

LICUADORA TRITURADORA DE INMERSIÓN MINI MP 190 COMBI MODELO 34775

MODELO
MINI MP 190 COMBI / 34775

- Especial para pequeñas preparaciones
- Para realizar todas las sopas, cremas, purés de hortalizas y mousses de frutas. Especial «salsas, emulsiones y pequeñas preparaciones».
- Minitamaño y maxi rendimiento! Especial para salsas, emulsiones y preparaciones pequeñas.
- Cuchilla diseñada para una calidad de trituración óptima
- Campana y cuchilla de acero inoxidable desmontables para facilitar la limpieza y el mantenimiento. Dispositivo patentado por Robot-Coupe. Almacenamiento práctico del triturador y sus herramientas.
- La forma del asa ha sido especialmente estudiada para un buen agarre del aparato y un trabajo sin fatiga.
- Variador de velocidad fácilmente accesible y preciso para facilitar la selección de la velocidad en función de la textura deseada. Almacenamiento práctico del triturador y las herramientas.
- Construcción robusta gracias al bloque del motor de acero inoxidable. Tubo, campana y cuchilla en acero inoxidable. Engranajes metálicos sujetos por dos bridas metálicas para una gran robustez, lo cual permite soportar grandes esfuerzos. El accesorio batidor le permitirá emulsionar, mezclar, desgranar, montar nata o claras y amasar.
- Aeromix: Herramienta patentada diseñada especialmente para realizar espumas instantáneas y voluminosas con una duración excelente en el plato
- Batidor y soporte mural incluidos.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y ESTRUCTURA

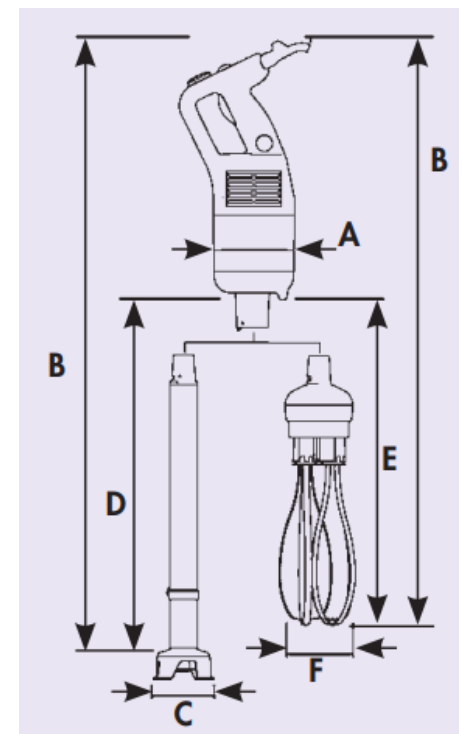
Modelo	Largo (Frente)	Diámetro
MINI MP 190 COMBI 34775	48.5 cm	7.8 cm

Modelo	Potencia Útil	Velocidades Triturador	Velocidades Batidor	Peso Neto
MINI MP 190 COMBI 34775	250 W	2000 rpm/ 12500 rpm	350 a 1560	2.7 Kg

Modelo	Datos Eléctricos	Amperaje	Kw
MINI MP 190 COMBI 34775	120V/60 Hz/1F	2.3 amperes	0.25 Kw

VISTA DE PLANOS

Dimensiones (en mm)					
A	B	C	D	E	F
78	470	65	190	255	100



REQUERIMIENTOS DE INSTALACIÓN

