

CMP 250 V.V.



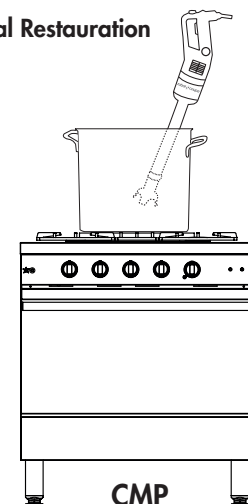
D

Capacité de la marmite :

Jusqu'à 15 litres



Spécial Restauration



A

DESCRIPTIF COMMERCIAL

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

B

DESCRIPTIF TECHNIQUE

Mixer Plongeant CMP 250 V.V. - Monophasé 230V/50/1. Puissance 310 Watts – Vitesse 2300 à 9600 tr/mn. Couteau, cloche et tube tout inox d'une longueur de 250 mm.

C

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Puissance utile	310 Watts
Données électriques	230V/50/1 - 1,4 Amp Prise fournie
Vitesse	2300 à 9600 tr/mn
Taux de recyclabilité	95 %
Poids net	3,3 kg
Référence	34240B

NORMES

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

E

CARACTERISTIQUES ET BENEFICE

BLOC MOTEUR

- Puissance 310 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 250 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 250 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



3 L



4 L

G

RÉSERVATION

230V/50/1 - câble et prise fournis

