robot @ coupe°

CMP 250 Combi



Capacidade da panela:

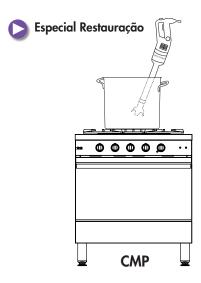
até 15 litros











DESCRIÇÃO COMERCIAL

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

DESCRIÇÃO TÉCNICA

Triturador CMP 250 Combi - Monofásico 230/50/1. Potência 310 Watts - Velocidade variável de 2300 a 9600 rpm. com o triturador e de 500 a 1800 rpm. com a batedeira. Lâmina, campânula e tubo integralmente em aço inoxidável, comprimento 250 mm.

C DESCRIÇÃO TÉCNICA	
Potência útil	310 Watts
Dados elétricos	230/50/1 - 1,4 Amp Ficha fornecida
Velocidade variável	2300 a 9600 rpm em triturador 500 a 1800 rpm em batedeira
Percentagem reciclável	95%
Peso líquido	3,4 kg (com o triturador) 3,6 kg (com a batedeira)
Referência	34300B

NORMAS (E)

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

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

BLOCO DO MOTOR

- Potência 310 Watts.
- Bloco de motor em aco inoxidável com aberturas laterais de ventilação na parte superior, para uma perfeita estanquidade.
- Velocidade variável de 2300 a 9600 rpm. com o triturador e de 500 a 1800 rpm com a batedeira.
- Forma da pega concebida para uma boa preensão do aparelho e um trabalho sem fadiga.
- Disco emulsionador para arejar os molhos frios ou quentes e dar-lhes uma consistência de espuma.

TUBO, CAMPÂNULA E BATEDEIRA

- Lâmina, campânula e tubo integralmente em aço inoxidável, comprimento 250 mm.
- Pé com campânula e lâmina desmontáveis, dispositivo exclusivo patenteado por Robot-Coupe.
- Acessório batedeira equipado com uma caixa metálica ainda mais resistente, para preparações muito espessas.

ACESSÓRIOS INCLUÍDOS

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

CMP 250 Combi

F ACESSÓRIOS EM OPÇÃO

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



