Restaupro.com
Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

MIXEUR PLONGEANT PROFESSIONNEL SENIOR COMBI 300 230V PIED DEMONTABLE

Caractéristiques techniques

Puissance : 350 W

Vitesse : 9 500 tr/min

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

Longueur totale : 640 mm

Longueur du pied : 300 mm

Longueur du fouet : 205 mm

Diamtre de l'appareil : 97 mm

Poids / conditionn : 2.5 Kg

Description

Variateur de vitesse intgr.

Support mural rf. 0880 inclus.

POLYVALENCE : Des accessoires spcifiques chaque application.

ROBUSTESSE : Pied en acier inoxydable et lames inox avec revtement en Titane. Ultra-rsistant, optimisant sa dure dans le temps dans le cadre dun usage intensif.

HYGINE : Pied entirement dmontable, tout en inox pour un entretien facilit.

SCURIT : Mise en marche de lappareil scurise par un bouton.

ERGONOMIE : Confort dutilisation par sa prise en main et poids parfaitement adapt lutilisateur (grce des matriaux de haute technologie).

Caractéristiques

Pied	detachable
Longueur du tube	300
Vitesse	Variateur
Type de branchement	Monophasé
Dimensions extérieures	L 640 x 97

Garantie constructeur 1 an incluse

Description	Caractéristiques
Capacit : 20 40 Litres (mixeur) / 5 20 Litres (fouets) UTILISATION : Mixeur : Il permet de broyer et de mlanger directement dans la marmite dexcellents potages velouts, soupes, sauces, mayonnaises, pures, etc. Fouets : Pour prparer sans peine les ptes, les crmes et les mousselines. ENTRETIEN : Laver lextrieur de la cloche, le tube et loutil fouets sous le robinet. Nettoyer la poigne avec une ponge ou un chiffon humide. Utiliser le support mural pour le rangement de lappareil. Ne pas laver le bloc moteur au jet deau ni au lave-vaisselle. **Autres informations** Puissance : 350 W Vitesse : 9 500 tr/min Tension alimentation : 110 - 120 V ou 220 - 240 V / 50 - 60 Hz Longueur totale : 640 mm Longueur du pied : 300 mm Longueur du fouet : 205 mm Diamtre de l'appareil : 97 mm Poids / conditionn : 2.5 Kg	