

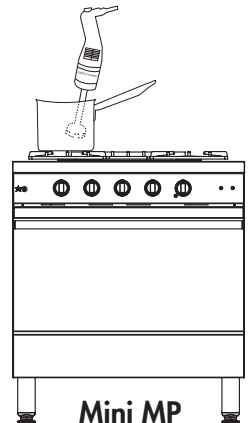
Mini MP 160 V.V.

ROESTVRIJ-
STALEN
KLOK

D

Paninhoud:

tot 5 liter

Speciaal voor het
bereiden van kleine
hoeveelheden

Mini MP

A

COMMERCIELE BESCHRIJVING

Voor de bereiding van al uw gebonden of licht gebonden soepen, groentepuree, vruchtenmoes. Speciaal voor «Sausen, emulsies en kleine bereidingen».

B

TECHNISCHE BESCHRIJVING

Ministaafmixer MP 160 V.V. - Eenfasig 230V/50/1. Vermogen 240 Watt – Variabele snelheid 2000 tot 12500 tpm. Geheel roestvrijstalen mes, klok en staaf met een lengte van 160 mm.

C

TECHNISCHE KENMERKEN

Nuttig vermogen	240 Watt
Elektrische gegevens	230V/50/1 - 1,2 Amp Stekker meegeleverd
Variabele snelheid	van 2000 tot 12500 tpm
Mate van recycleerbaarheid	95%
Nettogewicht	1,41 kg
Artikelreferentie	34740

NORMEN

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

E

PRODUCTKENMERKEN

MOTORBLOK

- Vermogen 240 Watt.
- Roestvrijstalen motorblok met ventilatieroosters in het bovenste gedeelte voor perfecte waterdichtheid.
- Variabele toerenregelaar voor het gemakkelijke en zichtbaar instellen van de snelheid
- Variabele snelheid 2000 tot 12500 tpm.
- De vorm van de handgreep is speciaal ontworpen voor een stevige houvast en om zonder enige moeite met het toestel te kunnen werken.
- Speciaal Aeromix hulpstuk voor het in een oogwenk maken van luchtige emulsies met veel volume, die uitstekend in vorm blijven op het bord

STAAF EN KLOK

- Geheel roestvrijstalen mes en staaf met een lengte van 160 mm.
- Mes en staaf zijn demonteerbaar, een exclusief door Robot-Coupe gepatenteerd systeem.

STANDAARD TOEBEHOREN

- 1 wandsteun voor het opbergen van de staafmixer.
- 1 gereedschap voor het monteren en demonteren van het mes.

Mini MP 160 V.V.

F

OPTIONELE TOEBEHOREN

Minipot® en Mixipot®: Geheel roestvrijstalen inductiepannen, ideaal voor het maken van al uw bereidingen.



G

RESERVERING

230 V/50/1 - snoer en aansluiting meegeleverd