

Mini MP 160 V.V.

D

Capacité de la marmite :

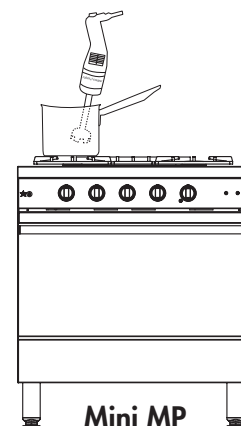
Jusqu'à 5 litres



**CLOCHE
INOX**



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 160 V.V. - Monophasé 230/50/1. Puissance 240 Watts – Vitesse variable de 2000 à 12500 tr/mn. Couteau, cloche et tube tout inox d'une longueur de 160 mm.

C

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Puissance utile	240 Watts
Données électriques	230/50/1 - 1,2 Amp Prise fournie
Vitesse variable	2000 à 12500 tr/mn
Taux de recyclabilité	95 %
Poids net	1,41 kg
Référence	34740

NORMES

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

E

CARACTÉRISTIQUES ET BÉNÉFICE

BLOC MOTEUR

- Puissance 240 Watts.
- Bloc moteur inox doté d'ouïes de ventilation en partie haute pour une étanchéité parfaite.
- Bouton Vitesse variable pour un réglage facile et visuel
- 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, et tube tout inox d'une longueur de 160 mm.
- Tube avec 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 160 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

230 V/50/1 - câble et prise fournis

