

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Mixer plongeant 350W

Caractéristiques techniques

Dimensions externes : Longueur 740 mm x Diamètre 97 mm
Longueur du tube 400 mm
Poids : 2,5 kg
Puissance 350 W
Vitesse 9500 tr / mn
Tension 115 ou 230 V

Description	Caractéristiques
Fabriqué en France -	Référence constructeur PMDH250XL
Variateur de vitesse -	Pied detachable
Couteaux Ti-métal -	Longueur du tube 400
Tube de plongée et cloche en acier inox pour une hygiène parfaite -	Type de branchement Monophasé
Double isolation -	Puissance totale (kW) 0,35
Bouton de sécurité, interrupteur -	Dimensions extérieures (en mm) L 740 diam. 97
Pied démontable -	Longueur du tube 280 - 400 (mm)
Puissant, robuste, simple d'utilisation -	Garantie 1 an sur les pièces incluse
Vitesse 0 à 9500 tours / minute -	
Idéal pour réaliser d'excellents potages veloutés, soupes de poissons, mousselines, panades, brunoises, pâtes à crêpes, sauces, bouillies, purées, brandades de morues...	
Directement dans la marmite, il pulvérise en quelques minutes 20 à 40 litres de légumes cuits -	

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>Pied mixeur XL, permettant de travailler dans les marmites plus profondes -</p> <p>Autres informations</p> <p>Dimensions externes : Longueur 740 mm x Diamètre 97 mm Longueur du tube 400 mm Poids : 2,5 kg Puissance 350 W Vitesse 9500 tr / mn Tension 115 ou 230 V</p>	