

FICHE TECHNIQUE

MIXER PLONGEANT CMP 300 V.V VITESSE VARIABLE #
Réf. 234230



Caractéristiques :

Vitesse auto régulée.

Couteau cloche et tube tout inox d'une longueur de 300 mm dimensions : Ø.94 x l.660 mm

Mono 230 volts. Puissance: 300 watts.

Vitesse variable de 2300 à 9600 tr/min.

Principe d'autorégulation de la vitesse.

Pied avec cloche et couteau démontables.

Pied équipé d'un système d'étanchéité a 3 niveaux.

Capacité de travail 30 litres.

Livré avec un support mural.

Ref: 103925 mixipot offert

MARQUE : ROBOT COUPE

robot  coupe®

The Worlds Best Food Processors