

CMP 350 V.V.



CAMPANA
INTERAMENTE
IN INOX

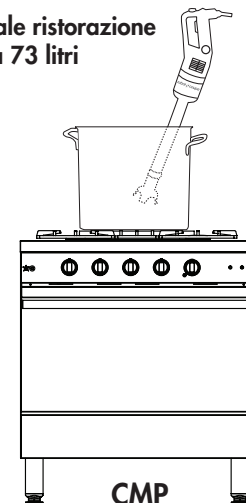


D

Capacità della pentola:

Fino a 15 litri

▶ Speciale ristorazione
Fino a 73 litri



A DESCRIZIONE COMMERCIALE

Per la realizzazione di tutte le vostre zuppe, vellutate, minestre, purè di verdure e mousse di frutta. Compatto, Maneggevole ed Efficiente "Speciale ristorazione".

B DESCRIZIONE TECNICA

Mixer a immersione CMP 350 V.V. - Monofase 230/50/1. Potenza 400 Watt - Velocità da 2300 a 9600 giri/min. Coltello, campana e fusto interamente in inox lungo 350 mm.

C CARATTERISTICHE TECNICHE

Potenza utile	400 Watts
Dati elettrici	Monofase 230V/50/1 2,1 Amp - Spina fornita
Velocità variabile	2300 a 9600 giri/min
Tasso di riciclabilità	95%
Peso netto	3,5 kg
Articolo	34250A

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 400 Watt.
- Blocco motore in inox con aperture di ventilazione sulla parte superiore per una tenuta stagna perfetta.
- Velocità da 2300 a 9600 giri/min.
- Principio di autoregolazione della velocità.
- Velocità variabile per preparazioni elaborate che permette una flessibilità di utilizzo.

FUSTO E CAMPANA

- Coltello, campana e fusto interamente in inox lungo 350 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.

CMP 350 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

