

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.	<table border="1"> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td>34250B</td> </tr> </table>	Référence constructeur	34250B
Référence constructeur	34250B		
Marque Robot-Coupe	<table border="1"> <tr> <td>Pied</td> <td>Fixe</td> </tr> </table>	Pied	Fixe
Pied	Fixe		
Monophasé 230/50/1.	<table border="1"> <tr> <td>Longueur du tube</td> <td>350</td> </tr> </table>	Longueur du tube	350
Longueur du tube	350		
Puissance : 400W.	<table border="1"> <tr> <td>Vitesse</td> <td>Variateur</td> </tr> </table>	Vitesse	Variateur
Vitesse	Variateur		
Vitesse variable de 2300 à 9600 tr/min.	<table border="1"> <tr> <td>Type de branchement</td> <td>Monophasé</td> </tr> </table>	Type de branchement	Monophasé
Type de branchement	Monophasé		
Principe d'autorégulation de la vitesse.	<table border="1"> <tr> <td>Dimensions extérieures</td> <td>L 700 x Diamètre : 94</td> </tr> </table>	Dimensions extérieures	L 700 x Diamètre : 94
Dimensions extérieures	L 700 x Diamètre : 94		
Nouveau Bloc moteur inox doté d'un nouvel ergot breveté assurant un appui sur le rebord des marmites pour un meilleur confort de travail.	Garantie constructeur 1 an incluse		

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 350 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 45 litres vous permettra de réaliser à la fois soupes, veloutés, purées de légumes, mousses de fruits avec une efficacité optimale.</p>	