

CMP 350 V.V.

D

Verarbeitungsmenge:

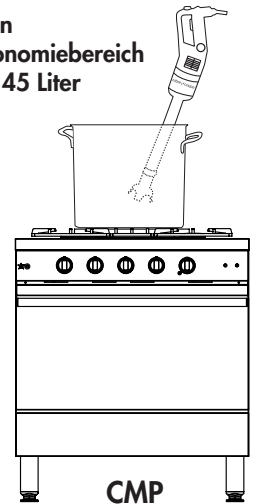
Bis 15 Liter



**EDELSTAHL
MISCHKOPF**



Für den
Gastronomiebereich
Bis zu 45 Liter



CMP

A

PRODUKTBESCHREIBUNG

Zur Zubereitung von Suppen aller Art, Gemüsebrei, Obstmus usw. Kompakt, handlich, leistungsstark, speziell für den Gastronomiebereich

B

TECHNISCHE BESCHREIBUNG

Stabmixer CMP 350 V.V. Einphasig 230/50/1. Leistung 400 Watt. Drehzahl von 2300 bis 9600 U/min. Messer, Mischkopf und Stab ganz aus Edelstahl, Länge 350 mm.

C

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Nutzleistung	400 Watt
Elektrische Daten	Einphasig 230V/50/1 2,1 A – Stecker mitgeliefert
Drehzahl	2300 bis 9600 U/min
Wiederverwertbarkeit	95 %
Nettogewicht	3.5 kg
Artikelnummer	34250A

NORMEN 

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

E

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

MOTORBLOCK

- Leistung 400 Watt
- Motorblock aus Edelstahl mit Belüftungsöffnungen im oberen Teil für einwandfreie Dichtheit
- Drehzahl von 2300 bis 9600 U/min
- Automatische Beibehaltung der Drehzahl
- Stufenlose Drehzahlregelung für komplexe Verarbeitungen und zahlreiche Anwendungsmöglichkeiten

STAB UND MISCHKOPF

- Messer, Mischkopf und Stab ganz aus Edelstahl, Länge 350 mm
- Stab mit abnehmbarem Mischkopf und abnehmbarem Messer, ein exklusives Patent von Robot-Coupe

MITGELIEFERTES ZUBEHÖR

- 1 Wandhalterung zum Verstauen des Stabmixers
- 1 Werkzeug für Montage und Demontage des Messers

CMP 350 V.V.

F ZUSÄTZLICH LIEFERBARES ZUBEHÖR

Minipot® und Mixipot® : Induktions-Töpfe aus Edelstahl, ideal für alle Ihre Zubereitungen



G RESERVIERUNG

230 V/50/1 – Kabel und Stecker mitgeliefert

