

Adresse: Bayernstraße 31 5071 Wals-Siezenheim Österreich

Kontakt: Telefon: +43 662 85 67 77 Gerichtsstand: Salzburg Fax: +43 662 85 67 77 -311

E-Mail: info@backenundgaren.com IBAN: AT14 3429 0000

USt-ID-Nr.: ATU68088099 Steuernummer: 93 158

8420

06214423

Rechtliches:

Robot Coupe Mini MP Combi



Produktnummer: ROB.34780



Optionen

Länge

190mm

240mm

Beschreibung

Zur Zubereitung von Suppen aller Art, Gemüsebrei, Obstmus usw. Speziell für Saucen, Emulsionen und kleine Mengen.

- Spezielles Design des Handgriffs |für eine |bequeme Handhabung |des Gerätes und |ermüdungsfreies Arbeiten.
- 2000 U/min bis 12500 U/min als Mixer
- 350 U/min bis 1500 U/min als Rührbesen



Adresse: Bayernstraße 31 5071 Wals-Siezenheim Österreich Kontakt: Rechtliches: Telefon: +43 662 85 67 77 Gerichtsstand: Salzburg Fax: +43 662 85 67 77 USt-ID-Nr.: ATU6808809

USt-ID-Nr.: ATU68088099 Steuernummer: 93 158

E-Mail: 8420

info@backenundgaren.com IBAN: AT14 3429 0000

06214423

BACK Messer und Stab abnehmbar für einwandfreie Hygiene, ein exklusives Robot-Coupe-Patent.

Stab, Mischkopf und Messer aus Edelstahl | für hohe Langlebigkeit.

- **Abnermoare Envirgierscheibe aus Edelstahl** | zum Zubereiten und Aufschlagen von kalten und heißen Cremes und Saucen.
- Das | veredelte Edelstahlmesser | gewährleistet einwandfreie Hygiene und ermöglicht die Zubereitung von Suppen, Saucen und Pürees.

311

• Rührbesengehäuse | mit interner Ganzmetallkonstruktion für besonders große Robustheit.

Im Lieferumfang enthalten:

- 1 Wandhalterung zum Verstauen des Stabmixers
- 1 Werkzeug für Montage und Demontage des Messers

Produktinformationen

Durchmesser:	78mm
Leistung (W):	290 Watt
Länge:	240mm
Spannung (V):	230V