IP34

## E CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

## BLOCCO MOTORE

- Potenza 290 Watt.
- Blocco motore in inox con aperture di ventilazione sulla parte superiore per una tenuta stagna perfetta.
- Velocità variabile da 2000 a 12500 giri/min.
- Forma dell'impugnatura studiata per una presa migliore dell'apparecchio e per lavorare senza stancarsi.
- Aeromix per la realizzazione rapida di spume leggere e voluminose con un'eccellente tenuta sul piatto

## FUSTO E CAMPANA

- Coltello, campana e fusto interamente in inox lungo 240 mm.
- Piede con campana e coltello smontabili, dispositivo esclusivo brevettato Robot-Coupe.

## ACCESSORI INCLUSI

- 1 Supporto a parete per mettere via il Mixer a immersione.
- 1 attrezzo per il montaggio e lo smontaggio del coltello.

## Mini MP 240 V.V.

F

## ACCESSORI IN OPZIONE

**Minipot® e Mixipot®** : Recipienti a induzione in inox ideali per realizzare tutte le vostre preparazioni.



G

## PRENOTAZIONE

230 V/50/1 – cavo e spina forniti

