

Restaupro.com

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

FOUET PROFESSIONNEL JUNIOR





Caractéristiques techniques

Diamtre de l'appareil : 94 mm

Longueur: 500 mm

Longueur du pied: 185 mm

Poids / conditionn: 1,4 Kg / 1,7 Kg

Puissance: 270 W

Vitesse: 300 2 000 tr/min

Volume: 15 L

Description	Caractéristiques	
Variateur de vitesse en option. PERFORMANCE : Des outils spciaux adapts aux diffrentes prparations.	Référence constructeur	FT005
	Pied	Fixe
ROBUSTESSE: Monobloc, 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.	Longueur du tube	225
	Type de branchementMonophasé	
	Puissance totale (kW)0,27	
SCURIT : Mise en marche de lappareil scurise par un bouton.	Dimensions extérieures (en mm)	L 500 diam. 94
ERGONOMIE : Confort dutilisation par sa prise en main et poids parfaitement adapt lutilisateur (grce des matriaux de haute technologie).	Longueur du tube (mm)	160 - 250
Capacit: 1 5 Litres	Garantie 1 an sur les pièces incluse	
UTILISATION : Le Junior fouet permet de raliser sans peine les ptes, les crmes, les mousselines et particulirement les blancs doeufs, blanchis		







Restaupro.com Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au 09 72 30 60 80

Description	Caractéristiques
lentement et termins grande vitesse pour assurer un foisonnement et une tenue incomparable. De mme, vous travaillerez sans difficult : gnoise, pte crpes, pte damandes, meringues crmes au beurre, souffls, chantilly, sauces, fromages battus, mayonnaise.	
ENTRETIEN: Rincer les fouets sous leau. Attention aux claboussures qui pourraient pntrer par les fentes de ventilation du moteur et lendommager irrmdiablement. Pour plus defficacit lors du nettoyage, plonger les fouets du mixeur dans un rcipient contenant de leau et mettre en marche lappareil pendant quelques secondes. Nettoyer la poigne avec une ponge ou un chiffon humide. Ne pas laver le bloc moteur au jet deau ni au lave-vaisselle	
Autres informations	
Diamtre de l'appareil : 94 mm	
Longueur : 500 mm	
Longueur du pied : 185 mm	
Poids / conditionn : 1,4 Kg / 1,7 Kg	
Puissance : 270 W	
Vitesse : 300 2 000 tr/min	
Volume : 1 5 L	