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

Mixer plongeant MP450 V.V. Ultra. Monophasé

robot coupe

Description

Mixer plongeant MP450 V.V. Ultra.

Cet appareil conçu pour une capacité maximale de marmite de 100 litres vous permettra de réaliser à la fois soupes, veloutés, purées de légumes, mousses de fruits avec une efficacité optimale

ivré avec un Support mural.

Dispositif exclusif breveté Robot-Coupe. L

Couteau, cloche, et tube tout inox d'une longueur de 450 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 1500 à 9000 tr/min.

Puissance : 500W.

Monophasé 230/50/1.

Marque Robot-Coupe

Caractéristiques

Référence constructeur	34850L
Pied	Fixe
Longueur du tube	450
Type de branchement	Monophasé
Puissance totale (kW)	0,5
Dimensions extérieures (en mm)	L 840 diam. 125
Longueur du tube (mm)	410 - 740

Garantie 1 an sur les pièces incluse

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

Description	Caractéristiques