

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Mixer plongeant CMP 250 vitesse variable, Monophasé 230/50/1. Puissance : 270W

robot coupe



| Description | Caractéristiques |
|--|--|
| Mixer plongeant CMP 250 V.V. | Référence 34240B constructeur |
| Marque Robot-Coupe | Pied Fixe |
| Monophasé 230/50/1. | Longueur du tube 250 |
| Puissance : 310W. | Vitesse Variateur |
| Vitesse variable de 2300 à 9600 tr/min. | Type de branchement Monophasé |
| Principe d'autorégulation de la vitesse. | Dimensions L 650 x Diamètre : 94 extérieures |
| Nouveau Bloc moteur inox doté d'un nouvel ergot breveté assurant un appui sur le rebord des marmites pour un meilleur confort de travail | Garantie constructeur 1 an incluse |

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

| Description | Caractéristiques |
|---|------------------|
| <p>Couteau, cloche, et tube tout inox démontable d'une longueur de 250 mm, dispositif exclusif breveté Robot-Coupe.</p> <p>Nouveau système breveté EasyPlug permettant un SAV facilité pour le remplacement du cordon d'alimentation.</p> <p>Pied équipé d'un système d'étanchéité à 3 niveaux.</p> <p>Livré avec un support mural.</p> <p>Cet appareil conçu pour une capacité maximale de marmite de 15 litres vous permettra de réaliser à la fois soupes, veloutés, purées de légumes, mousses de fruits avec une efficacité optimale</p> | |