

Mini MP 160 V.V.



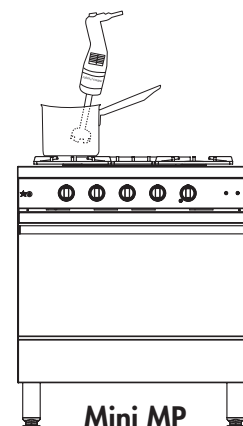
**CELONEREZOVÝ
ZVON**

**D**

Objem nádoby:

Až 5 litrů

**vhodný pro
restaurace**



Mini MP

A**OBCHODNÍ POPIS**

Pro přípravu všech polévek, krémů, zeleninových pyrů, ovocných pěn. Zvláštní funkce „Omáčky, emulze a menší přípravy“.

B**TECHNICKÝ POPIS**

Ponorný mixér Mini MP 160 V.V. - Jednofázový 230V/50/1. Příkon 220 W – Variabilní rychlost 2000 až 12500 otáček/min. Nerez nůž, zvон a trubice komplet z nerez, délka 160 mm.

C**TECHNICKÉ PARAMETRY**

Výkon	220 W
Elektrické údaje	Jednofázový 230V/50/1 1,1 A – Zástrčka součástí
Variabilní rychlost	2000 do 12500 ot/min
Stupeň recyklace	95%
Váha netto	1,41 kg
Objednací kód	34740

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 220 W.
- Nerezový motorový blok s ventilačními otvory v horní části pro dokonalé těsnění.
- Tlačítko variabilní rychlosti pro snadné a viditelné nastavení.
- Variabilní rychlost 2000 až 12500 otáček/min.
- Tvar rukojeti pro správné uchopení přístroje a práci bez námahy.
- Speciální nástroj Aeromix pro přípravu jemných, nadýchaných a objemných emulzí, které skvěle drží na talíři.

NŮŽ A ZVON

- Nerez nůž a trubice o délce 160 mm.
- Trubice s odnímatelným nožem, exkluzivní příslušenství patentované značkou Robot-Coupe.

PŘÍSLUŠENSTVÍ V ZÁKLADNÍ VÝBAVĚ

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

Mini MP 160 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

