

CMP 250 V.V.



Do przygotowywania zup, kremów, purée z warzyw, musów owocowych. O zwartej budowie, poręczny i wydajny – specjalny do zastosowania w restauracjach.

Ocena: Nie ma jeszcze oceny

[Zadaj pytanie o produkt](#)

Producent [Robot-Coupe](#)

Opis Mikser ręczny CMP 250 V.V. – jednofazowy 230/50/1. Moc 310 W. Prędkość od 2300 do 9600 obr./min. Nóż, dzwon oraz tuleja o długości 250 mm ze stali nierdzewnej.