



Mikser ręczny, mini MP 190 V.V., P 0.25 kW, U 230 V Robot Coupe 711191

Producent: Robot Coupe

Nr referencyjny: 711191

Cechy produktu

Moc elektryczna (kW): 0.25

Napięcie (V): 230

Zakres obrotów (obr/min): 2000-12500

MIKSERY RĘCZNE GASTRONOMICZNE

Mikser ręczny mini MP 190 V.V. P 0.27 kW – kompaktowe rozwiązanie do sosów i kremów

Mikser ręczny mini MP 190 V.V. to urządzenie zaprojektowane do pracy z **sosami, kremami oraz małymi potrawami**, gdzie liczy się precyzja, szybkość i wygoda obsługi. Sprawdza się w gastronomii wszędzie tam, gdzie potrzebna jest sprawna obróbka mniejszych partii produktów.

Kompaktowa konstrukcja, **metalowa obudowa** oraz zestaw roboczy z **nożem i tarczą do emulgowania** pozwalają na efektywną pracę w naczyniach do **10 litrów**.

NAJWAŻNIEJSZE PARAMETRY

Kluczowe dane urządzenia

MOC

0.27 kW

NAPIĘCIE

230 V

PRĘDKOŚĆ OBROTOWA

2000 obr/min

DŁUGOŚĆ RAMIENIA

190 mm

POJEMNOŚĆ ROBOCZA

do 10 l

FUNKCJONALNOŚĆ I WYKONANIE

Kluczowe cechy urządzenia

- przeznaczenie do sosów, kremów i małych potraw
- zestaw roboczy: nóż i tarcza do emulgowania
- praca w naczyniach do 10 litrów
- kompaktowa długość ramienia 190 mm
- metalowa obudowa zwiększająca trwałość urządzenia
- uchwyt ścienny w zestawie
- stabilna praca przy 2000 obr/min

ZASTOSOWANIE

Gdzie sprawdzi się najlepiej?

- kuchnie gastronomiczne i zaplecza restauracyjne
- przygotowanie sosów i emulsji
- produkcja kremów i półproduktów
- obróbka mniejszych i średnich ilości w naczyniach do 10 l

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Dane techniczne

Moc kW

Napięcie

Prędkość obrotowa

Długość ramienia

Pojemność robocza