

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



## DESCRIZIONE PROFESSIONALI

## 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
- o Coltello smontabile:Sì
- Dotato di: EasvPlug
- $\circ~$  Coltello, campana e fusto: Lunghezza 300 mm interamente in inox
- Campana smontabile: SiPiede(i) smontabile(i): No
- o Dimensioni: Lunghezza 660 mm, Ø 94 mm
- Peso netto (kg): 3,2Peso lordo (kg): 3,8
- o 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

€ 517,79 + IVA € 631,70 IVA incl. Spedizione in Italia: compresa

Consegna: da 4 a 9 giorni















