

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
**MIXEUR PLONGEANT PROFESSIONNEL SMX 300 CC BLENDER TURBO**

**Caractéristiques techniques**

Puissance : 1000 W

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

Longueur totale : 609 mm

Long tube + cloche : 300 mm

Diamtre de l'appareil : 125 mm

Poids / conditionn : 6,1 Kg

Description	Caractéristiques														
<p>Gain de temps par rapport un couteau classique.</p> <p>Support mural SMX rf. 0862 et crochet de maintien rf SM020 inclus.</p> <p>POLYVALENCE : Des accessoires spcifiques chaque application.</p> <p>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.</p> <p>HYGINE : Pied entirement dmontable, tout en inox pour un entretien facilit.</p> <p>SCURIT : Mise en marche de l'appareil scurise par un bouton.</p> <p>ERGONOMIE : Confort dutilisation par sa prise en main et poids parfaitement adapt lutilisateur (grce des matriaux de haute technologie).</p> <p>Capacit : 40 100 Litres</p> <p>UTILISATION :</p>	<table border="1"> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td>MX155T</td> </tr> <tr> <td>Pied</td> <td>Fixe</td> </tr> <tr> <td>Longueur du tube</td> <td>300</td> </tr> <tr> <td>Type de branchement</td> <td>Monophasé</td> </tr> <tr> <td>Puissance totale (kW)</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Dimensions extérieures (en mm)</td> <td>L 609 diam. 125</td> </tr> <tr> <td>Longueur du tube (mm)</td> <td>280 - 400</td> </tr> </table>	Référence constructeur	MX155T	Pied	Fixe	Longueur du tube	300	Type de branchement	Monophasé	Puissance totale (kW)	1	Dimensions extérieures (en mm)	L 609 diam. 125	Longueur du tube (mm)	280 - 400
Référence constructeur	MX155T														
Pied	Fixe														
Longueur du tube	300														
Type de branchement	Monophasé														
Puissance totale (kW)	1														
Dimensions extérieures (en mm)	L 609 diam. 125														
Longueur du tube (mm)	280 - 400														

**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 ingrédients (fibres, artes), de mixer, lisser, homogeniser vos crèmes glaces 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 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> 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. 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. Ne pas laver au jet d'eau ni au lave-vaisselle. 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>Tension alimentation : 110 - 120 V ou 220 - 240 V</p> <p>Longueur totale : 609 mm</p> <p>Long tube + cloche : 300 mm</p> <p>Diamètre de l'appareil : 125 mm</p> <p>Poids / conditionnement : 6,1 Kg</p>	