

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Mixer plongeant 500W



Caractéristiques techniques

Dimensions externes : Longueur 720 mm x Diamètre 122 mm

Longueur tube 410 mm

Poids : 3,5 kg

Puissance 500 W

Vitesse 9500 tr / mn

Tension 115 ou 230 V

Description	Caractéristiques
Fabriqué en France -	Pied Fixe
Directement dans la marmite, il pulvérise en quelques minutes 40 à 100 litres de légumes cuits -	Longueur du tube 400
Idéal pour réaliser d'excellents potages veloutés, soupes de poissons, mousselines, panades, brunoises, pâtes à crêpes, sauces, bouillies, purées, brandades de morues...	Vitesse Fixe
Vitesse 9500 tours / minute -	Type de branchement Monophasé
Micro-interrupteur de sécurité avec protection en caoutchouc contre l'humidité -	Dimensions extérieures L 720 x Diamètre : 122
Micro-interrupteur de fonctionnement continu (support mixeur conseillé) -	Garantie constructeur 1 an incluse
Forme ergonomique qui favorise la prise en main et le nettoyage -	
Ventilation haute pour un meilleur refroidissement du moteur -	
Indicateur lumineux de mise sous tension -	
Tube de plongée et cloche en acier inox alimentaire -	
Couteaux Ti-métal -	

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>Variateur de vitesse -</p> <p><u>Autres informations</u></p> <p>Dimensions externes : Longueur 720 mm x Diamètre 122 mm Longueur tube 410 mm Poids : 3,5 kg Puissance 500 W Vitesse 9500 tr / mn Tension 115 ou 230 V</p>	