

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

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

MP800 Turbo



robot coupe



Description	Caractéristiques
Mixer plongeant MP800 Turbo.	Référence 34890L
Cet appareil conçu pour une capacité maximale de marmite de 400 litres vous permettra de réaliser facilement soupes, veloutés, purées de légumes, mousses de fruits avec une efficacité optimale	constructeur
Livré avec un Support mural.	Pied Fixe
Dispositif exclusif breveté Robot-Coupe.	Longueur du tube 740
Pied avec cloche et couteau démontables.	Type de branchement Monophasé
Couteau, cloche et tube tout inox d'une longueur de 740 mm.	Puissance totale (kW) 1
1 Vitesse 9000tr/min.	Dimensions L 1130 diam. 125 extérieures (en mm)
Nouveau système breveté EasyPlug permettant un SAV facilité pour le remplacement du cordon d'alimentation.	Longueur du tube (mm) 410 - 740
Nouveau dispositif d'enroulement du cordon d'alimentation breveté.	Garantie 1 an sur les pièces incluse
Bloc moteur inox doté d'un nouvel ergot breveté assurant un appui sur le rebord des marmites pour un meilleur confort de travail.	
Puissance : 1000W.	
Monophasé 230/50/1.	
Marque Robot-Coupe.	



Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques