

CMP 300 Combi

D

锅体容量:

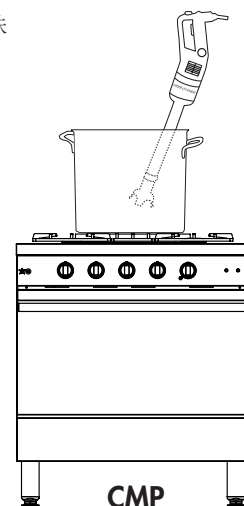
最大30升



所有不锈钢漏斗



▶ 店特殊



CMP

A

产品描述

可用于完成汤汁、肉汤、酱汁、蔬菜泥、水果酱的制备。体积紧凑，操作方便，“特殊菜品加工”时性能优异。

B

技术描述

CMP 300 Combi立式混合搅拌/打蛋机 - 单相220V/50/1。功率310瓦 - 混合搅拌时转速2300转/分至9600转/分可调，打蛋时500转/分至1800转/分可调。搅拌刀片、钟形外罩和全不锈钢的250毫米长搅拌杆。

C

技术特征

可用功率	350瓦特
电气数据	单相220V/50/1 2,1安培-提供插头
变速供选择	在搅拌机功能下从2300到9600rpm 在打蛋器功能下从500到1800rpm
可回收率	95%
净重	3.1千克
编号	34310ACN

规格

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

E

产品特征

发动机体

- 功率350瓦。
- 不锈钢电机模块，上部设有通风气孔，可确保完美密封。
- 混合搅拌时转速2300转/分至9600转/分可调，打蛋时500转/分至1800转/分可调。
- 手柄式外形，方便设备的拿取，工作时不会疲劳。
- 乳化刀片以便使冷或热的酱汁变稀并提高发泡程度。

搅拌杆、钟形外罩和打蛋机

- 搅拌刀片、钟形外罩和全不锈钢的300毫米长搅拌杆。
- 搅拌杆配有钟形外罩和可拆卸的搅拌刀片，为Robot-Coupe公司独家专利。
- 打蛋用配件，配备一个高强度的金属机箱，可用于更浓稠汤汁的加工。

附带配件

- 1个挂墙用支架，方便立式混合搅拌机的收纳。
- 1个刀片安装和拆下用工具。

CMP 300 Combi

G

保留

220V/50/1-不提供电缆和插头

