

**Mikser ręczny, mini MP 190 V.V., P 0.27 kW, U 230 V Robot Coupe 711191**

Producent: Robot Coupe

Nr referencyjny: 711191

Cechy produktu

| |
|---|
| Moc elektryczna (kW): 0.27 |
| Napięcie (V): 230 |
| Prędkość obrotów (obr./min.): 2000-12500 |
| Marka: Robot Coupe |

MIKSERY RĘCZNE GASTRONOMICZNE

# Mikser ręczny mini MP 190 V.V. P 0.27 kW – kompaktowe rozwiązanie do sosów i kremów

**Mikser ręczny mini MP 190 V.V.** to urządzenie zaprojektowane do pracy z **sosami, kremami oraz małymi potrawami**, gdzie liczy się precyzja, szybkość i wygoda obsługi. Sprawdza się w gastronomii wszędzie tam, gdzie potrzebna jest sprawna obróbka mniejszych partii produktów.

Kompaktowa konstrukcja, **metalowa obudowa** oraz zestaw roboczy z **nożem i tarczą do emulgowania** pozwalają na efektywną pracę w naczyniach do **10 litrów**.

NAJWAŻNIEJSZE PARAMETRY

# Kluczowe dane urządzenia

**MOC**

## 0.27 kW

**NAPIĘCIE**

## 230 V

**PRĘDKOŚĆ OBROTOWA**

## 2000 obr/min

**DŁUGOŚĆ RAMIENIA**

## 190 mm

**POJEMNOŚĆ ROBOCZA**

## do 10 l

FUNKCJONALNOŚĆ I WYKONANIE

# Kluczowe cechy urządzenia

- **przeznaczenie do sosów, kremów i małych potraw**
- **zestaw roboczy:** nóż i tarcza do emulgowania
- **praca w naczyniach do 10 litrów**
- **kompaktowa długość ramienia 190 mm**

- **metalowa obudowa** zwiększająca trwałość urządzenia
- **uchwyt ścienny w zestawie**
- **stabilna praca przy 2000 obr/min**

ZASTOSOWANIE

# Gdzie sprawdzi się najlepiej?

- kuchnie gastronomiczne i zaplecza restauracyjne
- przygotowanie sosów i emulsji
- produkcja kremów i półproduktów
- obróbka mniejszych i średnich ilości w naczyniach do 10 l

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

# Dane techniczne

| | |
|---|---|
| **Moc** | 0.37 kW |
| **Napięcie** | 230 V |
| **Prędkość obrotowa** | 2000 obr/min |
| **Długość ramienia** | 210 mm |
| **Pojemność robocza** | 1.0 l |