



Mikser ręczny, mini MP 160 V.V., P 0.22 kW, U 230 V Robot Coupe 711161

Producent: Robot Coupe

Nr referencyjny: 711161

Cechy produktu

Moc elektryczna (kW): 0.22

Napięcie (V): 230

Zakres obrotów (obr/min): 2000-12500

MIKSERY RĘCZNE GASTRONOMICZNE

Mikser ręczny mini MP 160 V.V. – precyzyjna obróbka małych porcji

Mikser ręczny mini MP 160 V.V. to kompaktowe rozwiązanie do przygotowywania sosów, kremów i małych potraw w warunkach gastronomicznych.

Przeznaczony do pracy w naczyniach do **8 litrów**, wyposażony w **nóż i tarczę do emulgowania**, umożliwia sprawną i powtarzalną obróbkę składników.

NAJWAŻNIEJSZE PARAMETRY

Szybki przegląd urządzenia

MOC

0.24 kW

ZASILANIE

230 V

PRĘDKOŚĆ

2000 obr/min

DŁUGOŚĆ RAMIENIA

160 mm

ZASTOSOWANIE

do 8 l

KORZYŚCI UŻYTKOWE

Precyzja i wygoda pracy w małej gastronomii

- przeznaczenie do sosów, kremów i małych potraw
- do obróbki średnich ilości w naczyniach do 8 litrów
- nóż i tarcza do emulgowania w komplecie zwiększają funkcjonalność urządzenia
- prędkość 2000 obr/min zapewnia sprawną obróbkę składników
- obudowa wykonana w całości z metalu zapewnia większą wytrzymałość urządzenia

KONSTRUKCJA I OBSŁUGA

Najważniejsze cechy urządzenia

- obudowa wykonana w całości z metalu
- ramię o długości 160 mm
- zestaw: nóż oraz tarcza do emulgowania
- uchwyt ścienny w komplecie

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Dane techniczne

Model	Elektryczna
Waga	
Wymiary	
Współczynnik mocy	
Prędkość obrotów	2000 obr/min

Długość ramienia

Zastosowanie

Postaw na precyzyjną obróbkę małych porcji

Wybierz mikser ręczny dopasowany do codziennej pracy gastronomii.