



FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Monofase
Volts	V 230/1
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	0,44
poids net (Kg)	5,3
poids brut (Kg)	8

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

MÉLANGEUR À IMMERSION, ROBOT COUPE MP 350 ULTRA TP, avec 1 VITESSE :

- **Spécialement conçu pour une utilisation dans les sauteuses basculantes . Usage commercial/restauration .** Le MP 350 Ultra est conçu pour une utilisation dans les sauteuses basculantes d'une capacité supérieure à 100 l.
- **Puissance :** Moteur spécialement conçu pour mélanger de grandes quantités dans des braseros.
- **Robustesse :** Construction robuste grâce au bloc moteur en acier inoxydable. Corps, cloche et couteau entièrement en acier inoxydable. Cloche renforcée.
- **Hygiène :** Cloche et couteau en inox amovibles pour un nettoyage et un entretien facilités. Dispositif breveté par 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 une braisière pour une meilleure prise en main.
- **Cordon d'alimentation amovible :** Nouveau système breveté « EasyPlug » permettant de remplacer facilement le cordon d'alimentation en cas d'intervention. Témoin lumineux de présence de tension secteur : détection rapide en cas de panne du cordon 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 440 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.
 - Poignée EasyGrip amovible.
- **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 : 440 W
- Tension : monophasé 230 V
- Vitesse : 9500 tr/min
- Equipé de : EasyPlug
- Couteau, cloche et canon : Longueur 350 mm - entièrement en acier inoxydable
- Couteau détachable : Oui
- Cloche amovible : Oui
- Cloche renforcée : Oui
- Pied amovible : Non
- Poignée secondaire : Poignée EasyGrip amovible
- Système de suralimentation électronique : Non
- Dimensions : Longueur 763 mm, Ø 125 mm
- Poids net (kg) : 5,3
- Poids brut (kg) : 8
- Accessoire : Support mural - Inclus

MARQUAGE CE

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
MX-MP350ULTRATP	Mixeur plongeant professionnel avec outil de mélange de 350 mm, 1 vitesse, 9500 tr/min, V.230/1, Kw.0,44, poids 5,3 kg, longueur dim. 763 mm, Ø 125 mm	€ 607,83 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours







230V/50/1 – cavo e spina forniti

