



FICHA DE INSTALACIÓN

Mezclador de inmersión

Combinado

Mini MP 240 V.V.

robot coupe®



Listos para Servir

Versión 001

Características del Equipo

- Capacidad de la marmita
Hasta 15 litros.
- Potencia 270 watts.
- Velocidad de 2.000 a 12.500 rpm.

• Datos Técnicos

Construcción: Cuchillo, campana y tubo de acero inoxidable longitud 24 cm.
Medidas: 53.5 cm. (Largo) x 15.3 cm. (diámetro).
Peso: 1.5 kg. (sin accesorio de corte).

Check List Requerimientos

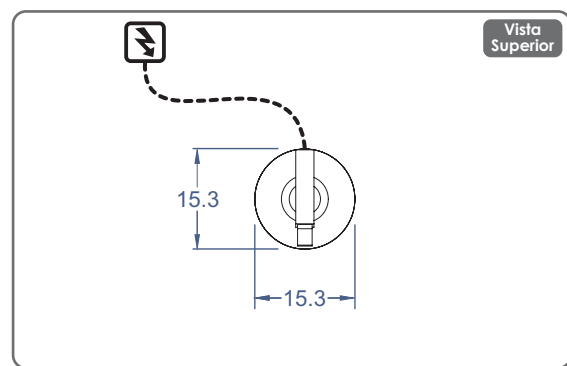
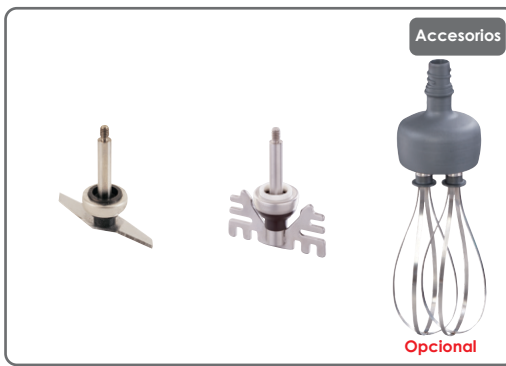
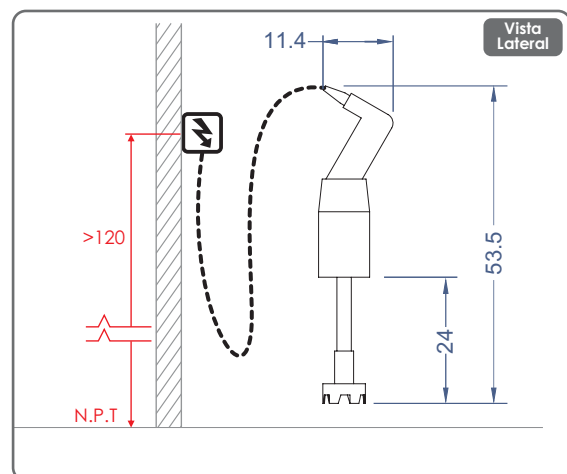
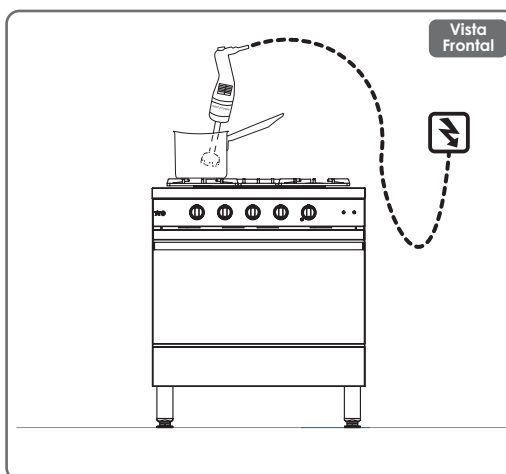


Suministro Eléctrico

- Energía: Monofásica 220V/50 Hz/1F
- Potencia: 0.27 kW
- Corriente: 1.3 Amp
- Enchufe Domiciliario: 10A (220V)
- h: 150 cm

SN

PLANIMETRIA



Dimensiones del espacio



Dibujo/Layout

SI ☐ ANCHO _____ cm
NO ☐ LARGO _____ cm
ALTO _____ cm

Campana de extracción

SI ☐ NO ☐

Nombre Responsable _____ Fecha _____ / ____ / ____

Características del Equipo

- Especial para pequeñas preparaciones.
- Bloque motor de acero inoxidable con orificios de ventilación en la parte alta para preservar una hermeticidad perfecta.
- Pie con campana y cuchilla desmontables, dispositivo exclusivo, patentado por Robot-Coupe.
- Forma del asa estudiada para una correcta sujeción del aparato y un trabajo sin cansancio.
- Disco emulsionador desmontable de acero inoxidable para airear salsas frías o calientes y brindar una consistencia espumosa.
- Cuchilla de acero inoxidable sobremoldeada para garantizar una higiene perfecta y previsto para hacer sopas, cremas y salsas.

IMPORTANTE!

La instalaciones de los suministros en general como gas, eléctricas, sanitarias, extracción de vahos, entre otros, son de responsabilidad del cliente y realizadas por un instalador autorizado de acuerdo a la normas Nch 4/2000, IPX4, respectivamente. Considerar ubicación de todas las conexiones y equipos, según entorno a instalar.