

CMP 300 V.V.

D

锅体容量:

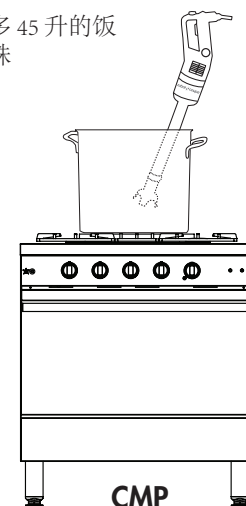
最大15升



所有不锈钢漏斗



对最多 45 升的饭店特殊



CMP

A

产品描述

可用于完成汤汁、肉汤、酱汁、蔬菜泥、水果酱的制备。体积紧凑，操作方便，“特殊菜品加工”时性能优异。

B

技术描述

CMP 300 V.V.立式混合搅拌机-单相，230/50/1。功率350瓦 - 转速2300转/分至9600转/分。搅拌刀片、钟形外罩和全不锈钢的250毫米长搅拌杆。

C

技术特征

可用功率	350瓦特
电气数据	单相230V/50/1 2,1安培-提供插头
变速供选择	2300转/分至9600转/分
可回收率	95%
净重	3,1 千克
编号	34230A

规格

EN 12100-1 和 2-2004, EN 60204-1-2006, EN 12853, EN 60529-2000 : IP55 和 IP34

E

产品特征

发动机体

- 功率350瓦。
- 不锈钢电机模块，上部设有通风气孔，可确保完美密封。
- 转速2300转/分至9600转/分。
- 转速自动调节机制。
- 转速可调，适用于完成精细化加工，可确保使用的灵活性。

搅拌杆和钟形外罩

- 搅拌刀片、钟形外罩和全不锈钢的300毫米长搅拌杆。
- 搅拌杆配有钟形外罩和可拆卸的搅拌刀片，为Robot-Coupe公司独家专利。

附带配件

- 1个挂墙用支架，方便立式混合搅拌机的收纳。
- 1个刀片安装和拆下用工具。

CMP 300 V.V.

F

任选配件

Minipot® 迷你锅和Mixipot® 混合搅拌锅：全不锈钢容器，可在电磁炉使用，是完全您全部加工工作的理想选择。



G

保留

230V/50/1-不提供电缆和插头

