

Mini MP 190 V.V.



CAMPANA
INTERAMENTE
IN INOX

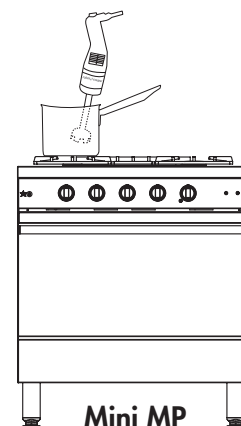


D

Capacità della pentola:

Fino a 8 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 190 V.V. – Monofase 230/50/1. Potenza 270 Watt – Velocità variabile da 2000 a 12500 giri/min. Coltello, campana e fusto in inox lungo 190 mm.

C CARATTERISTICHE TECNICHE

| | |
|------------------------|---|
| Potenza utile | 270 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 | 34750 |

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 270 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 190 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 190 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

