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

Servizi e tecnologie per la ristorazione dal 1973 ... Services and Technologies for professional catering since 1973

SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Monofase
Volts	V 230/1
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	0,44
Peso netto (Kg)	5,3
Peso lordo (Kg)	8

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

MIXER ad IMMERSIONE, ROBOT COUPE MP 350 ULTRA TP, con 1 VELOCITA':

.

- **Ideati appositamente per l'uso in brasiere ribaltabili**. **Ristorazione commerciale/collettività**. L'MP 350 Ultra è ideato per l'uso in brasiere ribaltabili che contengono più di 100 l di prodotto.
- **Potenza**: Motore ideato appositamente per frullare grandi quantità in brasiere.
- **Robustezza**: Costruzione robusta grazie al blocco motore in acciaio inox. Fusto, campana e coltello interamente in inox. Campana rinforzata.
- **Igiene**: Campana e coltello in inox smontabili per una pulizia e una manutenzione più semplice. Dispositivo brevettato della Robot-Coupe.
- **Ergonomia**: Doppia impugnatura per un comfort ottimale!
  Impugnature ergonomiche per una migliore comodità di utilizzo grazie alla migliore distribuzione del peso dell'apparecchio.
- **Facilità di utilizzo**: Campana rinforzata con anello in inox che rende l'apparecchio facile da spostare in una brasiera per una migliore maneggevolezza.
- **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 per la presenza di tensione di rete: rilevamento rapido in caso di avaria del cavo di alimentazione. La spia verde si accende se il cavo non è danneggiato ed è correttamente collegato da entrambi i lati (presa a parete ed Easy plug).
- **BLOCCO MOTORE**
  • Potenza 440 Watt.
  • Blocco motore in inox con aperture di ventilazione sulla parte superiore per una tenuta stagna perfetta.
  • Velocità 9500 giri/min.
  • Sistema brevettato “EasyPlug” che permette una sostituzione più semplice del cavo di alimentazione da parte del servizio assistenza.
  • Impugnatura amovibile EasyGrip.
- **FUSTO E CAMPANA**
  • Lame 100% acciaio inossidabile, campana e fusto rinforzati (lunghezza totale 350 mm).
  • Piede con campana e lame staccabili (sistema esclusivo brevettato Robot-Coupe).
  • Sistema a tenuta stagna ideato per aumentare la durata di vita.
  • La campana rinforzata rende il mixer più facile da spostare sul fondo delle brasiera ribaltabile.

DATI TECNICI:

- Potenza: 440 W
- Tensione: Monofase 230 V
- Velocità: 9500 giri/min
- Dotato di: EasyPlug
- Coltello, campana e fusto: Lunghezza 350 mm - interamente in inox
- Coltello smontabile:Sì
- Campana smontabile: Si
- Campana rinforzata: Si
- Piede smontabile: No
- Impugnatura secondaria: Impugnatura amovibile EasyGrip
- Electronic Booster System: No
- Dimensioni: Lunghezza 763 mm, Ø 125 mm
- Peso netto (kg): 5,3
- Peso lordo (kg): 8
- Accessorio : Supporto a parete - Incluso

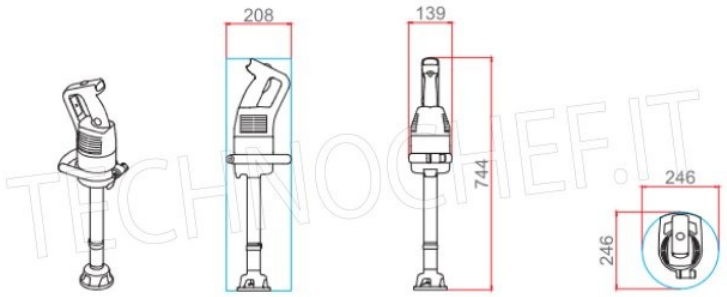
MARCHIO CE

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
MX-MP350ULTRATP	Mixer ad immersione professionale con utensile mescolatore da 350 mm, 1 velocità, 9500 giri/min, V.230/1, Kw.0,44, Peso 5,3 Kg, dim.lunghezza 763 mm, Ø 125 mm	**€ 607,83** *+ IVA* € 741,55 IVA incl. **Spedizione in Italia:** compresa **Consegna:** da 4 a 9 giorni

TECHNO
CHEF
TECHNOCHEF.IT

TECHNO
CHEF
robot coupe
TECHNOCHEF.IT

230V/50/1 – cavo e spina forniti



TECHNOCHEF.IT