

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Mixer plongeant Mini MP 240 Combi Marque Robot-Coupe. Monophasé


robot coupe



Description	Caractéristiques												
<p>Mixer plongeant Mini MP 240 Combi</p> <p>Marque Robot-Coupe.</p> <p>Monophasé 230/50/1.</p> <p>Nouveau bloc moteur inox.</p> <p>Puissance : 290W.</p> <p>Vitesse Variable de 2000 à 12500 tr/min pour la fonction mixer et de 350 à 1560 tr/min pour la fonction fouet.</p> <p>Couteau, cloche, et tube tout inox démontable d'une longueur de 240 mm.</p>	<table border="1"> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td>34780</td> </tr> <tr> <td>Pied</td> <td>detachable</td> </tr> <tr> <td>Longueur du tube</td> <td>240</td> </tr> <tr> <td>Vitesse</td> <td>Variateur</td> </tr> <tr> <td>Type de branchement</td> <td>Monophasé</td> </tr> <tr> <td>Dimensions extérieures</td> <td>L 535/550 x Diamètre : 78</td> </tr> </table> <p>Garantie constructeur 1 an incluse</p>	Référence constructeur	34780	Pied	detachable	Longueur du tube	240	Vitesse	Variateur	Type de branchement	Monophasé	Dimensions extérieures	L 535/550 x Diamètre : 78
Référence constructeur	34780												
Pied	detachable												
Longueur du tube	240												
Vitesse	Variateur												
Type de branchement	Monophasé												
Dimensions extérieures	L 535/550 x Diamètre : 78												

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>Fouet : 185 mm.</p> <p>Dispositif exclusif breveté Robot-Coupe.</p> <p>Livré avec un support mural.</p> <p>Cet appareil conçu pour 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>	