

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
**MIXEUR PLONGEANT PROFESSIONNEL SMX BLENDER TURBO**

**Caractéristiques techniques**

Puissance : 1000 W

Vitesse : 11 000 tr/min

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

Longueur du pied : 580 mm

Diamtre de l'appareil : 125 mm

Poids / conditionn : 6,7 Kg / 8,2 Kg

| Description   | Caractéristiques                               |
|---|--|
| Gain de temps jusqu 3 fois plus vite par rapport un couteau classique.  | Référence constructeur MX125T                  |
| Support mural SMX rf. 0862 et crochet de maintien rf SM020 inclus.  | Pied detachable                                |
| POLYVALENCE : Des accessoires spcifiques chaque application.  | Longueur du tube 580                           |
| 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                  |
| HYGINE : Pied entirement dmontable, tout en inox pour un entretien facilit.   | Puissance totale (kW) 1                        |
| SCURIT : Mise en marche de l'appareil scurise par un bouton.  | Dimensions extérieures (en mm) L 860 diam. 125 |
| ERGONOMIE : Confort dutilisation par sa prise en main et poids parfaitement adapt lutilisateur (grce des matriaux de haute technologie).                          | Longueur du tube (mm) 410 - 740                |
| Capacit: 40 100 Litres  |  |

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

| Description  | Caractéristiques |
|--|------------------|
| <p><b>UTILISATION :</b><br/>Blender / homogénéisateur : Il permet de pulvériser les ingrédients (fibres, arêtes), de mixer, lisser, homogénéiser vos crèmes glacées et sorbets ou encore émulsionner vos sauces et émulsions. 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 glacée, 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><b>ENTRETIEN :</b><br/>Rincer la partie inférieure du pied sous l'eau. Attention aux claboussures qui pourraient pénétrer par les fentes de ventilation du moteur et l'endommager irrémédiablement.<br/>Pour plus d'efficacité lors du nettoyage, plonger le pied du mixeur dans un récipient contenant de l'eau et mettre en marche l'appareil pendant quelques secondes.<br/>Ne pas laver au jet d'eau ni au lave-vaisselle.<br/>Nettoyer le bloc moteur avec une éponge ou un chiffon légèrement humide.</p> <p><b><u>Autres informations</u></b></p> <p>Puissance : 1000 W</p> <p>Vitesse : 11 000 tr/min</p> <p>Tension alimentation : 110 - 120 V ou 220 - 240 V</p> <p>Longueur du pied : 580 mm</p> <p>Diamètre de l'appareil : 125 mm</p> <p>Poids / conditionnement : 6,7 Kg / 8,2 Kg</p> |                  |