

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

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

**Mixer professionnel avec cloche, verre carré 2 Lit , variateur vitesse, programmable**


**Caractéristiques techniques**

Dimensions en mm (L x P x H) : 240 x 230 x 535

Puissance en kw : 0.75

Largeur (mm) : 240

Profondeur (mm) : 230

Hauteur (mm) : 535

 Volume (m<sup>3</sup>) : 0,06

horse\_power : 1

Branchement : Monophasé

Voltage : 230/1N 50-60Hz

Poids (Kg) : 7

Description	Caractéristiques																		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• De série: Avec cloche d'insonorisation en plexiglass thermoformé.</li> <li>• 20 recettes intégrées et 9 recettes personnalisables.</li> <li>• 4 touches programmables avec écran de contrôle LCD.</li> <li>• Tours/minute (8000, 16000 rpm), variateur de vitesse de série.</li> <li>• Interrupteur On/Off.</li> <li>• Corps en aluminium extrudé et joues en ABS (noir), aux formes arrondies.</li> <li>• Moteur très puissant (750 W) , ventilé, pour usage intensif (Made in USA).</li> <li>• Système de traction en acier inoxydable</li> <li>• Bol de 2 litres en Lexan transparent incassable, lavable en lave-vaisselle, gradué en litres, gallons UK et USA.</li> </ul>	<table border="1"> <tr> <td>Poids (en kg)</td> <td>7</td> </tr> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td>BARMIX/CP-P</td> </tr> <tr> <td>Configuration</td> <td>Avec Cloche</td> </tr> <tr> <td>Vitesse</td> <td>8000 à 16000 tr/mn</td> </tr> <tr> <td>Type de branchement</td> <td>Monophasé</td> </tr> <tr> <td>Puissance totale (kW)</td> <td>0,75</td> </tr> <tr> <td>Dimensions extérieures (en mm)</td> <td>240 x 230 x 535</td> </tr> <tr> <td>Capacité</td> <td>2 L</td> </tr> <tr> <td>dimensions</td> <td>240 x 230 x 535</td> </tr> </table>	Poids (en kg)	7	Référence constructeur	BARMIX/CP-P	Configuration	Avec Cloche	Vitesse	8000 à 16000 tr/mn	Type de branchement	Monophasé	Puissance totale (kW)	0,75	Dimensions extérieures (en mm)	240 x 230 x 535	Capacité	2 L	dimensions	240 x 230 x 535
	Poids (en kg)	7																	
	Référence constructeur	BARMIX/CP-P																	
	Configuration	Avec Cloche																	
	Vitesse	8000 à 16000 tr/mn																	
	Type de branchement	Monophasé																	
	Puissance totale (kW)	0,75																	
	Dimensions extérieures (en mm)	240 x 230 x 535																	
	Capacité	2 L																	
	dimensions	240 x 230 x 535																	
<p><b>Garantie 1 an sur les pièces incluse</b></p>																			

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<ul style="list-style-type: none"><li>• Couvercle étanche avec bouchon et petit verre gradué pour l'addition des ingrédients, micro interrupteur de sécurité de série.</li><li>• Faible émission de bruit.</li><li>• Couteaux en inox à 2 branches moulées, ainsi que le support, facilement démontables.</li><li>• Interrupteur On/Off, NVR (No-Voltage Release) évitant tous démarrages involontaires.</li><li>• Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur.</li></ul> <p>Dotés des fonctions et caractéristiques les plus exigeantes du marché, il permet de mixer matières sèches (exemple des glaçons!) ou liquides, parfait pour les préparations à base de glace, pour réaliser toutes sortes de FROZEN COCKTAILS, SMOOTHIES, granitas, parfait pour les bars, chaînes de restauration rapide, etc. Design attirant et fonctionnel, il occupe un faible encombrement.</p> <p><b><u>Autres informations</u></b></p> <p>Dimensions en mm (L x P x H) : 240 x 230 x 535 Puissance en kw : 0.75 Largeur (mm) : 240 Profondeur (mm) : 230 Hauteur (mm) : 535 Volume (m<sup>3</sup>) : 0,06 horse_power : 1 Branchement : Monophasé Voltage : 230/1N 50-60Hz Poids (Kg) : 7</p>	