

Mini MP 190 V.V.

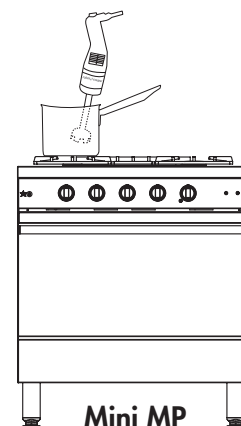
CLOCHE
TOUT INOX

D

Capacité de la marmite :

Jusqu'à 8 litres

Spécial Petites préparations



Mini MP

A DESCRIPTIF COMMERCIAL

Pour la réalisation de toutes vos soupes, potages, veloutés, purées de légumes, mousses de fruits. Spécial «Sauces, émulsions et petites préparations»

B DESCRIPTIF TECHNIQUE

Mixer Plongeant Mini MP 190 V.V. - Monophasé 230/50/1. Puissance 250 Watts – Vitesse variable de 2000 à 12500 tr/mn. Couteau, cloche et tube tout inox d'une longueur de 190 mm.

C CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Puissance utile	250 Watts
Données électriques	230/50/1 -2.1 Amp Prise fournie
Vitesse variable	2000 à 12500 tr/mn
Taux de recyclabilité	95%
Poids net	1,5 kg
Référence	34700

NORMES

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

E CARACTERISTIQUES ET BENEFICE

BLOC MOTEUR

- Puissance 250 Watts.
- Bloc moteur inox doté d'ouïes de ventilation en partie haute pour une étanchéité parfaite.
- Vitesse variable de 2000 à 12500 tr/mn.
- Forme de la poignée pour une bonne préhension de l'appareil et un travail sans fatigue.
- Disque émulsionneur pour aérer les sauces froides ou chaudes et leur donner une consistance mousseuse.

TUBE ET CLOCHE

- Couteau, cloche et tube tout inox d'une longueur de 190 mm.
- Pied avec cloche et couteau démontables, dispositif exclusif breveté Robot-Coupe.

ACCESSOIRES INCLUS

- 1 Support mural pour ranger le Mixer plongeant.
- 1 outil de montage et de démontage du couteau.

Mini MP 190 V.V.

F ACCESSOIRES EN OPTION

Minipot® et Mixipot® : Récipients induction tout inox, idéal pour la réalisation de toutes vos préparations.



G RÉSERVATION

230 V/50/1 - câble et prise fournis

