

**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**

robot coupe



Description	Caractéristiques
Mixer plongeant CMP 250 Combi vitesse variable	Référence 34300B constructeur
Marque Robot-Coupe	Pied detachable
Monophasé 230/50/1.	Longueur du tube 250
Puissance : 310W.	Vitesse Variateur
Vitesse variable de 2300 à 9600 tr/min pour la fonction mixer et de 500 à 1800 tr/min pour la fonction fouet.	Type de branchement Monophasé
Nouveau Bloc moteur inox doté d'un nouvel ergot breveté assurant un appui sur le rebord des marmites pour un meilleur confort de travail.	Dimensions L 610/640 x Diamètre extérieures : 125
Couteau, cloche, et tube tout inox démontable d'une longueur de 250 mm.	<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>Fouet : 220 mm.</p> <p>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 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.</p>	