

CMP 300 Combi

D

Verarbeitungsmenge:

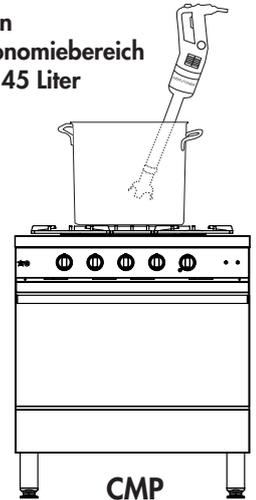
Bis 15 Liter



**EDELSTAHL
MISCHKOPF**



**Für den
Gastronomiebereich
Bis zu 45 Liter**

**A** **PRODUKTBESCHREIBUNG**

Zur Zubereitung von Suppen aller Art, Gemüsebrei, Obstmus usw. Kompakt, handlich, leistungsstark, speziell für den Gastronomiebereich

B **TECHNISCHE BESCHREIBUNG**

Stabmixer CMP 300 Combi. Einphasig 230/50/1. Leistung 350 Watt. Stufenlose Drehzahlregelung von 2300 bis 9600 U/min als Mixer und von 500 bis 1800 U/min als Rührbesen. Messer, Mischkopf und Stab ganz aus Edelstahl, Länge 300 mm

C **TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN**

Nutzleistung	350 Watt
Elektrische Daten	Einphasig 230V/50/1 2,1 A – Stecker mitgeliefert
Stufenlose Drehzahlregelung	von 2300 bis 9600 U/min als Mixer von 500 bis 1800 U/min als Rührbesen
Wiederverwertbarkeit	95 %
Nettogewicht	3.1 kg
Artikelnummer	34310A

NORMEN

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

E **PRODUKTEIGENSCHAFTEN****MOTORBLOCK**

- Leistung 350 Watt
- Motorblock aus Edelstahl mit Belüftungsöffnungen im oberen Teil für einwandfreie Dichtheit
- Stufenlose Drehzahlregelung von 2300 bis 9600 U/min als Mixer und von 500 bis 1800 U/min als Rührbesen
- Automatische Beibehaltung der Drehzahl
- Stufenlose Drehzahlregelung für komplexe Verarbeitungen und zahlreiche Anwendungsmöglichkeiten

STAB, MISCHKOPF UND RÜHRBESEN

- Messer, Mischkopf und Stab ganz aus Edelstahl, Länge 300 mm
- Stab mit abnehmbarem Mischkopf und abnehmbarem Messer, ein exklusives Patent von Robot-Coupe
- Rührbesenaufsatz mit Gehäuse aus Metall, besonders robust auch bei dickflüssigen Zubereitungen

MITGELIEFERTES ZUBEHÖR

- 1 Wandhalterung zum Verstauen des Stabmixers
- 1 Werkzeug für Montage und Demontage des Messers

CMP 300 Combi

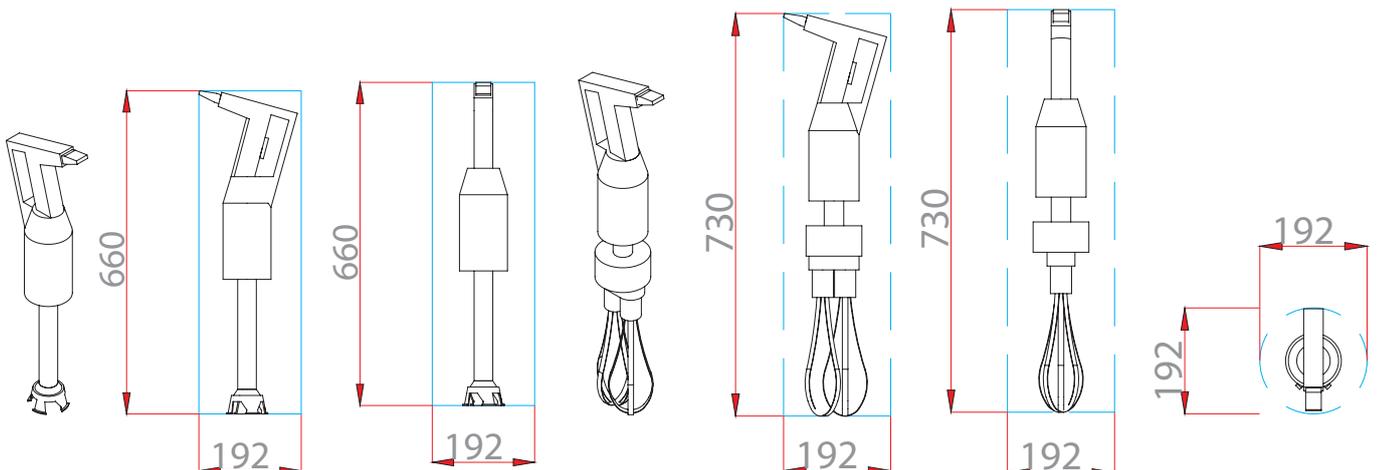
F ZUSÄTZLICH LIEFERBARES ZUBEHÖR

Minipot® und Mixipot® : Induktions-Töpfe aus Edelstahl, ideal für alle Ihre Zubereitungen



G RESERVIERUNG

230 V/50/1 – Kabel und Stecker mitgeliefert



CMP 300 Combi