

COMPACT - Mixeur plongeant

Fiche Technique

DESCRIPTIF

Comment qualifier cette **Gamme COMPACTE** de mixers plongeants Robot coupe : Compact, maniable et performant.

Ces appareils sont conçus pour mixer la soupe, les sauces, les purées ...

Jusqu'à 45 litres de préparations pour cette gamme spéciale restauration !

EN BREF

- Ergonomie : appareil compact, léger
- Puissance : motorisation renforcée
- Vitesse variable
- Hygiène : cloche et couteau en inox démontables



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

SPÉCIFICITÉS TECHNIQUES	CMP 250 VV	CMP 300 VV	CMP 350 VV
Capacité (L)	15	30	45
Longueur (mm) couteau, cloche et tube	250	300	350
Dimensions (mm) Longueur Diamètre	650 94	660 94	700 94
Poids (kg)	3,9	3,9	4,1
Puissance (W)	310	350	400
Vitesse variable (tr/min)	de 2 300 à 9 600		
Visuels			