

CMP 350 V.V.



Easy Plug



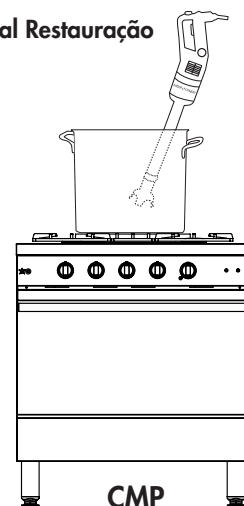
D

Capacidade da panela:

até 45 litros



Especial Restauração



CMP

A

DESCRIÇÃO COMERCIAL

Para realizar todo o tipo de sopas, caldos, cremes, purês de legumes e mousses de fruta. Compacto, fácil de manipular, eficiente, "Especial Restauração".

B

DESCRIÇÃO TÉCNICA

Triturador CMP 350 V.V. - Monofásico 230/50/1. Potência 400 Watts – Velocidade de 2300 a 9600 rpm. Lâmina, campânula e tubo integralmente em aço inoxidável, comprimento 350 mm.

C

DESCRIÇÃO TÉCNICA

Potência útil	400 Watts
Dados elétricos	230/50/1 - 1,7 Amp Ficha fornecida
Velocidade variável	2300 a 9600 rpm
Percentagem reciclável	95%
Peso líquido	3.7 kg
Referência	34250B

NORMAS

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 400 Watts.
- Bloco de motor em aço inoxidável com aberturas laterais de ventilação na parte superior, para uma perfeita estanquidade.
- Velocidade de 2300 a 9600 rpm.
- Princípio de autorregulação da velocidade.
- Velocidade variável para preparações elaboradas, para uma utilização flexível.

TUBO E CAMPÂNULA

- Lâmina, campânula e tubo integralmente em aço inoxidável, comprimento 350 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.

CMP 350 V.V.

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

