

MP 350 Ultra TP

D

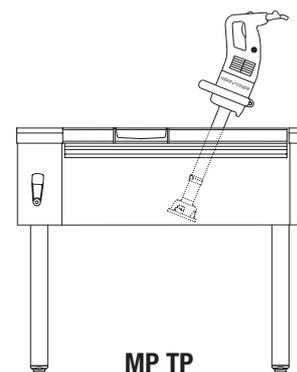
Для опрокидывающихся сковород 50 - 100L



EasyPlug



▶ kraftfulla stavmixers för stora grytor och steamkittlar.



MP TP

A

ОПИСАНИЕ МОДЕЛИ

Специально разработаны для использования в опрокидывающихся сковородах. Идеально подходят для смешивания супов и соусов. Для ресторанов, столовых. Предназначены для интенсивного использования. MP 350 Ultra TP оснащён мощным мотором и короткой штангой, благодаря чему он может использоваться в опрокидывающихся сковородах, вмещающих до 100 л жидкости.

B

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Ручной миксер MP 350 Ultra TP - Однофазный 230В/50/1. Мощность 440 Вт - Скорость - 9500 об/мин. Лезвия полностью из нержавеющей стали, упрочнённые насадка и держатель-штанга (общая длина: 350 мм). Система «EasyPlug»: съёмный шнур питания.

C

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Полезная мощность	440 Вт
Электрические характеристики	Однофазный 230В/50/1 2,1 А – поставляется со штепсельной вилкой
Скорость	9500 об/мин
Возможность переработки	95%
Вес-нетто	5,3 кг
Артикул	34590L

НОРМЫ

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

E

ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОДУКТА

МОТОРНЫЙ БЛОК

- Мощность 440 Вт.
- Вентиляционные отверстия находятся в верхней части моторного блока во избежание попадания влаги в аппарат.
- Скорость 9500 об/мин.
- Запатентованная система « EasyPlug » для лёгкой замены шнура питания при его поломке.
- Съёмная ручка «EasyGrip»

ШТАНГА И НАСАДКА

- Лезвия полностью из нержавеющей стали, упрочнённые насадка и держатель-штанга (общая длина: 350 мм).
- Штанга со съёмными упрочнёнными насадкой и лезвиями (эксклюзивная запатентованная система Robot-Coupe).
- Водонепроницаемая система, разработанная для увеличения срока службы.
- Благодаря упрочнённой насадке аппарат легко скользит по дну опрокидывающейся сковороды.

АКСЕССУАРЫ В КОМПЛЕКТЕ

- 1 настенное крепление для ручного миксера.
- 1 ключ для сборки и разборки ножа.

MP 350 Ultra TP

F

ЧЕРТЕЖИ

230В/50/1 – поставляется со шнуром питания и штепсельной вилкой

