

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
MIXER PLONGEANT PROFESSIONNEL MD95 AVEC COUTEAU EMULSIONNEUR

Caractéristiques techniques

Puissance : 250 W

Vitesse : 11 500 tr/min

Tension alimentation : 110 - 120 V ou 220 - 240 V / 50 - 60 Hz

Longueur totale : 445 mm

Longueur du pied : 160 mm

Diamtre de l'appareil : 72 mm

Poids / conditionn : 1,2 Kg / 1,5 Kg

Description	Caractéristiques	
Variateur de vitesse en option.	Pied	Fixe
ROBUSTESSE : Monobloc, 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.	Longueur du tube	160
SCURIT : Mise en marche de l'appareil scurise par un bouton.	Vitesse	Fixe
ERGONOMIE : Confort dutilisation par sa prise en main et poids parfaitement adapt lutilisateur (grce des matriaux de haute technologie).	Type de branchement Monophasé	
Capacit : 4 12 Litres	Dimensions extérieures	L 445 x 72
UTILISATION : Il permet de raliser et dmulsionner les sauces, de broyer et de mlanger en petites quantits dexcellents potages velouts, mais aussi panades, brunaises, choux hachs, ptes crpes, sauces, mayonnaises, pures de lgumes finement pulvrises, bouillies, crmes de fruits, compotes, etc.		

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>Le MD 95 couteau mulsionneur est idéal dans la pâtisserie, les ganaches, le chocolat. Il est recommandé par l'École du Grand Chocolat Valrhona.</p> <p>ENTRETIEN : Rincer la partie inférieure du pied sous leau. Attention aux claboussures qui pourraient pntre par les fentes de ventilation du moteur et l'endommager irrremdiablement. Pour plus defficacit lors du nettoyage, plonger le pied du mixeur dans un ripient contenant de leau et mettre en marche l'appareil pendant quelques secondes. Nettoyer le bloc moteur avec une ponge ou un chiffon lgrement humide. Ne pas laver au jet deau, ni au lave-vaisselle.</p> <p><u>Autres informations</u></p> <p>Puissance : 250 W</p> <p>Vitesse : 11 500 tr/min</p> <p>Tension alimentation : 110 - 120 V ou 220 - 240 V / 50 - 60 Hz</p> <p>Longueur totale : 445 mm</p> <p>Longueur du pied : 160 mm</p> <p>Diamtre de l'appareil : 72 mm</p> <p>Poids / conditionn : 1,2 Kg / 1,5 Kg</p>	