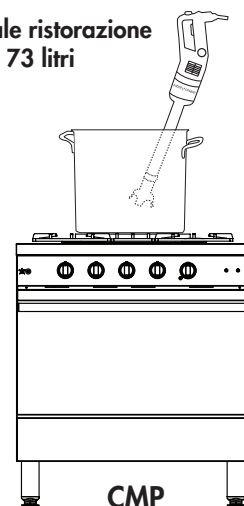


## CMP 300 Combi

D

Capacità della pentola:

Fino a 15 litri

CAMPANA  
INTERAMENTE  
IN INOX▶ 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 300 Combi – Monofase 230/50/1. Potenza 350 Watt – Velocità variabile da 2300 a 9600 giri/min. in funzione mixer e da 500 a 1800 giri/min. in funzione frusta. Coltello, campana e fusto in inox lungo 300 mm.

## C CARATTERISTICHE TECNICHE

Potenza utile	350 Watts
Dati elettrici	Monofase 230V/50/1 2,1 Amp – Spina fornita
Velocità variabile	2300 a 9600 giri/min. in mixer 500 a 1800 giri/min. in frusta
Tasso di riciclabilità	95%
Peso netto	3,1 kg
Articolo	34310A

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 350 Watt.
- Blocco motore in inox con aperture di ventilazione sulla parte superiore per una tenuta stagna perfetta.
- Velocità variabile da 2300 a 9600 giri/min. in funzione mixer e da 500 a 1800 giri/min. in funzione frusta
- Principio di autoregolazione della velocità.
- Velocità variabile per preparazioni elaborate che permette una flessibilità di utilizzo.

## FUSTO, CAMPANA E FRUSTA

- Coltello, campana e fusto interamente in inox lungo 300 mm.
- Piede con campana e coltello smontabili, dispositivo esclusivo brevettato Robot-Coupe.
- Accessorio frusta con scatola della frusta in metallo ancora più resistente per preparazioni molto dense.

## ACCESSORI INCLUSI

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

## CMP 300 Combi

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

