

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
**Mixer plongeant Mini MP 190 V.V. monophasé**


robot coupe



Description	Caractéristiques				
Mixer plongeant Mini MP 190 V.V.	<table border="1"> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td>34750</td> </tr> </table>	Référence constructeur	34750		
Référence constructeur	34750				
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>190</td> </tr> <tr> <td>Vitesse</td> <td>Variateur</td> </tr> </table>	Longueur du tube	190	Vitesse	Variateur
Longueur du tube	190				
Vitesse	Variateur				
Nouveau bloc moteur inox.	<table border="1"> <tr> <td>Type de branchement</td> <td>Monophasé</td> </tr> <tr> <td>Dimensions extérieures</td> <td>L 485 x Diamètre : 78</td> </tr> </table>	Type de branchement	Monophasé	Dimensions extérieures	L 485 x Diamètre : 78
Type de branchement	Monophasé				
Dimensions extérieures	L 485 x Diamètre : 78				
Puissance : 270W.	<p><b>Garantie constructeur 1 an incluse</b></p>				
Vitesse Variable de 2000 à 12500 tr/min.					
Principe d'autorégulation.					
Couteau cloche et couteau tout inox d'une longueur de 190 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>	