



Adresse:
Bayernstraße 31
5071 Wals-Siezenheim
Österreich

Kontakt:
Telefon: +43 662 85 67 77
Fax: +43 662 85 67 77 -
311
E-Mail:
info@backenundgaren.com

Rechtliches:
Gerichtsstand: Salzburg
USt-ID-Nr.: ATU68088099
Steuernummer: 93 158
8420
IBAN: AT14 3429 0000
06214423

BACKEN & GAREN.
Übersicht
TECHNIK & SERVICE.

Robot Coupe CMP

robot coupe®

Produktnummer: ROB.34250A



Optionen

Länge

250mm

300mm

350mm

400mm

Beschreibung

Zur Zubereitung von Suppen aller Art, Gemüsebrei, Obstmus usw. Kompakt, handlich, leistungsstark, speziell für den Gastronomiebereich.

- Die Form des Handgriffes wurde speziell für eine bequeme Handhabung des Gerätes und ermüdungsfreies Arbeiten konzipiert.
- Pulsbetrieb, Dauerbetrieb und, je nach Modell, stufenlose Drehzahlregelung für zahlreiche Anwendungsmöglichkeiten und eine auf das zu verarbeitende Produkt abgestimmte Drehgeschwindigkeit.
- Stab und Messer können vollständig auseinandergenommen werden und sind dadurch leicht zu reinigen, hygienisch einwandfrei und einfach zu warten. Diese exklusive und von Robot-Coupe patentierte Vorrichtung entspricht den HACCP-Prinzipien.

Erstellt am 07.05.2024

Dieses Dokument stellt ein provisorisches Angebot dar, welches ab Erstellungsdatum 1 Woche lang gültig ist. Zwischenzeitliche Preisänderungen vorbehalten. Es gelten immer die aktuellen Preise im Online-Shop.

* Alle Preise exkl. gesetzl. Mehrwertsteuer zzgl. Versandkosten und ggf. Nachnahmegebühren, wenn nicht anders angegeben.



Adresse:
Bayernstraße 31
5071 Wals-Siezenheim
Österreich

Kontakt:
Telefon: +43 662 85 67 77
Fax: +43 662 85 67 77 -
311
E-Mail:
info@backenundgaren.com

Rechtliches:
Gerichtsstand: Salzburg
USt-ID-Nr.: ATU68088099
Steuernummer: 93 158
8420
IBAN: AT14 3429 0000
06214423

Das veredelte Messer gewährleistet äußerste Hygiene und weist ein speziell für optimale Schnittqualität und hohe Leistungsfähigkeit konzipiertes Profil auf.
BACKEN & GAREN
TECHNIK & SERVICE.

Kompakt - Handlich - Leistungsstark |

- **Bis Verarbeitungsmenge 15 Liter - Stablänge 250 mm**
- **Für Großküchen/Caterer - Intensiver Gebrauch**
- Nutzleistung 350 Watt
- Motorblock aus Edelstahl mit Belüftungsöffnungen im oberen Teil für einwandfreie Dichtheit
- **Stufenlose Drehzahlregelung von 2300 U/min bis 9600 U/min als Mixer und von 500 bis 1800 U/min als Rührbesen**
- Automatische Beibehaltung der Drehzahl
- Patentiertes Easy-Plug-System für leichteres Auswechseln des Stromkabels im Rahmen des Kundendienstes
- Stufenlose Drehzahlregelung für komplexe Verarbeitungen und zahlreiche Anwendungsmöglichkeiten
- Messer, Mischkopf und Stab ganz aus Edelstahl, Länge 300 mm
- Stab mit abnehmbarem Mischkopf und abnehmbarem Messer, ein exklusives Patent von Robot-Coupe
- Rührbesenaufsatz mit Gehäuse aus Metall, besonders robust auch bei dickflüssigen Zubereitungen
- **Lieferung inklusive:** |Wandhalterung und Werkzeug für Montage und Demontage des Messers

Produktinformationen

Durchmesser:	94mm
Leistung (W):	400 Watt
Länge:	350mm
Spannung (V):	230V
Umdrehungen:	2300 bis 9600 U/min selbstregulierend

Erstellt am 07.05.2024

Dieses Dokument stellt ein provisorisches Angebot dar, welches ab Erstellungsdatum 1 Woche lang gültig ist. Zwischenzeitliche Preisänderungen vorbehalten. Es gelten immer die aktuellen Preise im Online-Shop.

* Alle Preise exkl. gesetzl. Mehrwertsteuer zzgl. Versandkosten und ggf. Nachnahmegebühren, wenn nicht anders angegeben.