

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80****Mixer plongeant MP350 V.V. Ultra. Monophasé**

robot coupe



Description	Caractéristiques
Mixer plongeant MP350 V.V. Ultra.	Référence 34840L constructeur
Marque Robot-Coupe	Pied Fixe
Monophasé 230/50/1.	Longueur du tube 350
Puissance : 440W.	Vitesse Variateur
Vitesse variable de 1500à9000 tr/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 L 740 x Diamètre : 125
Nouveau dispositif d'enroulement du cordon d'alimentation breveté.	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 système breveté EasyPlug permettant un SAV facilité pour le remplacement du cordon d'alimentation.</p> <p>Principe d'autorégulation de la vitesse.</p> <p>Couteau, cloche, et tube tout inox d'une longueur de 350 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 50 litres vous permettra de réaliser à la fois soupes, veloutés, purées de légumes, mousses de fruits avec une efficacité optimale.</p>	