

CMP 300 V.V.

D

Capacidad de la marmita:

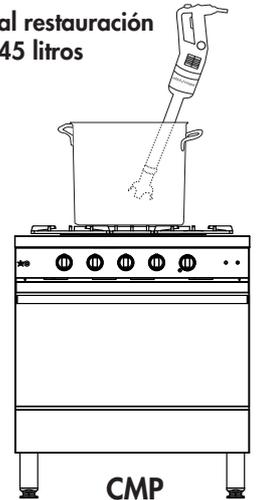
Hasta 15 litros



CAMPANA
DE ACERO
INOXIDABLE



▶ Especial restauración
hasta 45 litros



A

DESCRIPCIÓN COMERCIAL

Para realizar todas las sopas, cremas, purés de hortalizas y mousses de frutas. Compacto, manejable, eficaz, «especial restauración».

B

DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Triturador sumergible CMP 300 V.V. - Monofásico 230/50/1. Potencia 350 vatios - Velocidad de 2300 a 9600 rpm. Cuchilla, campana y tubo de acero inoxidable de una longitud de 300 mm.

C

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Potencia útil	350 vatios
Datos eléctricos	Monofásico 230 V/50/1 2,1 A - Toma suministrada
Velocidad variable	2300 a 9600 rpm
Porcentaje de reciclabilidad	95%
Peso neto	3.1 kg
Referencia	34230A

NORMAS 

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

E

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

BLOQUE DE MOTOR

- Potencia de 350 vatios.
- Bloque motor de acero inoxidable con orificios de ventilación en la parte alta para preservar una hermeticidad perfecta.
- Velocidad de 2300 a 9600 rpm.
- Principio de ajuste automático de la velocidad.
- Velocidad variable para preparaciones elaboradas que facilita el uso del aparato.

TUBO Y CAMPANA

- Cuchilla, campana y tubo de acero inoxidable de una longitud de 300 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.

CMP 300 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

