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

Mixer plongeant Mini MP 160 V.V.

Appareil conçu pour élaborer de petite préparation, à savoir des soupes, sauces avec le couteau ainsi que des émulsions à l'aide du aéromix.

Livré avec un support mural et un aéromix.

Couteau, cloche et couteau tout inox d'une longueur de 160 mm.

Principe d'autorégulation.

Vitesse Variable de 2000 à 12500 tr/min.

Puissance : 240W.

Nouveau bloc moteur inox.

Monophasé 230/50/1.

Marque Robot-Coupe

Caractéristiques

Référence constructeur	34740
Pied	detachable
Longueur du tube	160
Type de branchement	Monophasé
Puissance totale (kW)	0,24
Dimensions extérieures (en mm)	L 455 diam. 78
Longueur du tube (mm)	160 - 250

Garantie 1 an sur les pièces incluse