

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80****Mixer plongeant Mini MP 190 Combi Marque Robot-Coupe. Monophasé**

robot coupe



Description	Caractéristiques
Mixer plongeant Mini MP 190 Combi	Référence constructeur 34770
Marque Robot-Coupe.	Pied detachable
Monophasé 230/50/1.	Longueur du tube 190
Nouveau bloc moteur inox.	Vitesse Variateur
Puissance : 270W.	Type de branchement Monophasé
Vitesse Variable de 2000 à 12500 tr/min pour la fonction mixer et de 350 à 1560 tr/min pour la fonction fouet.	Dimensions extérieures L 485/550 x Diamètre : 78
Couteau, cloche, et tube tout inox démontable d'une longueur de 190 mm.	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>Fouet : 185 mm.</p> <p>Dispositif exclusif breveté Robot-Coupe.</p> <p>Livré avec un support mural.</p> <p>Cet appareil conçu pour réaliser à la fois soupes, veloutés, purées de légumes, mousses de fruits à l'aide de la fonction mixer et œufs en neige, mousse en chocolat, pâte à crêpes , purée à l'aide de la fonction fouet avec une efficacité optimale.</p>	