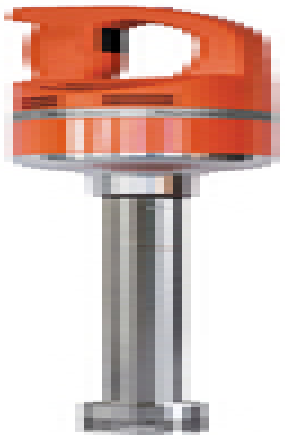
Restaupro.com
Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

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

Variateur de vitesse intgr.

Crochet de maintien rf. SM020 et support mural rf. 0880 inclus.

POLYVALENCE : Des accessoires spcifiques chaque application.

ROBUSTESSE : 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.

HYGIENE : Pied entirement 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.

SCURIT : Mise en marche de lappareil scurise par un bouton.

ERGONOMIE : Confort dutilisation par sa prise en main et poids parfaitement adapt lutilisateur (grce des matriaux de haute technologie).

Capacit : 5 40 Litres

UTILISATION :

Caractéristiques

Référence constructeur	MX120
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
Blender / homognisateur : Il permet de pulvriser les ingrdients (fibres, artes), de mixer, lisser, homogniser vos crmes glaces et sorbets ou encore mulsionner vos sauces et mulsions. Il est galement adapts pour les prparations en textures modifies, la pte crpes, les velouts, potages, panades et soupes (de poissons, dhydrates), les les pures de lumineuses, l'eau glifie, les jus, smoothies et milk-shakes, les coulis, les crmes (de fruits ou lgumes), les compotes et marmelades de fruits, saumure (dispersion de poudre froid). ENTRETIEN Laver le pied et la cloche sous leau, si ncessaire avec du produit vaisselle. Ne pas laver au jet deau ni au lave-vaisselle. Afin de dloger les rsidus se trouvant sous la cloche, remonter loutil sur le bloc moteur et plonger le pied du mixeur dans un rcipient contenant de leau. Dmarrer lappareil pendant quelques secondes. La pression de leau devrait enlever les rsidus. Nettoyer la poigne avec une ponge ou un chiffon humide. **Autres informations** 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	