

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

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

Mixer plongeant 500W



Caractéristiques techniques

Dimensions externes : Longueur 753 mm x Diamètre 122 mm

Longueur tube 410 mm

Longueur fouet 245 mm

Poids : 4,5 kg

Puissance 500 W

Vitesse mixeur 3000 à 9500 tr / mn

Vitesse fouet 300 à 900 tr / mn

Tension 115 ou 230 V

Description	Caractéristiques
Fabriqué en France -	Pied detachable
Fonction mixeur : permet de broyer et mélanger dans la marmite des potages veloutés, des soupes, et de réaliser des sucres, mayonnaises, brunoises, pâtes à crêpes, bouillies...de 40 à 100 litres -	Longueur du tube 400
Fonction fouet : pour préparer le spâtes, crèmes, mousselines et jusqu'à 50 blancs d'oeuf à la fois -de 10 à 20 litres -	Vitesse Variateur
Micro-interrupteur de sécurité avec protection caoutchouc contre l'humidité -	Type de branchement Monophasé
Micro-interrupteur de fonctionnement continu qui permet le fonctionnement autonome de l'appareil (support conseillé) -	Dimensions extérieures L 753 x Diamètre : 122
Forme ergonomique pour une meilleure prise en main -	Garantie constructeur 1 an incluse
Ventilation haute pour un meilleur refroidissement du moteur -	
Indicateur lumineux de mise sous tension -	
Tube de plongée, cloche et fouet en acier inox alimentaire -	

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>Couteaux Ti-métal -</p> <p>Variateur de vitesse -</p> <p><u>Autres informations</u></p> <p>Dimensions externes : Longueur 753 mm x Diamètre 122 mm Longueur tube 410 mm Longueur fouet 245 mm Poids : 4,5 kg Puissance 500 W Vitesse mixeur 3000 à 9500 tr / mn Vitesse fouet 300 à 900 tr / mn Tension 115 ou 230 V</p>	