

CMP 350 V.V.

D

Objem nádoby:

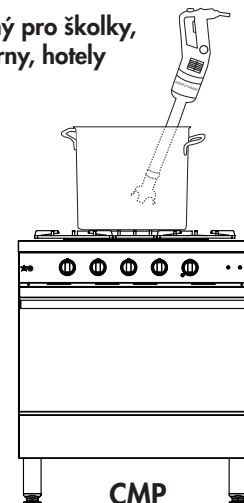
Až 15 litrů



CELONEREZOVÝ
ZVON



▶ vhodný pro školky, cukrárny, hotely



A

OBCHODNÍ POPIS

Pro přípravu všech Vašich polévek, krémů, zeleninových pyré, ovocných pěn. Kompaktní, Pohodlný do ruky, Výkonný „Speciál pro restaurace“.

B

TECHNICKÝ POPIS

Ponorný mixér CMP 350 V.V. – Jednofázový 230V/50/1. Příkon 400 W – Rychlost 2300 až 9600 otáček/min. Nerez nůž, zvon a trubice o délce 350 mm.

C

TECHNICKÉ PARAMETRY

Výkon	400 W
Elektrické údaje	Jednofázový 230V/50/1 2,1 A – Zástrčka součástí
Variabilní rychlost	2300 do 9600 ot/min
Stupeň recyklace	95%
Váha netto	3,5 kg
Objednací kód	34250A

NORMY

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

E

VLASTNOSTI PŘÍSTROJE

MOTOROVÝ BLOK

- Příkon 400 W.
- Nerezový motorový blok s ventilačními otvory v horní části pro dokonalé těsnění.
- Rychlost 2300 až 9600 otáček/min.
- Princip automatické regulace rychlosti.
- Variabilní rychlost pro přípravu pokrmů umožňující flexibilní použití.

NŮŽ A ZVON

- Nerez nůž, zvon a trubice, délka 350 mm.
- Podstavec s odnímatelným zvonem a nožem, patentovaný systém značky Robot-Coupe.

PŘÍSLUŠENSTVÍ V ZÁKLADNÍ VÝBAVĚ

- 1 Nástěnný držák pro uložení ponorného mixéru.
- 1 klíč pro montáž a demontáž nože.

CMP 350 V.V.

F DOPLŇKOVÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

Minipot® a Mixipot® : Indukční celonerezové nádoby ideální pro všechny Vaše přípravy.



G REZERVACE

230 V/50/1 – přívodní kabel a zástrčka jsou součástí

