

Mini MP 240 Combi

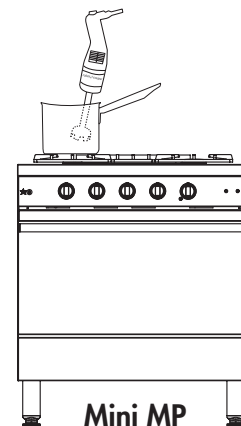


D

Objem nádoby:

Až 15 litrů

 vhodný pro restaurace



Mini MP

A

OBCHODNÍ POPIS

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

B

TECHNICKÝ POPIS

Mini ponorný mixér MP 240 Combi – Jednofázový 230V/50/1. Příkon 290 W – Variabilní rychlost 2000 až 12500 otáček/min. ve funkci mixéru a 350 až 1560 otáček/min. ve funkci šlehače. Nerez nůž, zvon a trubice, délka 240 mm.

C

TECHNICKÉ PARAMETRY

Výkon	290 W
Elektrické údaje	Jednofázový 230V/50/1 1,6 A – Zástrčka součástí
Variabilní rychlost	2 000 do 12 500 ot/min pro mixér 350 do 1 560 ot/min pro šlehač
Stupeň recyklace	95%
Váha netto	1,98 kg
Objednací kód	34780

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 290 W.
- Nerezový motorový blok s ventilačními otvory v horní části pro dokonalé těsnění.
- Variabilní rychlost 2000 až 12500 otáček/min. ve funkci mixéru a 350 až 1560 otáček/min. ve funkci šlehače.
- 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, zvon a trubice, délka 240 mm.
- Podstavec s odnímatelným zvonek 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.

Mini MP 240 Combi

F

DOPLŇKOVÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

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



Mini MP 240 Combi

G

REZERVACE

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

