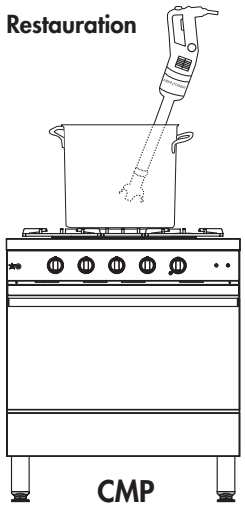
CMP 300 V.V.

D	
Capacite de la marmite :	Jusqu'à 30 litres

Easy Plug

CLOCHE INOX

Spécial Restauration



A DESCRIPTIF COMMERCIAL

Pour la réalisation de toutes vos soupes, potages, veloutés, purées de légumes, mousses de fruits. Compact, Maniable, Performant «Spécial Restauration»

B DESCRIPTIF TECHNIQUE

Mixer Plongeant CMP 300 V.V. - Monophasé 230V/50/1. Puissance 350 Watts – Vitesse 2300 à 9600 tr/mn. Couteau, cloche et tube tout inox d'une longueur de 300 mm.

C CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Puissance utile	350 Watts
Données électriques	230V/50/1 - 1,6 Amp Prise fournie
Vitesse	2300 à 9600 tr/mn
Taux de recyclabilité	95 %
Poids net	3,4 kg
Référence	34230B

NORMES CE
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 350 Watts.
- Bloc moteur inox doté d'ouïes de ventilation en partie haute pour une étanchéité parfaite.
- Vitesse 2300 à 9600 tr/mn.
- Principe d'autorégulation de la vitesse.
- Vitesse variable pour des préparations élaborées permettant une souplesse d'utilisation.

TUBE ET CLOCHE

- Couteau, cloche et tube tout inox d'une longueur de 300 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.

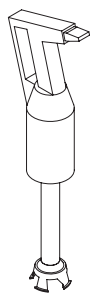
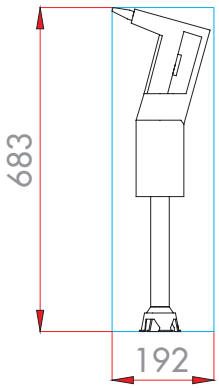
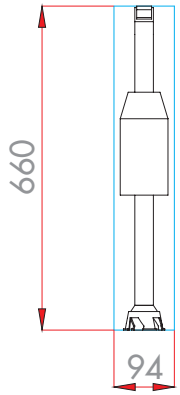
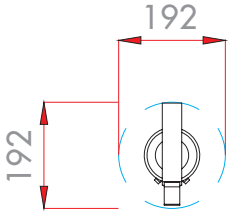
CMP 300 V.V.

F ACCESSOIRES 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

230V/50/1 - câble et prise fournis