



FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Monofase
Volts	V 230/1
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	1,00
poids net (Kg)	6,4
poids brut (Kg)	8,2

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

MÉLANGEUR PLONGEUR, ROBOT COUPE MP 800 TURBO TP, avec 1 VITESSE :

- **Spécialement conçu pour être utilisé dans les sauteuses basculantes . Restauration commerciale/collective .** Le MP 800 Turbo est conçu pour être utilisé dans des sauteuses basculantes contenant plus de 100 l de produit.
- **Puissance :** Motorisation renforcée grâce au dispositif électronique EBS, adapté au mélange de grandes quantités.
- **Robustesse :** Construction robuste grâce au bloc moteur en acier inoxydable. Canon, cloche et couteau entièrement en acier inoxydable. Cloche renforcée.
- **Hygiène :** Cloche et couteau amovibles en inox pour un nettoyage et un entretien plus faciles. Appareil breveté de Robot-Coupe.
- **Ergonomie :** Double poignée pour un confort optimal !
Poignées ergonomiques pour un confort d'utilisation amélioré grâce à une meilleure répartition du poids de l'appareil.
- **Facilité d'utilisation :** Cloche renforcée avec anneau en acier inoxydable qui rend l'appareil facile à déplacer dans un brasero pour une meilleure manutention.
- **Cordon d'alimentation amovible :** Nouveau système breveté "EasyPlug" qui permet de remplacer facilement le cordon d'alimentation en cas d'intervention du service d'assistance. Témoin lumineux de tension secteur : détection rapide en cas de panne du câble d'alimentation. Le voyant vert s'allume si le câble n'est pas endommagé et est correctement branché des deux côtés (prise murale et Easy plug).
- **BLOC MOTEUR**
 - Puissance 1000 Watts.
 - Bloc moteur en acier inoxydable avec ouvertures de ventilation sur le dessus pour une étanchéité parfaite.
 - Vitesse 9500 tr/min.
 - Système breveté « EasyPlug » qui permet un remplacement plus facile du câble d'alimentation par le service d'assistance.
 - Double poignée ergonomique en acier inoxydable.
- **TIGE ET CLOCHE**
 - Lames 100% acier inoxydable, cloche et canon renforcés (longueur totale 350 mm).
 - Pied avec cloche et lames amovibles (système exclusif breveté Robot-Coupe).
 - Système étanche conçu pour augmenter la durée de vie.
 - La cloche renforcée facilite le déplacement du mixeur sur le fond de la braisière basculante.

DONNÉES TECHNIQUES :

- Puissance : 1000 W
- Tension : monophasé 230 V
- Vitesse : 9500 tr/min
- Couteau amovible : Oui
- Equipé de : EasyPlug
- Couteau, cloche et canon : Longueur 350 mm - entièrement en acier inoxydable
- Cloche amovible : Oui
- Cloche renforcée : Oui
- Poignée secondaire : Poignée intégrée en acier inoxydable
- Système de suralimentation électronique : dispositif électronique qui améliore les performances du moteur
- Pied amovible : Oui
- Dimensions : Longueur 845 mm, Ø 125 mm
- Poids net (kg) : 6,4
- Poids brut (kg) : 8,2
- Accessoire : Support mural - Inclus

MARQUAGE CE

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
MX-MP800TURBOTP	Mixeur plongeant professionnel avec outil de mélange 350 mm, 1 vitesse, 9500 tr/min, V.230/1, Kw.1,00, Poids 6,4 Kg, longueur dim. 845 mm, Ø 125 mm	€ 1.088,12 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours







230V/50/1 – cavo e spina forniti

