

CMP 300 V.V.

D

Paninhoud:

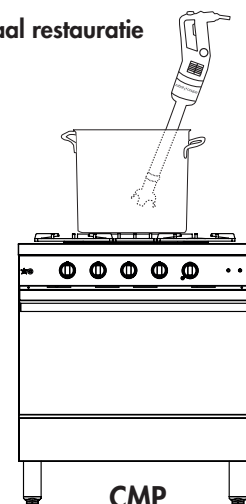
tot 30 liter



Easy Plug

ROESTVRIJ-STALEN KLOK

▶ Speciaal restauratie



A

COMMERCIELE BESCHRIJVING

Voor de bereiding van al uw gebonden of licht gebonden soepen, groentepuree, vruchtenmoes. Compact, handzaam, efficiënt «Speciaal voor de horeca».

B

TECHNISCHE BESCHRIJVING

Staafmixer CMP 300 V.V. - Eénfasig 230/50/1. Vermogen 350 Watt – Snelheid 2300 tot 9600 tpm. Geheel roestvrijstalen mes, klok en staaf met een lengte van 300 mm.

C

TECHNISCHE KENMERKEN

Nuttig vermogen	350 Watt
Elektrische gegevens	230/50/1 - 1,6 Amp Stekker meegeleverd
Variabele snelheid	van 2300 tot 9600 tpm
Mate van recycleerbaarheid	95%
Nettogewicht	3.4 kg
Artikelreferentie	34230B

NORMEN

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

E

PRODUCTKENMERKEN

MOTORBLOK

- Vermogen 350 Watt.
- Roestvrijstalen motorblok met ventilatieroosters in het bovenste gedeelte voor perfecte waterdichtheid.
- Snelheid 2300 tot 9600 tpm.
- Principe van automatische snelheidsregeling.
- Variabele snelheid voor flexibel gebruik bij ingewikkelde bereidingen.

STAAF EN KLOK

- Geheel roestvrijstalen mes, klok en staaf met een lengte van 300 mm.
- Voet, klok en mes zijn demonteerbaar, een exclusief door Robot-Coupe gepatenteerd systeem.

STANDAARD TOEBEHOREN

- 1 wandsteun voor het opbergen van de staafmixer.
- 1 gereedschap voor het monteren en demonteren van het mes.

CMP 300 V.V.

F

OPTIONELE TOEBEHOREN

Minipot® en Mixipot®: Geheel roestvrijstalen inductiepannen, ideaal voor het maken van al uw bereidingen.



G

RESERVERING

230 V/50/1 - snoer en aansluiting meegeleverd

