Restaupro.com
Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Mixer plongeant MP550 Ultra. Marque Robot-Coupe. Monophasé

robot coupe

Description

Mixer plongeant MP550 Ultra.

Cet appareil conçu pour une capacité maximale de marmite de 200 litres vous permettra de réaliser facilement soupes, veloutés, purées de légumes, mousses de fruits avec une efficacité optimale

Livré avec un Support mural.

Pied avec cloche et couteau démontables. Dispositif exclusif breveté Robot-Coupe.

Couteau, cloche et tube tout inox d'une longueur de 550 mm.

Nouveau système breveté EasyPlug permettant un SAV facilité pour le remplacement du cordon d'alimentation.

Nouveau dispositif d'enroulement du cordon d'alimentation breveté.

Doté d'une poignée amovible EasyGrip.

Bloc moteur inox doté d'un nouvel ergot breveté assurant un appui sur le rebord des marmites pour un meilleur confort de travail.

Puissance : 750W.1 Vitesse 9000tr/min.

Monophasé 230/50/1.

Marque Robot-Coupe.

Caractéristiques

Référence constructeur	34820LH
Pied	Fixe
Longueur du tube	550
Type de branchement	Monophasé
Puissance totale (kW)	0,75
Dimensions extérieures (en mm)	L 940 diam. 125
Longueur du tube (mm)	410 - 740

Garantie 1 an sur les pièces incluse