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

Mixer plongeant MP350 V.V. Ultra. Monophasé

robot coupe

Description

Mixer plongeant MP350 V.V. Ultra.

Cet appareil conçu pour une capacité maximale de marmite de 50 litres vous permettra de réaliser à la fois soupes, veloutés, purées de légumes, mousses de fruits avec une efficacité optimale.

Livré avec un Support mural.

Dispositif exclusif breveté Robot-Coupe.

Pied avec cloche et couteau démontables.

Couteau, cloche, et tube tout inox d'une longueur de 350 mm.

Principe d'autorégulation de la vitesse.

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

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

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

Vitesse variable de 1500à9000 tr/min.

Puissance : 440W.

Monophasé 230/50/1.

Caractéristiques

Référence constructeur	34840L
Pied	Fixe
Longueur du tube	350
Type de branchement	Monophasé
Puissance totale (kW)	0,44
Dimensions extérieures (en mm)	L 740 diam. 125
Longueur du tube (mm)	280 - 400

Garantie 1 an sur les pièces incluse

Description	Caractéristiques
Marque Robot-Coupe	