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

Mixer plongeant 350W

Caractéristiques techniques
Dimensions externes : Longueur 640 mm x Diamètre 97 mm
Longueur du pied mixeur 400 mm, du fouet 205 mm
Poids : 2,8 kg
Puissance 350 W
Vitesse 9500 tr / mn
Tension 115 ou 230 V

Description

Fabriqué en France -

Variateur de vitesse -

Couteaux Ti-métal -

Tube de plongée et cloche en acier inox pour une hygiène parfaite -

Double isolation -

Bouton de sécurité, interrupteur -

Pieds démontables -

Puissant, robuste, simple d'utilisation -

Vitesse 0 à 9500 tours / minute -

Fonction fouet : pour préparer 5 à 20 litres de pâtes, crèmes, mousselines, et jusqu'à 50 blancs d'oeuf à la fois

Fonction mixeur : directement dans la marmite, il broye et mélange en quelques minutes 20 à 40 litres pour préparer potages veloutés, soupes, sauces, mayonnaises, purées -

Caractéristiques

Référence constructeur	MF015
Pied	detachable
Longueur du tube	400
Type de branchement	Monophasé
Puissance totale (kW)	0,35
Dimensions extérieures (en mm)	L 640 diam. 97
Longueur du tube (mm)	280 - 400

Garantie 1 an sur les pièces incluse

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

Description	Caractéristiques
Pied XL permettant de travailler dans les marmites plus profondes - **Autres informations** Dimensions externes : Longueur 640 mm x Diamètre 97 mm Longueur du pied mixeur 400 mm, du fouet 205 mm Poids : 2,8 kg Puissance 350 W Vitesse 9500 tr / mn Tension 115 ou 230 V	