



Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi De 8h30 à 18h30 au 09 72 30 60 80

Mixer plongeant CMP 250 vitesse variable, Monophasé 230/50/1. Puissance : 270W

robot @ coupe*





Description	Caractéristiques
Mixer plongeant CMP 250 V.V. Cet appareil conçu pour une capacité maximale de marmite de 15 litres vous permettra de réaliser à la fois soupes, veloutés, purées	Référence 34240B constructeur
	Pied Fixe
de légumes, mousses de fruits avec une efficacité optimale	Longueur du tube 250
Livré avec un support mural.	Type de branchementMonophasé
Pied équipé d'un système d'étanchéité à 3 niveaux.	Puissance totale (kW) 0,31
Nouveau système breveté EasyPlug permettant un SAV facilité	Dimensions L 650 diam. 94 extérieures (en mm)
pour le remplacement du cordon d'alimentation. Couteau, cloche, et tube tout inox démontable d'une longueur de 250 mm, dispositif exclusif breveté Robot-Coupe.	Longueur du tube 160 - 250 (mm)
	Garantie 1 an sur les pièces incluse
Nouveau Bloc moteur inox doté d'un nouvel ergot breveté assurant un appui sur le rebord des marmites pour un meilleur confort de travail	
Principe d'autorégulation de la vitesse.	
Vitesse variable de 2300 à 9600 tr/min.	
Puissance : 310W.	
Monophasé 230/50/1.	





Restaupro.com Service Client du Lundi au Vendredi De 8h30 à 18h30 au 09 72 30 60 80

Description	Caractéristiques
Marque Robot-Coupe	