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

TECHNOCHEF.IT

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

MIXER ad IMMERSIONE, ROBOT COUPE CMP 300 V.V, con VELOCITA' VARIABILE:

.

- **Compatto, maneggevole, ad alte prestazioni.** Speciale ristorazione. Il CMP 300 VV può frullare, mescolare ed omogeneizzare fino a 30 l di preparazione in pochissimo tempo.
- **Performance**: Qualità di miscelatura ottimale e un prodotto finito estremamente fine in pochissimo tempo. Motorizzazione rinforzata: +15% per una macchina sempre più efficace.
- **Robustezza**: Costruzione robusta grazie al suo blocco motore in inox. Fusto, campana e coltello interamente in inox.
- **Igiene**: Campana e coltello in inox smontabili per una pulizia e una manutenzione semplificate. Dispositivo brevettato Robot-Coupe.
- **Ergonomia**: Nuova impugnatura ergonomica per una migliore comodità di utilizzo. Perno di bloccaggio del motore che permette di essere utilizzato come punto di appoggio e come perno sul bordo di una pentola per una più grande maneggevolezza e una maggiore comodità di utilizzo. Nuovo sistema di arrotolamento del cavo di alimentazione per una sistemazione più semplice e una durata ottimizzata. Sistemazione pratica del mixer e dei suoi accessori.
- **Flessibilità di utilizzo**: Velocità variabile ed autoregolata per preparazioni elaborate e un risultato omogeneo. Variatore di velocità facilmente accessibile e preciso per una più grande comodità di utilizzo.
- **Cavo di alimentazione smontabile**: Nuovo sistema brevettato "EasyPlug" che permette di sostituire facilmente il cavo di alimentazione in caso d'intervento del servizio assistenza. Spia luminosa di tensione di rete: rilevamento rapido in caso di guasto del cavo di alimentazione. La spia si accende se il cavo non è danneggiato ed è collegato correttamente da entrambi i lati (presa a parete ed EasyPlug).

DATI TECNICI:

- Potenza: 350 W
- Tensione: Monofase 230 V
- Velocità:da 2300 a 9600 giri/min autoregolata
- Coltello smontabile:Sì
- Dotato di: EasyPlug
- Coltello, campana e fusto: Lunghezza 300 mm - interamente in inox
- Campana smontabile: Si
- Piede(i) smontabile(i): No
- Dimensioni: Lunghezza 660 mm, Ø 94 mm
- Peso netto (kg): 3,2
- Peso lordo (kg): 3,8
- Accessorio : Supporto a parete inox - Incluso

MARCHIO CE

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
MX-CMP300VV	Mixer ad immersione professionale con utensile mescolatore lungo 300 mm, velocità variabile da 2300 a 9600 giri/min, V.230/1, Kw.0,35, Peso 3,9 kg, dim. lunghezza 600 mm, Ø 94 mm	**€ 528,70** *+ IVA* € 645,01 IVA incl. **Spedizione in Italia:** compresa **Consegna:** da 4 a 9 giorni

TECHNOCHEF.IT

TECHNOCHEF.IT

TECHNOCHEF.IT

TECHNOCHEF.IT