

MP 350 Ultra TP

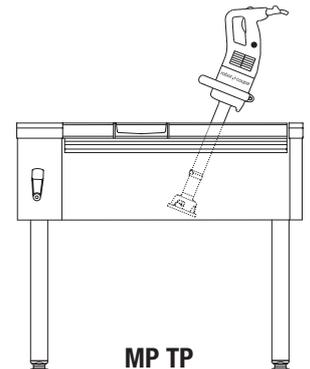
D

Kippbratpfannen 50 - 100L



EasyPlug

▶ Für Großküchen/Caterer
Intensiver Gebrauch



A

PRODUKTBESCHREIBUNG

Speziell für die Verwendung in Kippbratpfannen entworfen. Ideal für die Zubereitung aller Arten von Suppen und Saucen. Professionelle Gastronomie und Gemeinschaftsküchen. Für intensiven Gebrauch. Mit seinem kurzen Stab und seinem leistungsstarken Motor eignet sich der MP 350 Ultra TP besonders für Kippbratpfannen mit bis zu 100 ml Verarbeitungsgut.

B

TECHNISCHE BESCHREIBUNG

Stabmixer MP 350 Ultra TP. Einphasig 230V/50/1. Leistung 440 Watt. Drehzahl 9500 U/min. Klingen ganz aus Edelstahl, Mischkopf und Stab verstärkt (Gesamtlänge 350 mm). EasyPlug-System: abnehmbares Stromkabel

C

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

| | |
|----------------------|---|
| Nutzleistung | 440 Watts |
| Elektrische Daten | Einphasig 230V/50/1 2,1 A – Stecker mitgeliefert |
| Drehzahl | 9500 U/min |
| Wiederverwertbarkeit | 95 % |
| Nettogewicht | 5,3 kg |
| Artikelnummer | 34590L |

NORMEN 

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

E

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

MOTORBLOCK

- Leistung 440 Watt.
- Motorblock aus Edelstahl mit Belüftungsöffnungen im oberen Teil für einwandfreie Dichtheit.
- Drehzahl 9500 U/min.
- Patentiertes EasyPlug-System für leichteres Auswechseln des Stromkabels im Rahmen des Kundendienstes.
- Abnehmbarer Griff „EasyGrip“:

STAB UND MISCHKOPF

- Klingen ganz aus Edelstahl, Mischkopf und Stab verstärkt (Gesamtlänge 350 mm).
- Stab mit abnehmbarem verstärkten Mischkopf und Messer (exklusives Robot-Coupe-Patent).
- Wasserdichtes System für besondere Langlebigkeit.
- Durch den verstärkten Mischkopf lässt sich das Gerät leicht auf dem Boden einer Kippbratpfanne bewegen.

MITGELIEFERTES ZUBEHÖR

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

MP 350 Ultra TP

MP 350 Ultra TP

F

RESERVIERUNG

230V/50/1 – Kabel und Stecker mitgeliefert

