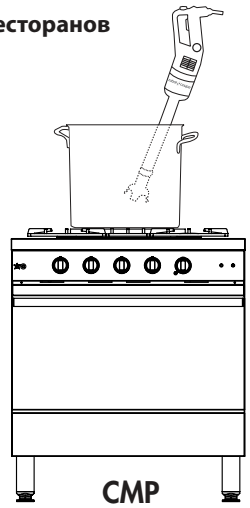
CMP 250 Combi

D	
Объём кастрюли:	до 15 л





Для ресторанов



A ОПИСАНИЕ МОДЕЛИ

Для приготовления супов-пюре, овощных супов, овощных пюре, фруктовых муссов. Компактный, удобный в обращении, высокоэффективный - предназначен специально для ресторанов.

B ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Ручной миксер CMP 250 Combi - Однофазный 230В/50/1. Мощность 310 Вт - Регулируемая скорость от 2300 до 9600 об/мин в режиме миксер и от 500 до 1800 об/мин в режиме венчик. Нож, насадка и штанга, длиной 250 мм, полностью из нержавеющей стали.

C ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Полезная мощность	310 Вт
Электрические характеристики	Однофазный 230В/50/1 1,4 А – поставляется со штепсельной вилкой
Переменная скорость	2300 - 9600 об/мин в режиме блендер 500 - 1800 об/мин в режиме венчик
Возможность переработки	95%
Вес-нетто	3,4 кг (с миксером) 3,6 кг (с венчиком)
Артикул	34300B

НОРМЫ CE EAC

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

E ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОДУКТА

МОТОРНЫЙ БЛОК

- Мощность 310 Вт
- Вентиляционные отверстия находятся в верхней части моторного блока во избежание попадания влаги в аппарат.
- Регулируемая скорость от 2300 до 9600 об/мин в режиме миксер и от 500 до 1800 об/мин в режиме венчик.
- Авторегулировка скорости
- Регулировка скорости позволяет добиться оптимальной консистенции продукта.

ШТАНГА, НАСАДКА И ВЕНЧИК

- Нож, насадка и штанга, длиной 250 мм, полностью из нерж. стали
- Штанга оснащена съёмным ножом - эксклюзивное запатентованное изобретение компании Robot-Coupe.
- Прочная металлическая коробка аксессуара-венчика выдерживает большие нагрузки при взбивании очень густых пищевых смесей.

АКСЕССУАРЫ В КОМПЛЕКТЕ

- 1 настенное крепление для ручного миксера.
- 1 ключ для сборки и разборки ножа.

CMP 250 Combi

F ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

Minipot ® и Mixipot ® : Индукционные ёмкости из нерж. стали для приготовления любых блюд.



G ЧЕРТЕЖИ

230 В/50/1 – поставляется со шнуром питания и штепсельной вилкой

