

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
**MIXEUR PLONGEANT PROFESSIONNEL MASTER DMX 410.H 230V AVEC PIED
DEMONTABLE**

Caractéristiques techniques

Puissance : 600 W

Vitesse : 10 500 tr/min

Tension alimentation : 110 - 120 V ou 220 - 240 V

Longueur du pied : 410 mm

| Description | Caractéristiques | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|------------------------|---------|------|------------|------------------|-----|---------------------|-----------|-----------------------|-----|--------------------------------|-------|-----------------------|-----------|
| <p>Variateur de vitesse intgr.</p> <p>Crochet de maintien rf. SM020 et support mural rf. 0880 inclus.</p> <p>POLYVALENCE : Des accessoires spcifiques chaque application.</p> <p>ROBUSTESSE : Pied en acier inoxydable et lames inox avec revêtement en Titane. Ultra-rsistant, optimisant sa dure dans le temps dans le cadre dun usage intensif.</p> <p>HYGIENE : Pied entiereement dmontable, tube et cloche tout en inox pour un entretien facilit. Tube de plonge et cloche en acier inoxydable alimentaire favorisant l'entretien et la dure de vie de l'ensemble.</p> <p>SCURIT : Mise en marche de l'appareil scurise par un bouton.</p> <p>ERGONOMIE : Confort dutilisation par sa prise en main et poids parfaitement adapt lutilisateur (grce des matriaux de haute technologie).</p> <p>Capacit : 20 100 Litres</p> <p>UTILISATION :</p> <p>Mixeur : Il permet de broyer et de mlanger directement dans le</p> | <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td style="text-align: right;">MX003-H</td> </tr> <tr> <td>Pied</td> <td style="text-align: right;">detachable</td> </tr> <tr> <td>Longueur du tube</td> <td style="text-align: right;">410</td> </tr> <tr> <td>Type de branchement</td> <td style="text-align: right;">Monophasé</td> </tr> <tr> <td>Puissance totale (kW)</td> <td style="text-align: right;">0,6</td> </tr> <tr> <td>Dimensions extérieures (en mm)</td> <td style="text-align: right;">L 410</td> </tr> <tr> <td>Longueur du tube (mm)</td> <td style="text-align: right;">410 - 740</td> </tr> </table> | Référence constructeur | MX003-H | Pied | detachable | Longueur du tube | 410 | Type de branchement | Monophasé | Puissance totale (kW) | 0,6 | Dimensions extérieures (en mm) | L 410 | Longueur du tube (mm) | 410 - 740 |
| Référence constructeur | MX003-H | | | | | | | | | | | | | | |
| Pied | detachable | | | | | | | | | | | | | | |
| Longueur du tube | 410 | | | | | | | | | | | | | | |
| Type de branchement | Monophasé | | | | | | | | | | | | | | |
| Puissance totale (kW) | 0,6 | | | | | | | | | | | | | | |
| Dimensions extérieures (en mm) | L 410 | | | | | | | | | | | | | | |
| Longueur du tube (mm) | 410 - 740 | | | | | | | | | | | | | | |

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

| Description | Caractéristiques |
|--|------------------|
| <p>contenant d'excellents potages velouts, soupes et de réaliser des sauces, mayonnaises, brunnoises, pâte crêpes, bouillies, crèmes de fruits, etc.</p> <p>ENTRETIEN : Laver le pied et la cloche sous l'eau, si nécessaire avec du produit vaisselle. Ne pas laver au jet d'eau ni au lave-vaisselle. Afin de déloger les résidus se trouvant sous la cloche, remonter l'outil sur le bloc moteur et plonger le pied du mixeur dans un récipient contenant de l'eau. Démarrer l'appareil pendant quelques secondes. La pression de l'eau devrait enlever les résidus. Attention aux claboussures qui pourraient pénétrer par les fentes de ventilation du moteur et l'endommager irrémédiablement. Nettoyer la poignée avec une éponge ou un chiffon humide.</p> <p><u>Autres informations</u></p> <p>Puissance : 600 W</p> <p>Vitesse : 10 500 tr/min</p> <p>Tension alimentation : 110 - 120 V ou 220 - 240 V</p> <p>Longueur du pied : 410 mm</p> | |