

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80****Mixer plongeant MP600 Ultra. Monophasé**

robot coupe



Description	Caractéristiques
Mixer plongeant MP600 Ultra.	Référence constructeur 34830LH
Marque Robot-Coupe	Pied Fixe
Monophasé 230/50/1.	Longueur du tube 600
Puissance : 850W.	Vitesse Fixe
1 Vitesse 9500tr/min.	Type de branchement Monophasé
Bloc moteur inox doté d'un nouvel ergot breveté assurant un appui sur le rebord des marmites pour un meilleur confort de travail.	Dimensions extérieures L 980 x Diamètre : 125
Doté d'une poignée amovible EasyGrip.	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>Nouveau dispositif d'enroulement du cordon d'alimentation breveté.</p> <p>Nouveau système breveté EasyPlug permettant un SAV facilité pour le remplacement du cordon d'alimentation.</p> <p>Couteau, cloche et tube tout inox d'une longueur de 600 mm.</p> <p>Pied avec cloche et couteau démontables.</p> <p>Dispositif exclusif breveté Robot-Coupe.</p> <p>Livré avec un Support mural.</p> <p>Cet appareil conçu pour une capacité maximale de marmite de 300 litres vous permettra de réaliser facilement soupes, veloutés, purées de légumes, mousses de fruits avec une efficacité optimale</p>	