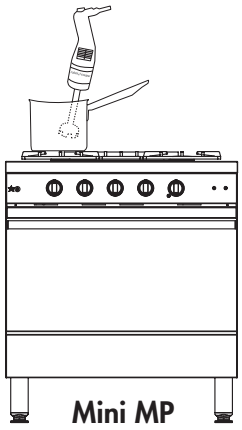
robot coupe

Mini MP 240 Combi

D	
Capacidade da panela:	até 15 litros

Especial pequenas preparações



A DESCRIÇÃO COMERCIAL

Para realizar todo o tipo de sopas, caldos, cremes, purés de legumes e mousses de fruta. Especial "Molhos, emulsões e pequenas preparações".

B DESCRIÇÃO TÉCNICA

Triturador Mini MP 240 Combi - Monofásico 230V/50/1. Potência 290 Watts – Velocidade variável de 2000 a 12500 rpm. com o triturador e de 350 a 1560 rpm. com a batedeira. Lâmina, campânula e tubo integralmente em aço inoxidável, comprimento 240 mm.

C DESCRIÇÃO TÉCNICA

Potência útil	290 Watts
Dados elétricos	230V/50/1 - 1,6 Amp Ficha fornecida
Velocidade variável	2000 a 12500 rpm em triturador 350 a 1560 rpm em batedeira
Percentagem reciclável	95%
Peso líquido	1,98 kg
Referência	34780

NORMAS CE
EN 12100-1 e 2-2004, EN 60204-1-2006, EN 12853, EN 60529-2000 : IP55 e IP34

E CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

BLOCO DO MOTOR

- Potência 290 Watts.
- Bloco de motor em aço inoxidável com aberturas laterais de ventilação na parte superior, para uma perfeita estanquidade.
- Velocidade variável de 2000 a 12500 rpm. com o triturador e de 350 a 1560 rpm com a batedeira.
- Forma da pega concebida para uma boa preensão do aparelho e um trabalho sem fadiga.
- Ferramenta especial Aeromix para a realização de emulsões ultra rápidas arejadas e volumosas, mantendo uma excelente aparência no prato.

TUBO E CAMPÂNULA

- Lâmina, campânula e tubo integralmente em aço inoxidável, comprimento 240 mm.
- Pé com campânula e lâmina desmontáveis, dispositivo exclusivo patenteado por Robot-Coupe.

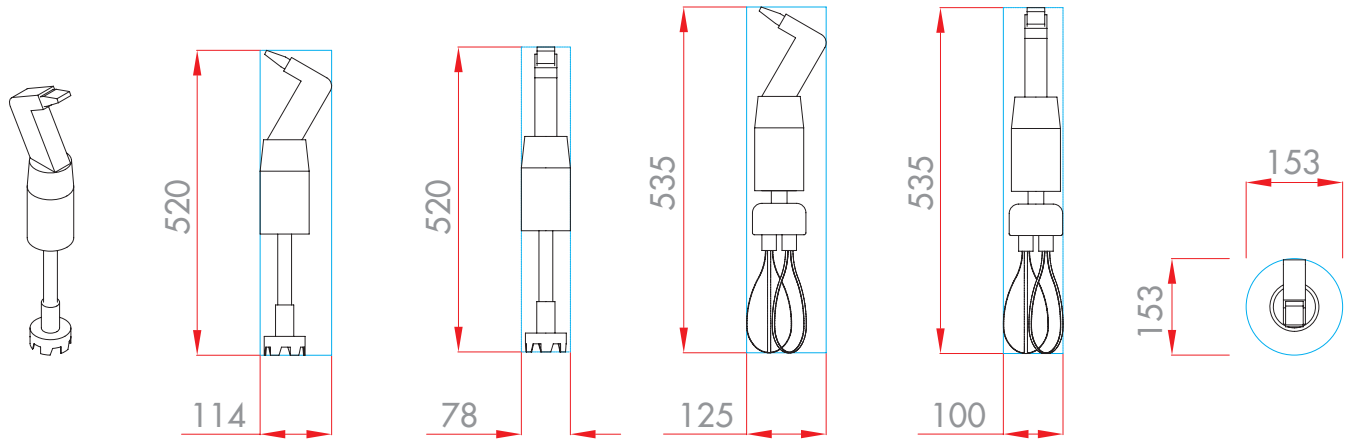
ACESSÓRIOS INCLUÍDOS

- 1 suporte mural para arrumar o Triturador.
- 1 ferramenta para montagem e desmontagem da lâmina.

Mini MP 240 Combi

F ACESSÓRIOS EM OPÇÃO

Minipot ® e Mixipot ® : Recipientes de indução integralmente em aço inoxidável, ideais para realizar todas as suas preparações.

G RESERVA

230 V/50/1 – fio e ficha fornecidos