



DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

BATIDORA DE INMERSIÓN, ROBOT COUPE CMP 300 VV, con VELOCIDAD VARIABLE :

- **Compacto, fácil de manejar, alto rendimiento.** Especial de catering. La CMP 300 VV puede mezclar, licuar y homogeneizar hasta 30 l de preparado en muy poco tiempo.
- **Rendimiento :** Calidad de mezcla óptima y un producto final extremadamente fino en muy poco tiempo. Motor reforzado: +15% para una máquina cada vez más eficiente.
- **Robustez :** Construcción robusta gracias a su bloque motor de acero inoxidable. Barril, campana y cuchillo totalmente en acero inoxidable.
- **Higiene :** Campana y cuchillo de acero inoxidable desmontables para fácil limpieza y mantenimiento. Dispositivo patentado Robot-Coupe.
- **Ergonomía :** Nuevo mango ergonómico para una mayor comodidad de uso. Pasador de bloqueo del motor que permite su uso como punto de apoyo y como pivote en el borde de una sartén para una mayor maniobrabilidad y mayor facilidad de uso. Nuevo sistema de enrollado de cable de alimentación para un almacenamiento más fácil y una durabilidad optimizada. Práctico almacenamiento de la batidora y sus accesorios.
- **Flexibilidad de uso :** Velocidad variable y autorregulable para preparaciones elaboradas y un resultado homogéneo. Variador de velocidad de fácil acceso y preciso para una mayor facilidad de uso.
- **Cable de alimentación extraíble :** Nuevo sistema patentado "EasyPlug" que permite sustituir fácilmente el cable de alimentación en caso de intervención del servicio de asistencia. Luz indicadora de tensión de red: Detección rápida en caso de fallo del cable de alimentación. La luz indicadora se enciende si el cable no está dañado y está conectado correctamente en ambos lados (toma de pared y EasyPlug).

DATOS TÉCNICOS :

- Potencia: 350W
- Voltaje: Monofásico 230 V
- Velocidad: 2300 a 9600 rpm autorregulable
- Cuchillo desmontable: Sí
- Equipado con: EasyPlug
- Cuchillo, campana y cañón: Longitud 300 mm - totalmente en acero inoxidable
- Campana extraíble: Sí
- Pie(s) desmontable(s): No
- Dimensiones: Longitud 660 mm, Ø 94 mm
- Peso neto (kg): 3,2
- Peso bruto (kg): 3,8
- Accesorio: Soporte de pared de acero inoxidable - Incluido

MARCA CE

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
MX-CMP300VV	Batidora de inmersión profesional con herramienta mezcladora de 300 mm de longitud, velocidad variable de 2300 a 9600 rpm, V.230/1, Kw.0.35, Peso 3,9 kg, dim. longitud 600 mm, Ø 94 mm	€ 517,79 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días





TECHNOCHEF.IT



TECHNOCHEF.IT



TECHNOCHEF.IT



TECHNOCHEF.IT