

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

MIXEUR PLONGEANT PROFESSIONNEL DYNASHAKE 230V - COUTEAU EMULSION



Caractéristiques techniques

Puissance : 250 W

Vitesse : 3 000 13 000 tr/min

Couteau: 4 lames

Tension alimentation : 110 - 120 V ou 220 ou 240 V / 50 - 60 Hz

Longueur totale : 425 mm

Longueur du pied : 190 mm

Diamtre de l'appareil : 70 mm

Poids / conditionn : 1,5 kg / 2,2 kg

Description	Caractéristiques										
Variateur de vitesse intr.	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td>Pied</td> <td>detachable</td> </tr> <tr> <td>Longueur du tube</td> <td>190</td> </tr> <tr> <td>Vitesse</td> <td>Variateur</td> </tr> <tr> <td>Type de branchement</td> <td>Monophasé</td> </tr> <tr> <td>Dimensions extérieures</td> <td>L 425 x 70</td> </tr> </table>	Pied	detachable	Longueur du tube	190	Vitesse	Variateur	Type de branchement	Monophasé	Dimensions extérieures	L 425 x 70
Pied	detachable										
Longueur du tube	190										
Vitesse	Variateur										
Type de branchement	Monophasé										
Dimensions extérieures	L 425 x 70										
POLYVALENCE : Des accessoires spécifiques chaque application.											
ROBUSTESSE : Pied en acier inoxydable et lames inox avec revêtement en Titane. Ultra-résistant, optimisant sa durée dans le temps dans le cadre d'un usage intensif.											
HYGIENE : Pied entièrement démontable, tout en inox pour un entretien facilité.											
SECURITE : Mise en marche de l'appareil sécurisée par un bouton.											
ERGONOMIE : Confort d'utilisation par sa prise en main et poids parfaitement adapté à l'utilisateur (grâce à des matériaux de haute technologie).											
Capacité : 1,8 Litres											

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>Idéal pour vos milk-shake, smoothies et mulsions !</p> <p>UTILISATION : Mixeur : Il permet de broyer et de mlanger directement dans le contenant dexcellents potages velouts, soupes et de raliser des sauces, mayonnaises, brunoises, pte crpes, bouillies, crmes de fruits, etc.</p> <p>ENTRETIEN : Entretien facile grce aux pieds dmontables. Laver les pieds et les accessoires leau claire. Nettoyer le bloc moteur avec une ponge ou un chiffon lgrement humide. Ne pas laver au jet deau, ni au lave-vaisselle. Utiliser le support Dynamix (Rf SM030) pour le rangement de lappareil.</p> <p><u>Autres informations</u></p> <p>Puissance : 250 W</p> <p>Vitesse : 3 000 13 000 tr/min</p> <p>Couteau: 4 lames</p> <p>Tension alimentation : 110 - 120 V ou 220 ou 240 V / 50 - 60 Hz</p> <p>Longueur totale : 425 mm</p> <p>Longueur du pied : 190 mm</p> <p>Diamtre de l'appareil : 70 mm</p> <p>Poids / conditionn : 1,5 kg / 2,2 kg</p>	