

# CMP 300 V.V.

D

Objem nádoby:

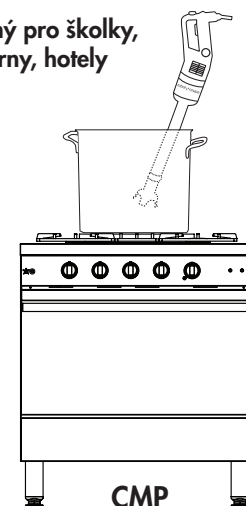
Až 15 litrů



**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 300 V.V. – Jednofázový 230V/50/1. Příkon 310 W – Rychlost 2300 až 9600 otáček/min. Nerez nůž, zvon a trubice o délce 300 mm.

C

## TECHNICKÉ PARAMETRY

<b>Výkon</b>	350 W
<b>Elektrické údaje</b>	Jednofázový 230V/50/1 2,1 A – Zástrčka součástí
<b>Variabilní rychlost</b>	2300 do 9600 ot/min
<b>Stupeň recyklace</b>	95%
<b>Váha netto</b>	3,1 kg
<b>Objednací kód</b>	34230A

**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 350 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 300 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 300 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

