

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Blender de cuisine



Caractéristiques techniques

Dimensions L x P x H : 220 x 303 x 566

Poids : 11 kg

Puissance consommée maxi : 1550 W

Voltage : 220-240 V / 50-60 Hz

Description	Caractéristiques
Fabriqué en France -L'appareil idéal pour mixer, émulsionner, broyer... toutes sortes de préparations chaudes ou froides : purées, gaspachos, veloutés, crèmes, pistou...Il permet de broyer rapidement les éléments durs (glacçons, carcasses...) -Moteur universel 750 W -Bol 4 litres en inox 18/10 -Vitesse variable de 0 à 15 000 tr/mn (gestion électronique) -Bouton pulse 18 000 tr/mn -Couteaux en acier inox -La forme et la position des couteaux ont été étudiées pour être efficace sur toute la plage de vitesse du moteur -Ensemble facilement démontable sans outil pour un nettoyage parfait -Les parties amovibles peuvent être mises au lave-vaisselle -Joint d'étanchéité amovible résistant aux hautes températures et aux lavages successifs -Système de sécurité totale avec verrouillage du bol et du couvercle en fonctionnement -Système d'accouplement auto-centreur silencieux et durable -Toutes les pièces en contact avec les aliments sont réalisées avec des matériaux sans bis-phénol A - Autres informations Dimensions L x P x H : 220 x 303 x 566 Poids : 11 kg Puissance consommée maxi : 1550 W Voltage : 220-240 V / 50-60 Hz	Référence constructeur 374I
	Configuration Sans Cloche
	Vitesse 0 à 15 000 tr/mn
	Type de branchement Monophasé
	Puissance totale (kW) 0,75
	Dimensions extérieures (en mm) 220 x 303 x 566
	Capacité 4 L
	Garantie 2 ans sur les pièces incluse
	Garantie 1 an sur les pièces incluse