

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
**MIXEUR PLONGEANT PROFESSIONNEL MASTER MX 410 MONOBLOC 230V**

**Caractéristiques techniques**

Diamtre de l'appareil : 122 mm

Longueur du presse pure : 720 mm

Longueur du pied : 410 mm

Poids / conditionn : 3,5 Kg /4,1 Kg

Puissance : 600 W

Vitesse : 10 500 tr/min

Volume : 40 100 L

| Description  | Caractéristiques               |                 |
|--|--------------------------------|-----------------|
| <p>Variateur de vitesse en option.</p> <p><b>PERFORMANCE</b> : Des outils spciaux adapts aux diffrentes prparations.</p> <p><b>ROBUSTESSE</b> : 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.</p> <p><b>SCURIT</b> : Mise en marche de l'appareil scurise par un bouton.</p> <p><b>ERGONOMIE</b> : Confort dutilisation par sa prise en main et poids parfaitement adapt lutilisateur (grce des matriaux de haute technologie).</p> <p>Tube de plonge et cloche en acier inoxydable alimentaire favorisant l'entretien et la dure de vie de l'ensemble.</p> <p>Capacit : 20 100 Litres</p> | Référence constructeur         | MX004           |
|  | Pied                           | Fixe            |
|  | Longueur du tube               | 410             |
|  | Type de branchement            | Monophasé       |
|  | Puissance totale (kW)          | 0,6             |
|  | Dimensions extérieures (en mm) | L 720 diam. 122 |
|  | 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>UTILISATION :</p> <p>Mixeur : Il permet de broyer et de mlanger directement dans le contenant dexcellents potages velouts, soupes et de raliser des sauces, mayonnaises, brunoises, pte crpes, bouillies, crmes de fruits, etc.</p> <p>ENTRETIEN :</p> <p>Rincer la partie infrieure du pied sous leau. Attention aux claboussures qui pourraient pnter par les fentes de ventilation du moteur et lendommager irrmidiatement.</p> <p>Pour plus defficacit lors du nettoyage, plonger le pied du mixeur dans un rciipient contenant de leau et mettre en marche lappareil pendant quelques secondes.</p> <p>Nettoyer la poigne avec une ponge ou un chiffon humide.</p> <p>Ne pas laver au jet deau ni au lave-vaisselle.</p> <p><b><u>Autres informations</u></b></p> <p>Diamtre de l'appareil : 122 mm</p> <p>Longueur du presse pure : 720 mm</p> <p>Longueur du pied : 410 mm</p> <p>Poids / conditionn : 3,5 Kg /4,1 Kg</p> <p>Puissance : 600 W</p> <p>Vitesse : 10 500 tr/min</p> <p>Volume : 40 100 L</p> |                  |