

CMP 300 Combi

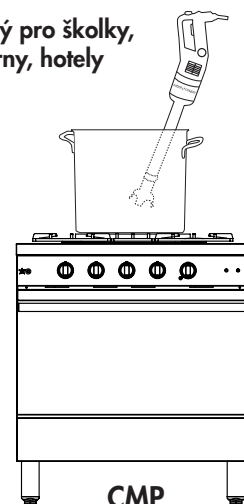
D

Objem nádoby:

Až 30 litrů



▶ vhodný pro školky, cukrárny, hotely



A

OBCHODNÍ POPIS

Pro přípravu všech Vašich polévek, krémů, zeleninových pyré, ovocných pěn. Kompaktní, Pohodlný do ruky, Výkonný „Speciál pro restaurace“.

B

TECHNICKÝ POPIS

Ponorný mixér CMP 300 Combi – Jednofázový 230V/50/1. Příkon 350 W – Variabilní rychlost 2300 až 9600 otáček/min. ve funkci mixéru a 500 až 1800 otáček/min. ve funkci šlehače. Nerez nůž, zvon a trubice o délce 300 mm.

C

TECHNICKÉ PARAMETRY

Výkon	350 W
Elektrické údaje	Jednofázový 230V/50/1 1,6 A – Zástrčka součástí
Variabilní rychlost	2 300 do 9 600 ot/min pro mixér 500 do 1 800 ot/min pro šlehač
Stupeň recyklace	95%
Váha netto	3,2 kg (ve funkci mixér) 3,4 kg (ve funkci šlehač)
Objednací kód	34310A

NORMY

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

E

VLASTNOSTI PŘÍSTROJE

MOTOROVÝ BLOK

- Příkon 350 W.
- Nerezový motorový blok s ventilačními otvory v horní části pro dokonalé těsnění.
- Variabilní rychlost 2300 až 9600 otáček/min. ve funkci mixéru a 500 až 1800 otáček/min. ve funkci šlehače.
- Princip automatické regulace rychlosti.
- Variabilní rychlost pro přípravu pokrmů umožňující flexibilní použití.

TRUBICE, ZVON A METLA

- Nerez nůž, zvon a trubice, délka 300 mm.
- Podstavec s odnímatelným zvonek a nožem, patentovaný systém značky Robot-Coupe.
- Metla vybavená ještě odolnějším kovovým krytem pro zpracování velmi hutných surovin.

PŘÍSLUŠENSTVÍ V ZÁKLADNÍ VÝBAVĚ

- 1 Nástěnný držák pro uložení ponorného mixéru.
- 1 klíč pro montáž a demontáž nože.

CMP 300 Combi

F

DOPLŇKOVÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

Minipot® a Mixipot®: Indukční celonerezové nádoby ideální pro všechny Vaše přípravy.



G

REZERVACE

230V/50/1 – přívodní kabel a zástrčka jsou součástí

