

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
**Mixer plongeant CMP 300 vitesse variable, Monophasé**


robot coupe



Description	Caractéristiques
Mixer plongeant CMP 300 V.V.	Référence 34230B constructeur
Marque Robot-Coupe	Pied Fixe
Monophasé 230/50/1.	Longueur du tube 300
Puissance : 350W.	Vitesse Variateur
Vitesse variable de 2300 à 9600 tr/min.	Type de branchement Monophasé
Principe d'autorégulation de la vitesse.	Dimensions L 660 x Diamètre : 94 extérieures
Nouveau Bloc moteur inox doté d'un nouvel ergot breveté assurant un appui sur le rebord des marmites pour un meilleur confort de travail.	<b>Garantie constructeur 1 an incluse</b>

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>Couteau, cloche et tube tout inox démontable d'une longueur de 300 mm, dispositif exclusif breveté Robot-Coupe.</p> <p>Nouveau système breveté EasyPlug permettant un SAV facilité pour le remplacement du cordon d'alimentation.</p> <p>Pied équipé d'un système d'étanchéité à 3 niveaux.</p> <p>Livré avec un Support mural.</p> <p>Cet appareil conçu pour une capacité maximale de marmite de 30 litres vous permettra de réaliser à la fois soupes, veloutés, purées de légumes, mousses de fruits avec une efficacité optimale</p>	