TECNOSERVICE'21 srl
by Tinti Sergio
Via Carlo Pisacane, 134
61032 Fano (PU) Italy
P.IVA IT0200411413

Tel. +39 0721 805911
FAX +39 0721 809794
e-mail: staff@technochef.it
www.technochef.it
www.technochef.eu

Services and Technologies for professional catering since 1973

TECHNOCHEF.IT

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

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

.

- **Compacto, práctico y de alto rendimiento.** Especial para hostelería. El CMP 300 VV puede mezclar y homogeneizar hasta 30 l de preparación en muy poco tiempo.
- **Rendimiento** : Calidad de mezcla óptima y un producto final de gran calidad en muy poco tiempo. Motorización reforzada: +15 % para una máquina cada vez más eficiente.
- **Robustez** : Construcción robusta gracias a su bloque motor de acero inoxidable. Barril, campana y cuchilla totalmente de acero inoxidable.
- **Higiene** : Campana y cuchilla de acero inoxidable extraíbles para facilitar la limpieza y el mantenimiento. Dispositivo patentado Robot-Coupe.
- **Ergonomía** : Nuevo mango ergonómico para mayor comodidad de uso. Pasador de bloqueo del motor que permite usarlo como punto de apoyo y pivote en el borde de una sartén para mayor maniobrabilidad y comodidad de uso. Nuevo sistema de enrollado del cable de alimentación para un almacenamiento más sencillo y una vida útil más larga. 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 preciso y de fácil acceso para mayor facilidad de uso.
- **Cable de alimentación extraíble** : Nuevo sistema patentado "EasyPlug" que permite reemplazar fácilmente el cable de alimentación en caso de necesitar asistencia técnica. Indicador luminoso de tensión de red: detección rápida de fallos en el cable de alimentación. El indicador luminoso se enciende si el cable no está dañado y está correctamente conectado en ambos extremos (toma de corriente 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 batidor de 300 mm de longitud, velocidad variable de 2300 a 9600 rpm, V.230/1, Kw.0,35, Peso 3,9 kg, dimensión de longitud 600 mm, Ø 94 mm	**€ 528,70** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días

TECHNOCHEF.IT

TECHNOCHEF.IT

TECHNOCHEF.IT

TECHNOCHEF.IT