

Mini MP 190 V.V.



CLOCHE INOX

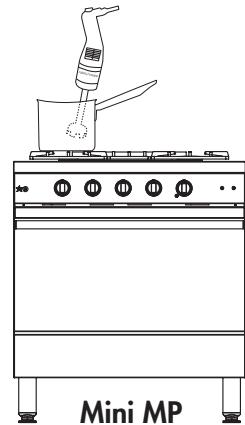


D

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 270 Watts – Vitesse variable de 2000 à 12500 tr/mn. Couteau, cloche et tube tout inox d'une longueur de 190 mm.

C CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Puissance utile 270 Watts

Données électriques 230/50/1 - 1,4 Amp
Prise fournie

Vitesse variable 2000 à 12500 tr/mn

Taux de recyclabilité 95 %

Poids net 1,44 kg

Référence 34750

E CARACTÉRISTIQUES ET BÉNÉFICE

BLOC MOTEUR

- Puissance 270 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.
- Aéromix pour la réalisation d'émulsions minute aérées volumineuses avec une excellente tenue dans l'assiette.

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.

ACCESOIRES INCLUS

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

NORMES

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

Mini MP 190 V.V.

F

ACCESOIRS EN OPTION

Minipot® et Mixipot® :

Récipients induction tout inox, idéal pour la réalisation de toutes vos préparations.

- Minipot 3 litres : Réf. 103980
- Mixipot 4 litres : Réf. 103925

**G**

RÉSERVATION

230 V/50/1 - câble et prise fournis

