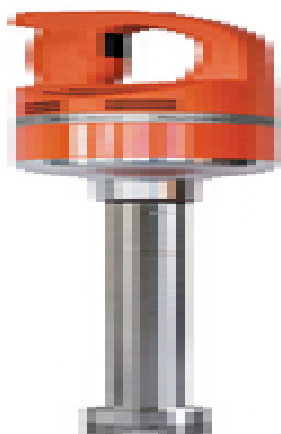


Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

MIXEUR PLONGEANT PROFESSIONNEL MASTER DMX 410 BLENDER



Caractéristiques techniques

Puissance : 600 W

Vitesse : 10 500 tr/min

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

Longueur du pied : 410 mm

Poids / conditionn : 3,7 Kg

Description	Caractéristiques
Variateur de vitesse intgr.	Pied detachable
Crochet de maintien rf. SM020 et support mural rf. 0880 inclus.	Longueur du tube 410
POLYVALENCE : Des accessoires spcifiques chaque application.	Vitesse Variateur
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.	Type de branchement Monophasé
HYGIENE : Pied entièrement 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.	Dimensions extérieures 410 mm
SCURIT : Mise en marche de l'appareil scurise par un bouton.	
ERGONOMIE : Confort d'utilisation par sa prise en main et poids parfaitement adapt l'utilisateur (grce des matriaux de haute technologie).	
Capacit : 5 40 Litres	
UTILISATION :	

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>Blender / homogenisateur : Il permet de pulvrifier les ingrédient (fibres, artes), de mixer, lisser, homogeniser vos crèmes glacées et sorbets ou encore mulsionner vos sauces et mulsions. Il est également adapté pour les préparations en textures modifiées, la pâte à crêpes, les velouts, potages, panades et soupes (de poissons, d'hydrates), les purées de légumes, l'eau glaciée, les jus, smoothies et milk-shakes, les coulis, les crèmes (de fruits ou légumes), les compotes et marmelades de fruits, saumure (dispersion de poudre froide).</p> <p>ENTRETIEN</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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> <p>Poids / conditionnement : 3,7 Kg</p>	