

Mikser ręczny, MP 450 Ultra Combi Led, P 0.5 kW, U 230 V Robot Coupe 711452

Producent: Robot Coupe

Nr referencyjny: 711452

Cechy produktu

Moc elektryczna (kW): 0.50
Napięcie (V): 230
Prędkość obrotów (obr./min.): 1500-9000
Marka: Robot Coupe

MIKSERY RĘCZNE GASTRONOMICZNE

Mikser ręczny MP 450 Ultra Combi LED 0.5 kW | ramię 450 mm

Mikser ręczny MP 450 Ultra Combi LED to urządzenie przeznaczone do profesjonalnej gastronomii, umożliwiające przygotowanie różnorodnych potraw w dużych naczyniach.

Model wyposażony w **nóż i trzepaczkę** pozwala na pracę w naczyniach o pojemności do **100 litrów**, wspierając przygotowanie zup, kremów, purée z warzyw i musów owocowych.

NAJWAŻNIEJSZE PARAMETRY

Szybki przegląd urządzenia

MOC

0.5 kW

ZASILANIE

230 V

DŁUGOŚĆ RAMIENIA

450 mm

PRĘDKOŚĆ TRZEPACZKI

250–1500 obr/min

KORZYŚCI UŻYTKOWE

Uniwersalne zastosowanie w kuchni profesjonalnej

- **nóż i trzepaczka w zestawie** umożliwiają różne zastosowania

- **praca w naczyniach do 100 l** wspiera przygotowanie dużych porcji
- **regulowana prędkość trzepaczki 250–1500 obr/min** pozwala dopasować tryb pracy
- **uchwyt ścienny w komplecie** ułatwia przechowywanie urządzenia

ZASTOSOWANIE

Do jakich potraw?

- zupy i kremy
- purée warzywne
- musy owocowe
- inne przygotowania wymagające miksowania i ubijania

KONSTRUKCJA

Najważniejsze cechy urządzenia

- **obudowa trzepaczki wykonana w całości z metalu** zwiększa wytrzymałość urządzenia
- **długie ramię 450 mm** do pracy w głębokich naczyniach
- **konstrukcja przystosowana do pracy w gastronomii**

WAŻNE PRZED ZAKUPEM

Informacje praktyczne

Urządzenie przeznaczone jest do pracy w naczyniach o pojemności do **100 litrów** i umożliwia przygotowanie szerokiego zakresu produktów wymagających miksowania lub ubijania.

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Dane techniczne

Moc	1500 W
Napięcie	230 V
Długość ramienia	410 mm
Prędkość obrotów	500–1500 obr./min
Prędkość obrotowa trzepaczki	250–500 obr./min

Przyspiesz przygotowanie potraw

Wybierz mikser ręczny, który zapewnia elastyczność pracy i kontrolę nad procesem miksowania.