

Mini MP 240 Combi

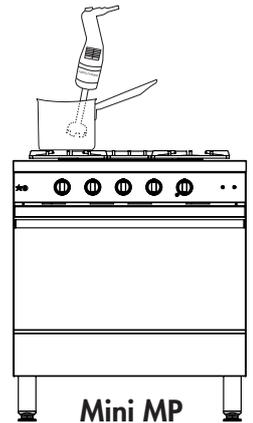


D

Capacité de la marmite :

Jusqu'à 15 litres

Spécial Petites préparations



A

DESCRIPTIF COMMERCIAL

Pour la réalisation de toutes vos soupes, potages, veloutés, purées de légumes, mousses de fruits. Spécial «Sauces, émulsions et petites préparations».

B

DESCRIPTIF TECHNIQUE

Mixer Plongeant Mini MP 240 Combi - Monophasé 230/50/1. Puissance 290 Watts - Vitesse variable de 2000 à 12500 tr/min en mixer et de 350 à 1560 tr/min en fouet. Couteau, cloche et tube tout inox d'une longueur de 240 mm.

C

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Puissance utile	290 Watts
Données électriques	230/50/1 - 1,6 Amp Prise fournie
Vitesse variable	2000 à 12500 tr/mn en Mixer 350 à 1560 tr/min en fouet
Taux de recyclabilité	95 %
Poids net	1,98 kg
Référence	34780

NORMES

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

E

CARACTÉRISTIQUES ET BÉNÉFICE

BLOC MOTEUR

- Puissance 290 Watts.
- Bloc moteur inox doté d'ouïes de ventilation en partie haute pour une étanchéité parfaite.
- Vitesse variable de 2000 à 12500 tr/min en mixer et de 350 à 1560 tr/min en fouet.
- Forme de la poignée pour une bonne préhension de l'appareil et un travail sans fatigue.
- Aéromix pour la réalisation d'émulsions minute aérées volumineuses avec une excellente tenue dans l'assiette.

TUBE ET CLOCHE

- Couteau, cloche et tube tout inox d'une longueur de 240 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.

Mini MP 240 Combi

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

230 V/50/1 - câble et prise fournis

