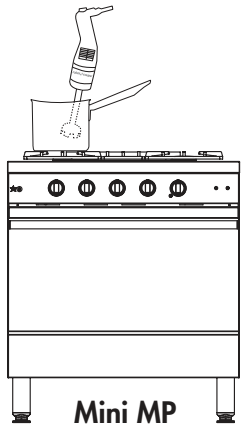
Mini MP 160 V.V.

D	
Объём кастрюли:	до 5 л



Для небольших порций



A ОПИСАНИЕ МОДЕЛИ

Для приготовления супов-пюре, овощных супов, овощных пюре, фруктовых муссов. Специально для соусов, эмульсий и небольших порций.

B ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Ручной миксер Mini MP 160 V.V. - Однофазный 230В/50/1. Мощность 240 Вт - Регулируемая скорость от 2000 до 12500 об/мин. Нож, насадка и штанга, длиной 160 мм, полностью из нержавеющей стали.

C ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Полезная мощность	240 Вт
Электрические характеристики	Однофазный 230В/50/1 1,2 А – поставляется со штепсельной вилкой
Переменная скорость	2000 - 12500 об/мин
Возможность переработки	95%
Вес-нетто	1,41 кг
Артикул	34740

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 240 Вт
- Вентиляционные отверстия находятся в верхней части моторного блока во избежание попадания влаги в аппарат.
- Скорость регулируется с помощью удобной кнопки.
- Регулировка скорости от 2000 до 12500 об/мин.
- Форма ручки специально разработана для удобного захвата и облегчения работы.
- Аэромикс Запатентованный аксессуар, разработанный специально для приготовления воздушных и объёмных эмульсий и соусов, которые долго держатся на тарелке и не растекаются.

ШТАНГА И НАСАДКА

- Нож и штанга, длиной 160 мм, полностью из нерж. стали
- Штанга оснащена съёмным ножом - эксклюзивное запатентованное изобретение компании Robot-Coupe.

АКСЕССУАРЫ В КОМПЛЕКТЕ

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

Mini MP 160 V.V.

Mini MP 160 V.V.

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

