

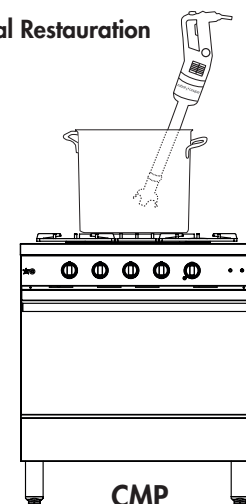
CMP 350 V.V.



Easy Plug

CLOCHE
INOX

▶ Spécial Restauration



CMP

A DESCRIPTIF COMMERCIAL

Pour la réalisation de toutes vos soupes, potages, veloutés, purées de légumes, mousses de fruits. Compact, Maniable Performant «Special restauration»

B DESCRIPTIF TECHNIQUE

Mixer Plongeant CMP 350 V.V. - Monophasé 230V/50/1. Puissance 400 Watts – Vitesse 2300 à 9600 tr/mn. Couteau, cloche et tube tout inox d'une longueur de 350 mm.

C CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Puissance utile	400 Watts
Données électriques	230V/50/1 - 1,7 Amp Prise fournie
Vitesse	2300 à 9600 tr/mn
Taux de recyclabilité	95 %
Poids net	3,7 kg
Référence	34250B

NORMES

NF EN 12100-1 et 2-2004, NF EN 60204-1-2006, NF EN 12853, NF EN 60529-2000 : IP55 et IP34

D

Capacité de la marmite :

Jusqu'à 45 litres

E CARACTERISTIQUES ET BENEFICE**BLOC MOTEUR**

- Puissance 400 Watts.
- Bloc moteur inox doté d'ouïes de ventilation en partie haute pour une étanchéité parfaite.
- Vitesse 2300 à 9600 tr/mn.
- Principe d'autorégulation de la vitesse.
- Vitesse variable pour des préparations élaborées permettant une souplesse d'utilisation.

TUBE ET CLOCHE

- Couteau, cloche et tube tout inox d'une longueur de 350 mm.
- Pied avec cloche et couteau démontables, dispositif exclusif breveté Robot-Coupe.

ACCESSOIRES INCLUS

- 1 Support mural pour ranger le Mixer plongeant.
- 1 outil de montage et de démontage du couteau.

CMP 350 V.V.

F ACCESSOIRES EN OPTION

Minipot® et Mixipot® :

Récipients induction tout inox, idéal pour la réalisation de toutes vos préparations.

- Minipot 3 litres : Réf. 103980
- Mixipot 4 litres : Réf. 103925



G RÉSERVATION

230V/50/1 - câble et prise fournis

