



Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au 09 72 30 60 80

Mixer plongeant CMP 250 Combi vitesse variable, Monophasé





Description	Caractéristiques	
Mixer plongeant CMP 250 Combi vitesse variable 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 à l'aide de la fonction mixer et œufs en neige, mousse en chocolat, pâte à crêpes, purée à l'aide de la fonction fouet avec une efficacité optimale.	Référence constructeur	34300B
	Pied	detachable
	Longueur du tube	250
	Type de branchementMonophasé	
Livré avec un Support mural.	Puissance totale (kW)0,31	
Pied équipé d'un système d'étanchéité à 3 niveaux.	Dimensions extérieures (en mm)	L 610/640 diam. 125
Nouveau système breveté EasyPlug permettant un SAV facilité pour le remplacement du cordon d'alimentation.	Longueur du tube (mm)	160 - 250
	Garantie 1 an sur les pièces incluse	
Dispositif exclusif breveté Robot-Coupe.		
Fouet: 220 mm.		
Couteau, cloche, et tube tout inox démontable d'une longueur de 250 mm.		
Nouveau Bloc moteur inox doté d'un nouvel ergot breveté assurant un appui sur le rebord des marmites pour un meilleur confort de travail.		
Vitesse variable de 2300 à 9600 tr/min pour la fonction mixer et de 500 à 1800 tr/min pour la fonction fouet.		





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

Description	Caractéristiques	
Puissance : 310W.		
Monophasé 230/50/1.		
Marque Robot-Coupe		