

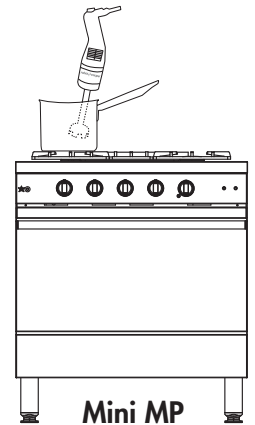
Mini MP 190 V.V.



CAMPANA
DE ACERO
INOXIDABLE



▶ Especial pequeñas
preparaciones



Mini MP

A DESCRIPCIÓN COMERCIAL

Para realizar todas las sopas, cremas, purés de hortalizas y mousses de frutas. Especial «salsas, emulsiones y pequeñas preparaciones».

B DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Triturador sumergible Mini MP 190 V.V. - Monofásico 230/50/1. Potencia de 250 W. Velocidad variable de 2000 a 12.500 rpm. Cuchilla, campana y tubo de acero inoxidable de una longitud de 190 mm.

C CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Potencia útil	250 vatios
Datos eléctricos	Monofásico 230 V/50/1 2,1 A - Toma suministrada
Velocidad variable	2000 a 12500 rpm
Porcentaje de reciclabilidad	95%
Peso neto	1,5 kg
Referencia	34750

NORMAS

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

D

Capacidad de la marmita:

Hasta 8 litros

E CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

BLOQUE DE MOTOR

- Potencia de 250 vatios.
- Bloque motor de acero inoxidable con orificios de ventilación en la parte alta para preservar una hermeticidad perfecta.
- Velocidad variable de 2000 a 12.500 rpm.
- La forma del asa facilita la correcta sujeción del aparato y un trabajo sin fatiga.
- Herramienta especial Aeromix para la realización de emulsiones al momento de gran volumen que se mantienen excelentemente en el plato.

TUBO Y CAMPANA

- Cuchilla, campana y tubo de acero inoxidable de una longitud de 190 mm.
- Pie con campana y cuchilla desmontables, dispositivo exclusivo, patentado por Robot-Coupe.

ACCESORIOS INCLUIDOS

- 1 soporte mural para guardar el triturador sumergible.
- 1 herramienta de montaje y desmontaje de la cuchilla.

Mini MP 190 V.V.

F

ACCESORIOS OPCIONALES

Minipot® y Mixipot® : Recipientes de inducción íntegramente de acero inoxidable, ideales para realizar todas las preparaciones.



G

RESERVACIÓN

230 V/50/1 - cable y toma suministrados

