

Mini MP 160 V.V.



**EDELSTAHL
MISCHKOPF**

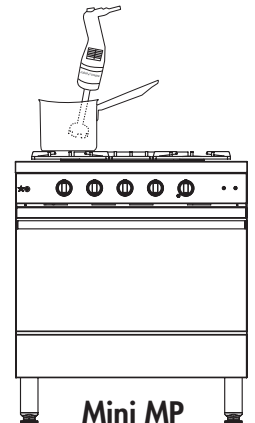


D

Verarbeitungsmenge:

Bis 5 Liter

**Besonders geeignet
für kleine Mengen**



Mini MP

A PRODUKTBESCHREIBUNG

Zur Zubereitung von Suppen aller Art, Gemüsebrei, Obstmus usw. Speziell für Saucen, Emulsionen und kleine Mengen.

B TECHNISCHE BESCHREIBUNG

Stabmixer Mini MP 160 V.V. Einphasig 230/50/1. Leistung 220 Watt. Stufenlose Drehzahlregelung von 2000 bis 12500 U/min. Messer, Mischkopf und Stab ganz aus Edelstahl, Länge 160 mm.

C TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Nutzleistung	220 Watt
Elektrische Daten	Einphasig 230V/50/1 1,1 A – Stecker mitgeliefert
Drehzahl	2000 bis 12500 U/min
Wiederverwertbarkeit	95 %
Nettogewicht	1,41 kg
Artikelnummer	34740

NORMEN

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

E PRODUKTEIGENSCHAFTEN**MOTORBLOCK**

- Leistung 220 Watt
- Motorblock aus Edelstahl mit Belüftungsöffnungen im oberen Teil für einwandfreie Dichtheit
- Drehzahlregler für leichte und gut sichtbare Einstellung
- Stufenlose Drehzahlregelung von 2000 bis 12500 U/min
- Spezielles Design des Handgriffs für eine bequeme Handhabung des Gerätes und ermüdungsfreies Arbeiten
- Patentiertes Aeromix Werkzeug für die rasche Zubereitung besonders luftiger Emulsionen mit hoher Standfestigkeit

STAB UND MISCHKOPF

- Messer, Mischkopf und Stab ganz aus Edelstahl, Länge 160 mm
- Stab mit abnehmbarem Messer, ein exklusives Patent von Robot-Coupe

MITGELIEFERTES ZUBEHÖR

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

Mini MP 160 V.V.

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

