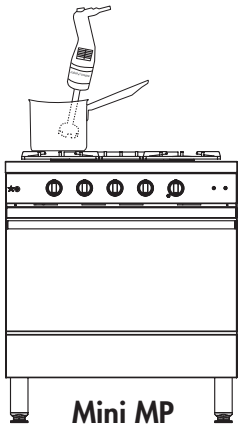
robot coupe

Mini MP 240 Combi

D	
Verarbeitungsmenge:	Bis 15 Liter

Besonders geeignet für kleine Mengen



A PRODUKTBESCHREIBUNG

Zur Zubereitung von Suppen aller Art, Gemüsebrei, Obstmus usw. Speziell für Saucen, Emulsionen und kleine Mengen.

B TECHNISCHE BESCHREIBUNG

Stabmixer Mini MP 240 Combi. Einphasig 230/50/1. Leistung 270 Watt. Stufenlose Drehzahlregelung von 2000 bis 12500 U/min als Mixer und von 350 bis 1560 U/min als Rührbesen. Messer, Mischkopf und Stab ganz aus Edelstahl, Länge 240 mm

C TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Nutzleistung	270 Watt
Elektrische Daten	Einphasig 230V/50/1 2,1 A – Stecker mitgeliefert
Stufenlose Drehzahlregelung	von 2000 bis 12500 U/min als Mixer von 350 bis 1560 U/min als Rührbesen
Wiederverwertbarkeit	95 %
Nettogewicht	1,98 kg
Artikelnummer	34780

NORMEN CE
EN 12100-1 und 2-2004, EN 60204-1-2006,
EN 12853, EN 60529-2000 : IP55 und IP34

E PRODUKTEIGENSCHAFTEN

MOTORBLOCK

- Leistung 270 Watt
- Motorblock aus Edelstahl mit Belüftungsöffnungen im oberen Teil für einwandfreie Dichtheit
- Stufenlose Drehzahlregelung von 2000 bis 12500 U/min als Mixer und von 350 bis 1560 U/min als Rührbesen
- Spezielles Design des Handgriffs für eine bequeme Handhabung des Gerätes und ermüdungsfreies Arbeiten
- Patentiertes Aeromix Werkzeug für die rasche Zubereitung besonders luftiger Emulsionen mit hoher Standfestigkeit

STAB UND MISCHKOPF

- Messer, Mischkopf und Stab ganz aus Edelstahl, Länge 240 mm
- Stab mit abnehmbarem Mischkopf und abnehmbarem Messer, ein exklusives Patent von Robot-Coupe

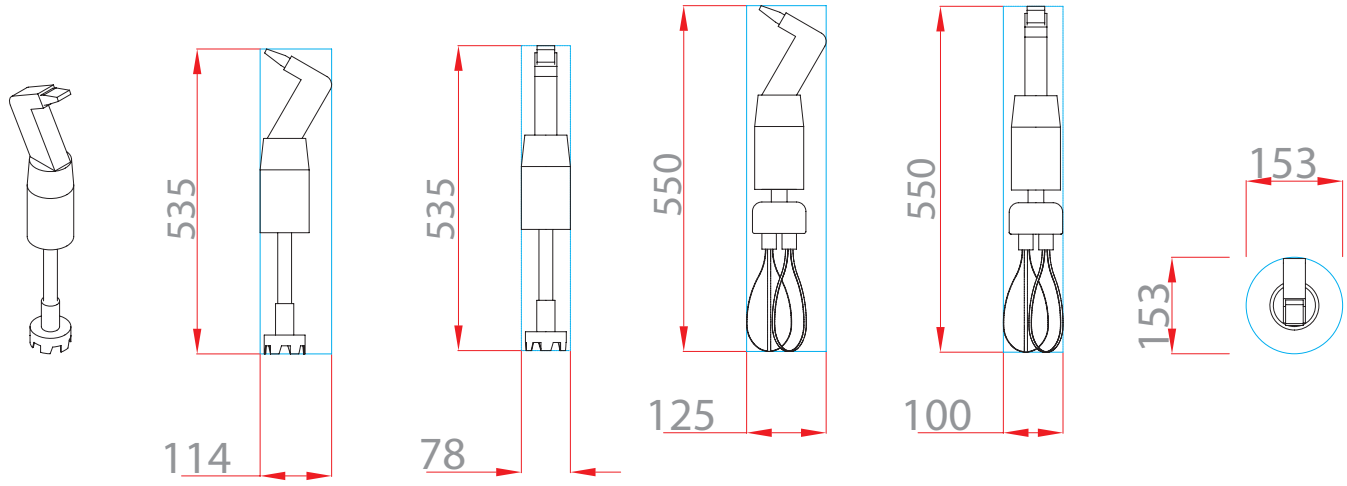
MITGELIEFERTES ZUBEHÖR

- 1 Wandhalterung zum Verstauen des Stabmixers
- 1 Werkzeug für Montage und Demontage des Messers

Mini MP 240 Combi

F ZUSÄTZLICH LIEFERBARES ZUBEHÖR

Minipot ® und Mixipot ® : Induktions-Töpfe aus Edelstahl, ideal für alle Ihre Zubereitungen

G RESERVIERUNG

230 V/50/1 – Kabel und Stecker mitgeliefert