

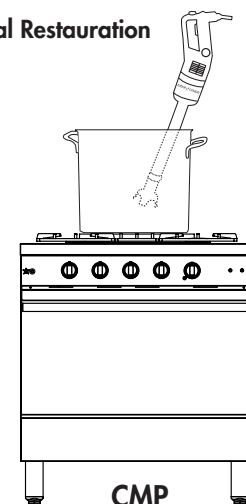
CMP 300 Combi



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 Combi - Monophasé 230V/50/1. Puissance 350 Watts – Vitesse variable de 2300 à 9600 tr/min en mixer et de 500 à 1800 tr/min en fouet. 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 Variable	2300 à 9600 tr/min en mixer 500 à 1800 tr/min en fouet
Taux de recyclabilité	95 %
Poids net	3,6 kg (avec le mixer) 3,6 kg (avec le fouet)
Référence	34310B

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 BÉNÉFICE

BLOC MOTEUR

- Puissance 350 Watts.
- Bloc moteur inox doté d'ouïes de ventilation en partie haute pour une étanchéité parfaite.
- Vitesse variable de 2300 à 9600 tr/min en mixer et de 500 à 1800 tr/min en fouet
- Principe d'autorégulation de la vitesse.
- Vitesse variable pour des préparations élaborées permettant une souplesse d'utilisation.

TUBE, CLOCHE ET FOUET

- Couteau, cloche et tube tout inox d'une longueur de 300 mm.
- Pied avec cloche et couteau démontables, dispositif exclusif breveté Robot-Coupe.
- Accessoire fouet équipé d'une boîte fouet métallique encore plus résistante dans le cadre de préparations très épaisses.

ACCESSOIRES INCLUS

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

CMP 300 Combi

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

