

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

MP350 Combi Ultra



robot coupe®



Description	Caractéristiques
Mixer plongeant MP350 Combi Ultra.	Référence constructeur 34860L
Marque Robot-Coupe	Pied detachable
Monophasé 230/50/1.	Longueur du tube 350
Puissance : 440W.	Vitesse Variateur
Bloc moteur inox doté d'un nouvel ergot breveté assurant un appui sur le rebord des marmites pour un meilleur confort de travail.	Type de branchement Monophasé
Nouveau dispositif d'enroulement du cordon d'alimentation breveté.	Dimensions L 790/805 x Diamètre extérieures : 125
Nouveau système breveté EasyPlug permettant un SAV facilité pour le remplacement du cordon d'alimentation.	Garantie constructeur 1 an incluse

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>Vitesse variable de 1500 à 9000tr/min en mixer et de 250 à 1500tr/min en fouet.</p> <p>Couteau, cloche, fouet et tube tout inox démontable d'une longueur de 350 mm. Livré avec un Support mural.</p> <p>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 ainsi que des œufs en neige, mousse au chocolat , chantilly avec une efficacité optimale.</p>	