

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Mixer plongeant Mini MP 160 V.V. monophasé


robot coupe®



Description	Caractéristiques		
Mixer plongeant Mini MP 160 V.V.	<table border="1"> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td>34740</td> </tr> </table>	Référence constructeur	34740
Référence constructeur	34740		
Marque Robot-Coupe	<table border="1"> <tr> <td>Pied</td> <td>detachable</td> </tr> </table>	Pied	detachable
Pied	detachable		
Monophasé 230/50/1.	<table border="1"> <tr> <td>Longueur du tube</td> <td>160</td> </tr> </table>	Longueur du tube	160
Longueur du tube	160		
Nouveau bloc moteur inox.	<table border="1"> <tr> <td>Vitesse</td> <td>Variateur</td> </tr> </table>	Vitesse	Variateur
Vitesse	Variateur		
Puissance : 240W.	<table border="1"> <tr> <td>Type de branchement</td> <td>Monophasé</td> </tr> </table>	Type de branchement	Monophasé
Type de branchement	Monophasé		
Vitesse Variable de 2000 à 12500 tr/min.	<table border="1"> <tr> <td>Dimensions extérieures</td> <td>L 455 x Diamètre : 78</td> </tr> </table>	Dimensions extérieures	L 455 x Diamètre : 78
Dimensions extérieures	L 455 x Diamètre : 78		
Principe d'autorégulation.	<p>Garantie constructeur 1 an incluse</p>		
Couteau, cloche et couteau tout inox d'une longueur de 160 mm.			

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>Livré avec un support mural et un aéromix.</p> <p>Appareil conçu pour élaborer de petite préparation, à savoir des soupes, sauces avec le couteau ainsi que des émulsions à l'aide du aéromix.</p>	